



# DIÁRIO DA REPÚBLICA

## ÓRGÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE ANGOLA

Preço deste número - Kz: 400,00

<p>Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncio e assinaturas do «Diário da República», deve ser dirigida à Imprensa Nacional - E.P., em Luanda, Rua Henrique de Carvalho n.º 2, Cidade Alta, Caixa Postal 1306, www.impresnanacional.gov.ao - End. teleg.: «Imprensa».</p>	<b>ASSINATURA</b>		<p>O preço de cada linha publicada nos Diários da República 1.ª e 2.ª série é de Kz: 75.00 e para a 3.ª série Kz: 95.00, acrescido do respectivo imposto do selo, dependendo a publicação da 3.ª série de depósito prévio a efectuar na tesouraria da Imprensa Nacional - E. P.</p>
		Ano	
	As três séries	Kz: 611 799.50	
	A 1.ª série	Kz: 361 270.00	
	A 2.ª série	Kz: 189 150.00	
	A 3.ª série	Kz: 150 111.00	

### SUMÁRIO

#### Presidente da República

##### Decreto Presidencial n.º 1/16:

Aprova o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares. —  
Revoga o Decreto n.º 66/75, de 25 de Janeiro e todas as disposições legais que contrariem o disposto no presente Diploma.

##### Decreto Presidencial n.º 2/16:

Atribui à Sociedade Nacional de Combustíveis de Angola, Empresa Pública (Sonangol-E.P.), adiante designada por Concessionária Nacional, os direitos mineiros para desenvolver e produzir hidrocarbonetos gasosos na área de concessão do Bloco 2/15 — Garoupa Oeste.

##### Decreto Presidencial n.º 3/16:

Concede à Sociedade Nacional de Combustíveis de Angola, Empresa Pública (Sonangol-E.P.), adiante designada por Concessionária Nacional, os direitos mineiros para desenvolver e produzir hidrocarbonetos gasosos na área de concessão do Bloco 6/15 — Cegonha.

##### Despacho Presidencial n.º 1/16:

Aprova sob o regime contratual, o Projecto de Investimento Privado denominado Medvida, Limitada, no valor de USD 24.000.000,00, bem como o Contrato de Investimento e autoriza o Director da Unidade Técnica para o Investimento Privado a aprovar o alargamento do objecto do contrato de investimento que o projecto venha a necessitar no quadro do seu contínuo desenvolvimento.

##### Despacho Presidencial n.º 2/16:

Aprova sob o regime contratual, o Projecto de Investimento Privado denominado Instituto Médio Politécnico Cassoma, Limitada, no valor de USD 10.545.000,00, bem como o Contrato de Investimento e autoriza o Director da Unidade Técnica para o Investimento Privado a aprovar o alargamento do objecto do contrato de investimento que o projecto venha a necessitar no quadro do seu contínuo desenvolvimento.

##### Despacho Presidencial n.º 3/16:

Aprova sob o regime contratual, o Projecto de Investimento Privado denominado FUNZI — Complexo Agro-Industrial Integrado, Limitada, no valor de USD 52.279.078,00, bem como o Contrato de Investimento e autoriza o Director da Unidade Técnica para o Investimento Privado a aprovar o alargamento do objecto do contrato de investimento que o projecto venha a necessitar no quadro do seu contínuo desenvolvimento.

#### Ministério das Finanças

##### Despacho n.º 1/16:

Subdelega plenos poderes a Silvío Franco Burity, Director Nacional do Património do Estado, para representar este Ministério na assinatura do contrato de prestação de serviços de manutenção do sistema eléctrico, de geradores e do sistema de telecomunicações para o Complexo de Edifícios Clássicos de Talatona, com a empresa IMOVIAS — Urbanismo e Construção, S.A.

##### Despacho n.º 2/16:

Subdelega plenos poderes a Silvío Franco Burity, Director Nacional do Património do Estado, para representar este Ministério na assinatura do contrato de prestação de serviços de manutenção do sistema de canalização, bombagem de água e escoamento de águas residuais para o Complexo de Edifícios Clássicos de Talatona, com a empresa IMOVIAS — Urbanismo e Construção, S.A.

##### Despacho n.º 3/16:

Subdelega plenos poderes a Silvío Franco Burity, Director Nacional do Património do Estado, para representar este Ministério na assinatura do contrato de prestação de serviços de manutenção dos sistemas de ventilação e ar condicionado para o Complexo de Edifícios Clássicos de Talatona, com a empresa IMOVIAS — Urbanismo e Construção, S.A.

#### Ministério da Educação

##### Despacho n.º 4/16:

Subdelega plenos poderes a David Leonardo Chivela, Director do Instituto Nacional de Investigação e Desenvolvimento da Educação, para representar este Ministério na assinatura do Acordo de Cooperação entre o Ministério da Educação e a Comissão de Mercados de Capitais.

#### Ministério do Ensino Superior

##### Despacho n.º 5/16:

Abre o Concurso Limitado por Prévia Qualificação para a Construção da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Cuito Cuanavale, no Município de Ombandja, Xangongo, Província do Cunene e cria a Comissão de Avaliação do referido procedimento concursal.

##### Despacho n.º 6/16:

Homologa o Protocolo de Cooperação entre a Universidade Katyavala Bwila e a Universidade de Coimbra.

#### Ministério da Cultura

##### Despacho n.º 7/16:

Subdelega competência a Luzia Júlio João, Secretária Geral, para assinar os Contratos de Cessão de Direitos de Autor entre este Ministério e Maria Eugénia Neto no âmbito do Jardim do Livro Infantil edição 2014, referentes à edição de cinco obras literárias.

## PRESIDENTE DA REPÚBLICA

### Decreto Presidencial n.º 1/16 de 4 de Janeiro

Considerando que a actividade de restauração e similares constitui uma componente fundamental do Sector Turístico, cujo quadro legal se encontra desajustado da realidade actual;

Convindo estabelecer um quadro normativo actuante e eficaz que garanta uma prestação de serviços de qualidade superior e que responda às necessidades do turismo actual, bem como as perspectivas de desenvolvimento para o País neste sector;

O Presidente da República decreta, nos termos das alíneas d) e l) do artigo 120.º e do n.º 1 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República de Angola, o seguinte:

#### ARTIGO 1.º (Aprovação)

É aprovado o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares, anexo ao presente Decreto Presidencial e que dele é parte integrante.

#### ARTIGO 2.º (Revogação)

É revogado o Decreto n.º 66/75, de 25 de Janeiro e todas as disposições legais que contrariem o disposto no presente Diploma.

#### ARTIGO 3.º (Dúvidas e omissões)

As dúvidas e omissões resultantes da interpretação e aplicação do presente Decreto Presidencial são resolvidas pelo Presidente da República.

#### ARTIGO 4.º (Entrada em vigor)

O presente Diploma entra em vigor 90 (noventa) dias após a data da sua publicação.

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 31 de Outubro de 2015.

Publique-se.

Luanda, aos 18 de Dezembro de 2015.

O Presidente da República, JOSÉ EDUARDO DOS SANTOS.

## REGIME JURÍDICO DA ACTIVIDADE DE RESTAURAÇÃO E SIMILARES

### CAPÍTULO I Disposições Gerais

#### ARTIGO 1.º (Objecto)

O presente Decreto Presidencial estabelece o regime jurídico da instalação, exploração e funcionamento dos estabelecimentos de restauração e similares, qualquer que seja a sua tipologia.

#### ARTIGO 2.º (Âmbito)

1. O presente Diploma aplica-se aos estabelecimentos de restauração, estabelecimentos similares da restauração, bem como estabelecimento e serviços análogos aos de restauração e similares existentes em Angola.

2. O presente Diploma aplica-se ainda as cantinas, refeitórios de instituições públicas, de empresas e de estabelecimentos de ensino, destinados a fornecer refeições ou bebidas exclusivamente ao respectivo pessoal e alunos, devendo este condicionamento ser devidamente publicitado.

3. O disposto no número anterior aplica-se sempre que os respectivos estabelecimentos sejam explorados com fins lucrativos.

#### ARTIGO 3.º (Definições)

Para efeitos do presente Diploma, entende-se por:

- a) «*Catering*», Serviço de fornecimento de refeições e bebidas fora do estabelecimento, para ocasiões festivas, oficiais ou profissionais;
- b) «*Copa limpa*», Zona dos estabelecimentos destinada ao empratamento e distribuição do serviço;
- c) «*Copa suja*», Zona dos estabelecimentos destinada à lavagem de louças e de utensílios;
- d) «*Cozinha*», Zona dos estabelecimentos destinada à confecção e preparação de refeições.
- e) «*Estabelecimentos similares aos de restauração*», Estabelecimentos destinados a proporcionar mediante remuneração, bebidas e serviços de cafetaria para consumo no próprio estabelecimento ou fora dele;
- f) «*Estabelecimentos de restauração*», Estabelecimentos destinados a proporcionar, refeições e bebidas para serem consumidas no próprio estabelecimento ou fora dele;
- g) «*Estabelecimentos similares aos hoteleiros*», Estabelecimentos destinados a proporcionar ao público, mediante remuneração, alimentos ou bebidas para serem consumidos no próprio estabelecimento ou fora dele;
- h) «*Serviço de cafetaria*», serviço destinado a servir café, chá e outras bebidas semelhantes, bem como refeições ligeiras;
- i) «*Zona de fabrico*», Zona dos estabelecimentos destinada ao fabrico, preparação e embalagem de produtos de pastelaria, padaria e gelados.

## CAPÍTULO II Tipologia

#### ARTIGO 4.º (Tipologia de estabelecimentos similares aos hoteleiros)

1. Os estabelecimentos similares aos hoteleiros são os seguintes:

- a) Estabelecimentos de restauração;
- b) Estabelecimentos similares da restauração;
- c) Estabelecimento e serviços análogos aos de restauração e similares.

2. Os estabelecimentos de restauração e similares mencionados nas alíneas a) e b) do número anterior, podem dispor de salas ou espaços destinados a dança e de instalações destinadas ao fabrico próprio de pastelaria, panificação e gelados.

**ARTIGO 5.º**

**(Serviços dos estabelecimentos de restauração)**

Os serviços dos estabelecimentos de restauração podem ser um dos seguintes:

- a) *Restaurante*, quando possuem na sua estrutura uma sala de refeições e serviço de mesas;
- b) *Self-service*, quando a prestação dos seus serviços inclui apenas a sala de refeições, sem um serviço de mesas;
- c) *Take-away*, quando o serviço a prestar é destinado ao preparo acondicionamento e comercialização de refeições para consumo fora do estabelecimento;
- d) *Cozinha Industrial*, serviço de fabricação, confecção e distribuição ou de atendimento directo de produtos alimentares próprios, ao consumidor final, independentemente de dispor ou não de sala de refeições.

**ARTIGO 6.º**

**(Tipologia dos estabelecimentos similares da restauração)**

Os estabelecimentos similares da restauração podem ser integrados num dos seguintes tipos:

- a) *Snack-bar*, quando dispõe de um serviço de bebidas e cozinha de apoio para preparação de refeições ligeiras;
- b) *Bar*, quando a sua estrutura dispõe de um serviço de bebidas sem que exista para o efeito uma cozinha de apoio;
- c) *Pastelaria*, quando a sua estrutura dispõe de um serviço de confecção e/ou comercialização e consumo de bolos, bebidas e salgados agregados a um serviço de cafetaria;
- d) *Café*, quando dispõe de serviço de cafetaria e não produz os seus produtos de pastelaria;
- e) *Gelataria*, quando compreendem na sua estrutura serviços, produtos e equipamentos de frio destinados a confecção, venda e conservação de gelados.

**ARTIGO 7.º**

**(Estabelecimentos e serviços análogos aos de restauração e similares)**

1. As pessoas singulares que prestam serviços análogos aos dos estabelecimentos de restauração e similares em casas particulares, nos mercados oficiais ou em quaisquer outros locais, bem como os estabelecimentos que forneçam refeições, bebidas ou serviços de cafetaria, mas não reúnam os requisitos para serem classificados como estabelecimentos de restauração e similares, carecem de autorização de utilização, e prestação a emitir pelo respectivo serviço competente.

2. Para efeitos de registo devem os serviços locais comunicar ao Departamento Ministerial da Hotelaria e Turismo sobre as autorizações de utilização concedidas.

3. Os estabelecimentos referidos no número anterior ficam sujeitos ao cumprimento dos requisitos de segurança e higiene definidos na Lei n.º 5/87, de 23 de Fevereiro, Regulamento Sanitário em vigor em Angola e demais legislação igualmente aplicável.

4. Os estabelecimentos referidos no n.º 1 do presente artigo devem identificar-se como Botequim, caso tenham um carácter fixo ou Roulottes caso tenham um carácter móvel.

5. Em caso algum, os estabelecimentos referidos no n.º 1 podem utilizar na sua identificação uma nomenclatura associada às tipologias e classificações dos estabelecimentos de restauração e similares.

6. A prática de serviços análogos aos dos estabelecimentos similares da restauração nos mercados oficiais ou outros locais carece da indicação dos respectivos locais, pelas correspondentes Administrações Municipais.

**ARTIGO 8.º**

**(Estabelecimentos de restauração e similares mistos)**

1. No mesmo estabelecimento podem ser prestados simultânea e cumulativamente, serviços de restauração e de bebidas, devendo satisfazer nesse caso os requisitos exigidos para cada um desses tipos de estabelecimento, sem prejuízo do disposto no n.º 3.

2. Nos estabelecimentos de restauração e similares referidos no número anterior, o serviço que constitui a actividade principal do estabelecimento deve ser indicado em primeiro lugar, tanto o nome do estabelecimento como na sua publicidade, seguido da indicação dos restantes serviços prestados.

3. Nos estabelecimentos de restauração e similares mistos, as instalações destinadas aos utentes podem ser as mesmas.

**ARTIGO 9.º**

**(Estabelecimentos de restauração e similares em empreendimentos turísticos)**

1. Os restaurantes, bares e outros estabelecimentos de restauração e similares, integrados em empreendimentos turísticos devem satisfazer aos requisitos de instalação e classificação exigidos no presente Diploma.

2. Os empreendimentos turísticos, com excepção das Pensões Residenciais, dos Empreendimentos de Turismo de Habitação, das Casas de Campo e do Agro-Turismo, devem dispor de pelo menos um restaurante com uma capacidade total instalada igual ou superior ao número de camas do estabelecimento.

3. Os empreendimentos turísticos classificados como de 5 (cinco) estrelas devem dispor de pelo menos um restaurante classificado como Restaurante de Luxo.

4. Os Hotéis classificados como de 5 (cinco) estrelas de luxo devem dispor de pelo menos três restaurantes, sendo um deles classificado como Restaurante de Luxo, e outro deles classificado como Típico, devendo dispor igualmente de um *Snack-bar* aberto 24h por dia.

ARTIGO 10.º

(Serviços acessórios de restauração)

1. São considerados serviços acessórios de restauração os serviços de:

- a) *Catering*, incluindo as suas vertentes de *Catering Shipping* e *Catering* de Aviação;
- b) Aluguer e decoração de salões de festas.

2. Apenas os estabelecimentos de restauração podem efectuar serviços de *Catering*, quando a isso expressamente autorizados no seu alvará, podendo o alvará autorizar um ou os dois tipos de serviço seguintes:

- a) «Entrega de refeições prontas» serviço destinado a entrega de refeições elaboradas na cozinha do estabelecimento de restauração, devidamente acondicionadas e com recurso a viaturas adaptadas para conservação e entregas ao domicílio;
- b) «Serviço de refeições» Serviço de mesa, fora do estabelecimento de restauração, com recurso a pessoal do próprio estabelecimento ou pessoal devidamente qualificado contratado para o efeito.

3. As entidades interessadas em efectuar serviços de aluguer e decoração de salões de festas devem requerer uma licença para o efeito junto das Administrações Municipais onde estiver localizado o estabelecimento.

4. Só podem ser publicitados salões de festas com autorização de utilização, a emitir pela Administração Municipal e registadas nos serviços de turismo da respectiva área.

5. Para fins de registo e concessão de autorização de utilização, de salões de festa ficam sujeitas ao cumprimento de requisitos de segurança e higiene definidos nos termos do n.º 3 do artigo 7.º, do presente Diploma.

CAPÍTULO III  
Competências

ARTIGO 11.º

(Operações urbanísticas e de loteamento)

O licenciamento de qualquer operação urbanística, em particular a realização de operações de loteamento, de obras de urbanização e de obras de construção é requerido consoante o tipo de direito fundiário que incide sobre o terreno, compatível com a natureza da obra objecto da pretensão, é da competência do Governador da Província em cujo território se situa o terreno ou prédio objecto de um processo de licenciamento urbanístico, a tramitar nos termos do Decreto n.º 80/06, de 30 de Outubro.

ARTIGO 12.º

(Competências do Ministério da Hotelaria e Turismo)

1. Compete ao Departamento Ministerial que superintende o Sector da Hotelaria e Turismo, exercer as competências especialmente previstas no presente Decreto Presidencial relativamente aos estabelecimentos de restauração e similares com as classificações superiores a Restaurante de 3.ª classe e a estabelecimento similar da restauração de 3.ª Classe.

2. Compete ainda ao Departamento Ministerial que superintende o Sector da Hotelaria e Turismo, no âmbito das suas atribuições:

- a) Emitir parecer sobre as operações que contemplem a instalação de estabelecimentos de restauração;
- b) Emitir com carácter definitivo, alvarás de exploração, para a abertura e funcionamento dos estabelecimentos de restauração;
- c) Fixar, com carácter definitivo a capacidade máxima e atribuir a classificação dos estabelecimentos de restauração e similares, referidos no n.º 1 do presente artigo.

ARTIGO 13.º

(Competências do órgão local responsável pela Hotelaria e Turismo)

1. No âmbito das competências que lhes são atribuídas e desde que estejam dotados de organização e meios humanos para o efeito, os órgãos locais de turismo, são responsáveis pela instrução e tramitação dos processos de concessão de alvará de exploração relativos aos estabelecimentos de restauração e similares com a classificação de Restaurante de 3.ª Classe ou estabelecimento similar da restauração de 3.ª Classe, a instalar na sua área de intervenção administrativa.

2. Nas situações em que os órgãos locais não possuam meios para apreciar a tramitação e instrução dos processos dos estabelecimentos referidos no número anterior, é competente para o efeito de Titular do Departamento Ministerial responsável pela da Hotelaria e Turismo.

3. Compete ainda aos órgãos locais com a superintendência do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo exercer as seguintes competências especialmente previstas no presente Diploma:

- a) Atribuir com carácter provisório a classificação dos estabelecimentos de restauração e similares;
- b) Atribuir com carácter provisório a capacidade máxima e a classificação dos estabelecimentos de restauração e similares;
- c) Fixar com carácter definitivo a capacidade e classificação dos estabelecimentos de restauração e similares com a classificação de Restaurante de 3.ª Classe ou estabelecimento similar da restauração de 3.ª Classe;

- d)* Efectuar e manter actualizado o registo dos estabelecimentos de restauração em funcionamento, em construção, bem como os inoperantes independentemente da sua natureza.

#### CAPÍTULO IV

### Licenciamento de Construção, Instalação e Concessão de Alvará

#### SECÇÃO I

#### Localização e Projecto

#### ARTIGO 14.º

#### (Informação prévia)

1. Qualquer interessado pode solicitar junto do Departamento Ministerial responsável pela hotelaria e turismo ou do respectivo Governo Provincial, informação prévia sobre como, onde e os requisitos necessários para construir ou instalar um estabelecimento de restauração e similar e quais as respectivas condicionantes urbanísticas.

2. A informação fornecida nos termos deste artigo não é constitutiva de direitos nem geradora de expectativas susceptíveis de protecção jurídica.

#### ARTIGO 15.º

#### (Requerimento)

1. Toda a pessoa singular ou colectiva que pretenda edificar e/ou instalar um estabelecimento de qualquer dos tipos mencionados no presente Diploma, deve requerê-lo junto dos Serviços de Hotelaria e Turismo competentes de acordo com o estabelecido no presente Diploma.

2. O requerimento deve ser efectuado em triplicado devidamente selado e assinado por arquitecto ou projectista legalmente inscrito em associação do ramo.

#### ARTIGO 16.º

#### (Estabelecimentos a construir)

Quando se tratar de estabelecimentos a construir, o pedido de autorização de localização é instruído com os elementos seguintes:

- a)* Planta de localização a escala 1/25.000;
- b)* Planta de implantação do estabelecimento à escala 1/50 ou 1/100, onde deve estar descrita a situação da construção em relação à sua área envolvente;
- c)* Planta sumária das instalações;
- d)* Esboceto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;
- e)* Memória descritiva do estabelecimento indicando nomeadamente:
  - i.* Integração no local sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
  - ii.* Área total do terreno;
  - iii.* Partido geral da composição;

*iv.* Indicação das várias actividades quando se pretenda exercer cumulativamente actividades correspondentes a várias tipologias e da actividade principal;

*v.* Vias de acesso;

*vi.* Volumetria e cêrcea do edifício;

*vii.* Área prevista de construção;

*viii.* Área prevista de estacionamento;

*ix.* Indicação sumária das soluções para fornecimento de água, electricidade e rede de esgotos;

*x.* Tipologia e classificação pretendidas;

*xi.* Definição de zonas públicas e de serviço e respectivas áreas;

*xii.* Quaisquer outros elementos que o interessado julgue conveniente para ilustrar as características particulares do estabelecimento.

*f)* Parecer do Departamento Ministerial responsável pelo ambiente sobre o impacto ambiental, sempre que a localização do estabelecimento possa causar num espaço susceptível de causar danos ao meio ambiente.

#### ARTIGO 17.º

#### (Estabelecimentos em edifícios construídos)

Quando se trate de estabelecimentos a instalar em edifícios já construídos, os elementos a apresentar para apreciação da localização são os seguintes:

- a)* Planta de localização mencionada na alínea a) do artigo anterior, salvo se já tiver sido apresentada;
- b)* Planta sumária das instalações;
- c)* Esboceto da solução prevista para as infra-estruturas a que se refere a alínea d) do artigo anterior, se for o caso;
- d)* Memória descritiva indicando nomeadamente:
  - i.* Área total do estabelecimento;
  - ii.* Tipologia e classificação pretendida para o estabelecimento;
  - iii.* Indicação das várias actividades, quando se pretendam exercer cumulativamente actividades correspondentes a várias tipologias e da actividade principal;
  - iv.* Número de pisos a ocupar;
  - v.* Definição das zonas públicas e de serviço e respectivas áreas;
  - vi.* Fotografias em formato 18x25 cm das fachadas do edifício;
  - vii.* Indicação do pé direito das dependências a ocupar;
  - viii.* Quaisquer outros elementos, que o interessado julgue conveniente para ilustrar as características particulares do estabelecimento.

#### ARTIGO 18.º

#### (Anteprojecto e projecto)

1. Aprovada a localização, o interessado deve apresentar o respectivo projecto no prazo que for fixado pelos Serviços de Hotelaria e Turismo.

2. Na fixação do prazo, deve se atender às características e a dimensão do estabelecimento, não podendo no entanto ser inferior a dois meses nem superior a seis meses.

3. Este prazo pode ser prorrogado pelos Serviços de Hotelaria e Turismo mediante requerimento fundamentado do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder 1 ano.

4. Se o anteprojecto ou projecto não forem apresentados dentro do prazo fixado, considera-se caducada a aprovação da localização.

#### ARTIGO 19.º

##### (Projecto de estabelecimento em edifícios a construir)

Quando se tratar de estabelecimento similar a instalar em edifícios a construir, o projecto é constituído pelos seguintes elementos:

- a) Planta de implantação à escala 1/1.000 ou 1/2.000 que permita observar a situação da construção a realizar;
- b) Planta das edificações nos seus diferentes pavimentos à escala de 1/100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e as suas circulações, e, da do equipamento;
- c) Cortes no sentido longitudinal e transversal necessários para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pelas zonas dos acessos verticais;
- d) Alçados à escala 1/100 das fachadas dos diferentes edifícios, com a indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;
- e) Anteprojecto ou projecto das infra-estruturas a que se refere a alínea d) do artigo 16.º;
- f) Memória descritiva e justificativa, da qual conste designadamente:
  - i. Integração do edifício no local e na região, nos aspectos arquitectónico e paisagístico;
  - ii. Partido geral da composição das características essenciais da construção de edifícios;
  - iii. Materiais de construção a aplicar;
  - iv. Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviços;
  - v. Tipologia e classificação pretendidas;
  - vi. Prazo previsto para o início e termo da construção, se as houver.

#### ARTIGO 20.º

##### (Projecto em edifícios já construídos)

1. Quando se tratar de estabelecimentos a instalar em edifício já construído, o projecto deve ser constituído pelos seguintes elementos:

- a) Planta do edifício nos diferentes pavimentos ocupados ou afectados ao estabelecimento à escala de 1/100 que permitam a apreciação e a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e do equipamento;
- b) Cortes no sentido longitudinal e transversal da parte do edifício destinada ao estabelecimento à escala 1/100, em numero necessário para a boa compreensão do projecto;
- c) Alçados à escala 1/100 das fachadas do edifício;

d) Projecto das infra-estruturas a que se refere a alínea d) do artigo 16.º se for o caso;

e) Memória descritiva e justificativa da qual conste na alínea f) do artigo 19.º com as necessárias adaptações:

2. Quando se trate de estabelecimentos em que se presuma uma categoria não superior a Restaurante de 2.ª Classe ou a Estabelecimento de 2.ª Classe podem ser dispensados os materiais de construção a aplicar, bem como os materiais de revestimentos e decorativos a aplicar da memória descritiva.

#### SECÇÃO II

##### Construção

#### ARTIGO 21.º

##### (Regime aplicável)

1. Os processos respeitantes à construção ou instalação de estabelecimentos de restauração e similares, obedecem ao disposto no Decreto n.º 80/06, de 30 de Outubro, sobre o Licenciamento Operações de Loteamento, Obras de Urbanização e Obras de Construção com as especificidades estabelecidas nos artigos seguintes.

2. Nos pedidos de informação prévia e de licenciamento relativos à construção ou instalação dos estabelecimentos referidos no número anterior, o interessado deve indicar o tipo de estabelecimento pretendido.

#### ARTIGO 22.º

##### (Parecer do Ministério da Hotelaria e Turismo)

1. A aprovação pelo Governo da Província do projecto de arquitectura dos estabelecimentos previsto no n.º 1 do artigo 4.º carece sempre de parecer do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, compete ao Governo Provincial solicitar ao Ministério da Hotelaria e Turismo, no prazo de oito dias a contar da apresentação do projecto de arquitectura, a emissão de parecer, remetendo-lhe os elementos necessários, nomeadamente:

- a) Identificação da entidade requerente;
- b) Localização e a capacidade do estabelecimento.

3. O disposto no número anterior não é aplicável nas situações em que já tiver sido emitida a declaração de conformidade, pela unidade orgânica competente do Ministério da Hotelaria e Turismo.

4. O parecer do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, a emitir no prazo de 30 dias a contar da solicitação referida no número anterior, incide exclusivamente sobre o cumprimento dos requisitos essenciais e do preenchimento dos pressupostos para a classificação pretendida.

5. O prazo fixado no número anterior pode ser prorrogado por mais 15 dias.

6. O parecer do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo é sempre vinculativo.

#### ARTIGO 23.º

##### (Visitas técnicas)

Os serviços de Hotelaria e Turismo a nível central ou local devem efectuar visitas de acompanhamento técnico aos estabelecimentos em construção por forma a aferir da conformidade da mesma com o projecto aprovado, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

SECÇÃO III  
Alvará

ARTIGO 24.º  
(Pedido de alvará)

1. Concluída a obra e equipado o estabelecimento em condições de dar início o seu funcionamento, o interessado requer junto da Unidade Orgânica competente do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, a emissão do alvará de exploração e respectiva classificação.

2. A atribuição do alvará de exploração para serviços de restauração ou de bebidas carece da confirmação, pela entidade competente, mediante os seguintes termos:

- a) Confirmação pela entidade competente em como as obras se encontram concluídas de acordo com o projecto aprovado;
- b) Aferição favorável da adequação do estabelecimento ao uso previsto;
- c) Observância das normas estabelecidas no Decreto n.º 80/06, de 30 de Outubro, sobre o Licenciamento Operações de Loteamento, Obras de Urbanização e Obras de Construção a que se refere o n.º 1 do artigo 21.º;
- d) Observância das normas relativas às condições sanitárias e salubridade e de propagação de ruídos e vibrações.

3. A emissão da licença referida no número anterior é sempre precedida da vistoria a que se refere o artigo seguinte.

ARTIGO 25.º  
(Vistoria)

1. A vistoria para a classificação do estabelecimento destina-se a verificar a observância das normas e dos requisitos relativos à classificação pretendida, estabelecidos no presente Diploma.

2. A vistoria deve realizar-se no prazo de 15 dias a contar da data da apresentação do comprovativo do pagamento das taxas devidas.

ARTIGO 26.º  
(Comissão de vistoria)

1. A vistoria é efectuada por uma comissão composta por:

- a) Três representantes dos Serviços da Hotelaria e Turismo competentes, sendo um deles responsável pela presidência da comissão;
- b) Um representante dos Serviços Provinciais de Saúde;
- c) Um representante dos Serviços de Protecção Civil e Bombeiros;
- d) Um representante do Ministério da Cultura, sempre que o estabelecimento pretenda organizar eventos de âmbito cultural;
- e) Um representante da Associação da classe;
- f) Um representante do órgão local responsável pela hotelaria e turismo.

2. O Requerente ou um representante por si designado pode participar na vistoria.

3. Compete aos Serviços de Hotelaria e Turismo convocar as entidades referidas nas alíneas, b) a d) do n.º 1 e o requerente, com a antecedência mínima de 8 (oito) dias.

4. Torna-se obrigatória a participação dos órgãos citados nas alíneas a) a c) do n.º 1, deste artigo nas vistorias.

5. Depois de proceder à vistoria, a comissão referida no número anterior elabora o respectivo auto, devendo entregar uma cópia ao requerente.

ARTIGO 27.º  
(Taxas)

A vistoria aos estabelecimentos está sujeita ao pagamento de uma taxa fixada por Decreto Executivo Conjunto dos Titulares dos Departamentos Ministeriais da Hotelaria e Turismo e das Finanças, sendo que parte do produto das taxas é destinada à remuneração dos intervenientes nas vistorias.

ARTIGO 28.º  
(Prazo de emissão do alvará)

1. Com a notificação prevista no n.º 5 do artigo 26.º, é simultaneamente comunicado ao interessado o montante das taxas devidas nos termos da lei.

2. Não havendo nenhum impedimento imputável ao requerente, no prazo de cinco dias a contar da data de realização da vistoria é emitido pela Unidade Orgânica competente, o alvará de licença para os estabelecimentos previstos no artigo 4.º do presente Diploma.

ARTIGO 29.º  
(Especificações do alvará)

1. O alvará de exploração para serviços de restauração e similares, deve especificar:

- a) A identificação da entidade exploradora;
- b) O nome do estabelecimento;
- c) O tipo ou tipos no caso de estabelecimentos mistos de acordo com artigo 8.º;
- d) A existência ou não de sala ou espaços destinados a dança, no caso de estabelecimentos que tenham como actividade principal serviços de restauração ou de bebidas;
- e) Os serviços acessórios de restauração para os quais se encontra autorizado, de acordo com o artigo 10.º;
- f) A capacidade máxima do estabelecimento.

2. Os tipos a que se refere a alínea c) do número anterior são os referidos nos artigos 4.º e 5.º do presente Diploma.

3. Sempre que haja alteração de alguns dos elementos constantes do alvará, a entidade exploradora do estabelecimento deve, para efeitos de averbamento, comunicar o facto ao Departamento Ministerial que superintende o Sector da Hotelaria e Turismo, no prazo de 30 dias a contar da data do mesmo.

ARTIGO 30.º  
(Alteração ao uso fixado em anterior licença)

1. Sempre que se pretenda alteração ao uso fixado em anterior licença de utilização, de forma a permitir que o edifício ou sua fracção, se destine à instalação de um dos estabelecimentos referidos nos artigos 5.º e 6.º, o exercício da actividade de restauração e similares carece da aprovação dos serviços competentes de acordo com o estabelecido no presente Diploma.

2. A emissão do alvará de exploração obedece ao cumprimento das regras estabelecidas para a instalação de estabelecimentos de restauração nos termos enunciados no presente Diploma, ainda que tal alteração não implique a realização de

obras ou implique apenas a realização de obras não sujeitas a licenciamento pela autoridade competente.

3. Nos casos previstos no número anterior, o prazo para a realização da vistoria a que se refere o artigo 25.º, conta-se a partir da data da conclusão das obras.

4. O estabelecido no n.º 2, aplica-se nos exactos termos, para os casos em que a alteração referida no n.º 1 se destinar à instalação de um estabelecimento de bebidas ou de um estabelecimento de restauração que disponha de sala ou espaços destinados a dança.

5. O alvará de exploração para serviços de restauração e de bebidas referido no n.º 1, é exigido ainda que a anterior licença de utilização autorize a ocupação do local para comércio.

#### ARTIGO 31.º

##### (Utilização de edifícios sem anterior licença de utilização)

1. Caso se pretenda utilizar, total ou parcialmente, edifícios que não possuam licença de utilização para neles se proceder à instalação e exploração de um dos estabelecimentos referidos no artigo 5.º ou 6.º, essa utilização carece, para além de licença de utilização atribuída em cumprimento com o estabelecido no Regulamento de Licenciamento das Operações de Loteamento, Obras de Urbanização e Obras de Construção, e caso ainda não detenham, do respectivo alvará de exploração para serviços de restauração e de bebidas, a emitir nos termos do presente Diploma.

2. Nos casos previstos no número anterior aplica-se o disposto nos n.ºs 2 e 3 do artigo 29.º

#### ARTIGO 32.º

##### (Caducidade do alvará)

1. O alvará de exploração para serviços de restauração e similares, caduca nos seguintes casos:

- a) Se o estabelecimento não iniciar o seu funcionamento no prazo de um ano a contar da data da emissão do alvará de exploração ou do termo do prazo para a sua emissão;
- b) Se o estabelecimento se mantiver encerrado por período superior a um ano, salvo por motivo de obras;
- c) Quando seja dada ao estabelecimento uma utilização diferente da prevista no respectivo alvará;
- d) Quando, por qualquer motivo, o estabelecimento não preencher os requisitos exigidos para qualquer dos tipos previstos.

2. Caducada a licença de utilização, o alvará é cassado pelo Departamento Ministerial da Hotelaria e Turismo, na sequência de notificação ao respectivo titular, devendo ser encerrado o estabelecimento.

## CAPÍTULO V

### Requisitos e Classificação

#### SECÇÃO I

##### Requisitos dos Estabelecimentos de Restauração e Similares

#### ARTIGO 33.º

##### (Requisitos mínimos das instalações)

1. Os estabelecimentos de restauração e similares devem preencher os requisitos de instalações, dos equipamentos e de serviço fixados para a sua respectiva tipologia, conforme definido nas tabelas anexas ao presente Diploma.

2. Os estabelecimentos de restauração e similares, devem dispor de acessos e áreas comuns, que permitam a sua utilização por utentes com mobilidade condicionada, de acordo com a legislação em vigor.

#### ARTIGO 34.º

##### (Condição geral de instalação)

A instalação das infra-estruturas, máquinas, ascensores, monta-pratos e, de um modo geral, de todo o equipamento necessário ao funcionamento dos estabelecimentos de restauração e similares deve efectuar-se de modo a que não se produzam ruídos, vibrações, fumos ou cheiros susceptíveis de perturbar ou, afectar o ambiente, a comodidade dos clientes e das pessoas que vivem ao redor do estabelecimento.

#### ARTIGO 35.º

##### (Infra-estruturas)

1. Os estabelecimentos de restauração e similares devem possuir uma rede interna de esgotos e respectiva ligação às redes gerais que conduzam as águas residuais a sistemas adequados ao seu escoamento, nomeadamente através da rede pública ou, se esta não existir, de um sistema de recolha e tratamento adequado ao volume e natureza dessas águas, de acordo com a legislação em vigor, quando não fizerem parte das águas recebidas pelas redes gerais públicas.

2. Os estabelecimentos de restauração e similares devem dispor de reservatórios de água próprios e com capacidade suficiente para satisfazer às necessidades correntes dos seus serviços.

3. Para efeitos do disposto no número anterior a captação de água deve possuir as adequadas condições de protecção sanitária e o sistema a ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água em vigor, devendo para o efeito ser efectuadas análises físico-químicas e ou microbiológicas.

#### ARTIGO 36.º

##### (Sistema e equipamento de climatização)

1. Nos casos em que seja exigível ar condicionado, o sistema deve permitir a sua regulação separada nas diversas dependências destinadas aos utentes.

2. Nos casos em que seja exigível aquecimento e ventilação, devem existir unidades em número suficiente e com comando regulável, de modo a garantir uma adequada temperatura ambiente.

#### ARTIGO 37.º

##### (Instalações sanitárias destinadas aos utentes)

1. As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem:

- a) Possuir água corrente;
- b) Ser separadas por sexo;
- c) Ter entradas separadas por sexo e isoladas entre si, bem como ser isoladas para o exterior;
- d) Ser dotadas de equipamentos e utensílios de carácter descartável ou de utilização única, destinada aos utentes e adaptada a pessoas com mobilidade condicionada;



e) Revestir as paredes e tectos das instalações sanitárias comuns de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza;

f) Revestir os pavimentos de material anti derrapante.

2. As instalações sanitárias não podem ter acesso directo às zonas de serviço, salas de refeições ou salas destinadas ao serviço de bebidas.

**ARTIGO 38.º**  
**(Zonas de serviço)**

Nos estabelecimentos de restauração e similares, as zonas de serviço devem estar completamente separadas das destinadas aos utentes e instaladas por forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento das outras dependências do estabelecimento, sem prejuízo do disposto no artigo 39.º

**ARTIGO 39.º**  
**(Cozinhas, copas e zonas de fabrico)**

1. As cozinhas, copas e as zonas de fabrico devem dispor de condições de arejamento e iluminação natural suficiente ou, quando tal não for possível, de ventilação e iluminação artificial adequadas à sua capacidade.

2. Em qualquer caso, as cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem possuir aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros.

3. A conduta de evacuação de fumos e cheiros deve ser construída em material incombustível e conduzir directamente ao exterior de acordo com os regulamentos em vigor.

4. As cozinhas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios destinados ao uso do pessoal e, sempre que possível, colocados junto à sua entrada.

5. As cozinhas devem estar instaladas de modo a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeições, com trajectos breves ou, se não se situarem no mesmo piso, disporem de ligação directa por monta-pratos com capacidade adequada.

6. Quando exista copa, a cozinha deve ser contígua a esta permitindo a comunicação rápida com as salas de refeições, com excepção da ligação directa por monta-pratos.

7. Os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável e impermeável.

8. Nas cozinhas, nas copas e nas zonas de fabrico, as paredes devem possuir lambrim de material resistente, liso e lavável, e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes deve ter a forma arredondada.

9. O pavimento, as paredes e o tecto das cozinhas, copas, zonas de fabrico, instalações complementares e zonas de serviço de comunicação com as salas de refeições e demais zonas destinadas aos utentes devem ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

10. Aplicam-se às cozinhas, copas e zonas de fabrico o disposto na alínea e) do n.º 1 do artigo 37.º do presente Diploma.

**ARTIGO 40.º**  
**(Cozinhas, zonas de fabrico e copas integradas)**

1. As cozinhas e as zonas de fabrico podem constituir um espaço integrado desde que o tipo de equipamentos utilizados e a solução adoptada o permitam.

2. Nas salas de refeições dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de refeições,

desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada o permitam.

3. Nos estabelecimentos de restauração em que apenas haja lugares em pé ou ao balcão, a copa suja pode constituir um espaço integrado na zona do balcão, se a área dessa zona e as características do equipamento o permitirem.

4. A cozinha e à copa dos estabelecimentos de bebidas aplica-se o disposto no número anterior, ainda que haja lugares sentados.

**ARTIGO 41.º**  
**(Instalações frigoríficas)**

1. A dimensão das instalações frigoríficas dos estabelecimentos de restauração e similares depende da sua capacidade e das características e condições locais de abastecimento.

2. As instalações frigoríficas devem estar suficientemente afastadas das máquinas e equipamentos que produzam calor.

**ARTIGO 42.º**  
**(Acessos verticais)**

Só podem ser instalados estabelecimentos de restauração ou de bebidas em pisos superiores ao segundo, incluindo o rés-do-chão, desde que o edifício possua ascensor.

**ARTIGO 43.º**  
**(Requisitos de funcionamento)**

Os estabelecimentos de restauração e similares devem possuir equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao tipo e às características do serviço que se destinam a prestar.

**ARTIGO 44.º**  
**(Capacidade)**

1. O número máximo de lugares dos estabelecimentos de restauração é fixado em função da área destinada ao serviço dos seus utentes, nos termos seguintes:

a) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados, 0,75m<sup>2</sup> por lugar;

b) Nos estabelecimentos de restauração com lugares em pé, 0,50m<sup>2</sup> por lugar;

c) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados e em pé, a área por lugar é determinada, nos termos das alíneas anteriores, em função da área ocupada pelos respectivos equipamentos.

2. Não se consideram áreas destinadas aos utentes, para efeito do disposto nas alíneas anteriores, as áreas do átrio, da sala de espera e, caso existam, das salas ou espaços destinados a dança e das zonas de bar.

3. Os estabelecimentos de restauração com salas ou espaços destinados a dança, nunca podem exceder 75% da área destinada ao serviço dos utentes.

4. O disposto no número anterior não se aplica aos estabelecimentos de *Take-away* nem às Cozinhas Industriais.

5. O número máximo de lugares dos estabelecimentos de bebidas é fixado de acordo com o disposto nas alíneas a), b), c) e e) do n.º 1, do presente artigo.

6. O número máximo de lugares dos estabelecimentos referidos no artigo 8.º é fixado em função da área destinada a cada um dos serviços.

## ARTIGO 45.º

**(Placa identificativa da classificação)**

1. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa do tipo do estabelecimento, cujo modelo é aprovado por Decreto Executivo do Ministro da Hotelaria e Turismo.

2. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares classificados como típicos, internacionais ou de luxo é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa, complementar da placa prevista no número anterior e cujo modelo é aprovado por Decreto Executivo pelo Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo.

3. Os estabelecimentos de restauração e similares, com sala de dança devem igualmente afixar no exterior, junto à entrada principal, uma placa identificativa complementar, cujo modelo é aprovado por Decreto Executivo do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo.

## ARTIGO 46.º

**(Pessoal de serviço)**

1. Os estabelecimentos de restauração e similares devem dispor do pessoal necessário à correcta execução do serviço que se destinam a prestar, de acordo com a sua capacidade.

2. O pessoal de serviço dos estabelecimentos de restauração e similares deve possuir as habilitações profissionais adequadas ao tipo de serviço que presta nos termos definidos por lei.

3. Todo o pessoal de serviço dos estabelecimentos de restauração e similares deve usar o uniforme adoptado pelo estabelecimento de forma a ser facilmente identificável, bem como calçado adequado e apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

## ARTIGO 47.º

**(Entrada de serviço)**

1. Nos estabelecimentos de restauração e similares, deve existir obrigatoriamente entrada de serviço, para os funcionários e o fornecimento de produtos, salvo os casos de estabelecimentos já construídos antes da publicação do presente Diploma e desde que, não seja possível a sua alteração.

2. No caso da impossibilidade mencionada no número anterior, devem os estabelecimentos proceder a estes actos fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, nos períodos de menor frequência.

## SECÇÃO II

**Requisitos do Serviço**

## ARTIGO 48.º

**(Características do serviço dos estabelecimentos de restauração)**

1. O serviço prestado nos estabelecimentos de restauração consiste essencialmente na confecção e fornecimento de refeições, acompanhadas ou não de bebidas.

2. De acordo com as tipologias definidas no artigo 5.º, o serviço de restauração pode ser prestado directamente aos utentes, em lugares sentados ou em pé no estabelecimento, ou através da entrega aos utentes, no estabelecimento ou fora dele, de acordo com o artigo 10.º

3. Quando as refeições forem servidas para consumo fora do estabelecimento as mesmas devem ser devidamente acondicionadas em embalagens adequadas e fechadas.

## ARTIGO 49.º

**(Características do serviço dos estabelecimentos de bebidas)**

1. O serviço prestado nos estabelecimentos de bebidas consiste no fornecimento de bebidas feito directamente aos utentes, em lugares sentados ou em pé, acompanhadas ou não de produtos de cafetaria, de produtos de pastelaria e de gelados.

2. Os estabelecimentos previstos nas alíneas, c) a e) do artigo 6.º e no artigo 7.º do presente Diploma não podem dispor de salas ou espaços destinados a dança.

## ARTIGO 50.º

**(Serviços)**

1. Nos serviços prestados nos estabelecimentos de restauração e similares deve observar-se o seguinte:

- a) Na confecção das refeições só podem utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação;
- b) Os alimentos e produtos de pastelaria e semelhantes destinados ao público devem estar colocados em vitrinas, expositores ou outros equipamentos, com ventilação adequada e refrigerados, se for caso disso, que impeçam o contacto directo dos utentes com aqueles e permitam o seu resguardo de insectos ou outros elementos naturais;
- c) Só podem ser fornecidas bebidas e produtos que estejam dentro dos respectivos prazos de validade de consumo, devendo sempre mencionar-se a data de fabrico dos mesmos.

2. O pessoal de serviço dos estabelecimentos de restauração e similares deve atender os utentes correctamente e com eficiência.

3. Nos estabelecimentos de restauração e similares deve ser prestado um serviço correspondente ao respectivo tipo, nos termos previstos no presente Diploma.

4. A entidade exploradora de um estabelecimento de restauração ou de bebidas pode contratar ou subcontratar a prestação de serviços próprios no estabelecimento, mantendo-se responsável pelo seu funcionamento.

## SECÇÃO III

**Classificação**

## ARTIGO 51.º

**(Finalidade)**

1. A classificação destina-se a atribuir, confirmar ou alterar a tipologia e a categoria dos estabelecimentos de restauração e tem natureza obrigatória.

2. No prazo de 15 dias a contar da realização da vistoria referida no artigo 25.º ou, não tendo havido vistoria, no termo do prazo para a sua realização, a Unidade Orgânica do Departamento Ministerial responsável pelo Sector da Hotelaria e Turismo deve decidir sobre a classificação requerida.

## ARTIGO 52.º

**(Categorias)**

1. Os estabelecimentos de restauração, referidos no artigo 5.º classificam-se nas seguintes categorias:

- a) Restaurante de 3.ª Classe, restaurante de 2.ª Classe, restaurante de 1.ª Classe e Restaurante de luxo para os estabelecimentos constantes na alínea a) do artigo 5.º, de acordo com as tabela em Anexo ao presente Diploma;

b) Restaurante numa categoria única para os estabelecimentos constantes nas alíneas, b) a d) do artigo 5.º

2. Os estabelecimentos de bebidas referidos no artigo 6.º classificam-se nas seguintes categorias: estabelecimentos de 3.ª classe, estabelecimentos de 2.ª Classe, estabelecimentos de 1.ª Classe e Estabelecimentos de Luxo.

3. A classificação definida nos termos do número anterior é atribuída em função da qualidade do serviço e das instalações e de acordo com os requisitos definidos no presente Diploma e respectivos anexos.

ARTIGO 53.º  
(Classificações adicionais)

Os estabelecimentos de restauração e similares podem ser classificados cumulativamente como Típicos ou Internacionais.

ARTIGO 54.º  
(Estabelecimentos típicos)

1. Os estabelecimentos de restauração e similares podem ser qualificados como típicos quando, pelas características das refeições e bebidas neles servidas, e ainda pelo mobiliário, decoração, traje do pessoal ou espectáculo neles realizado, reconstituam a gastronomia e a tradição angolana ou de uma das províncias de Angola.

2. Aplica-se com as devidas adaptações, aos estabelecimentos de restauração e similares típicos, o disposto relativamente às vistorias e classificação dos estabelecimentos de restauração.

ARTIGO 55.º  
(Estabelecimentos Internacionais)

1. Os estabelecimentos de restauração e similares podem ser qualificados como Internacionais quando pelas características das refeições e bebidas neles servidas, e ainda pela decoração, reconstituam a gastronomia de uma determinado país ou região geográfica estrangeira.

2. Aplica-se com as devidas adaptações aos estabelecimentos de restauração e similares Internacionais, o disposto relativamente às vistorias e classificação dos estabelecimentos de restauração.

3. Sem prejuízo do disposto no artigo 64.º, os estabelecimentos classificados como Internacionais devem publicitar de forma clara no exterior do estabelecimento a região ou país que pretendem representar ou o tipo de cozinha para que estão vocacionados.

ARTIGO 56.º  
(Estabelecimentos de restauração e similares com Sala de Dança)

1. Além da classificação obrigatória nos termos do presente Diploma, os estabelecimentos de restauração e similares podem receber a classificação adicional de sala de dança.

2. Os estabelecimentos assim classificados podem usar as denominações nacional ou internacionalmente consagradas, nomeadamente «club nocturno», «boite», «night-club», «cabaret», «dancing» ou «discoteca».

3. Os estabelecimentos que utilizem a denominação «discoteca», ou que tenham uma capacidade máxima superior a 50 (cinquenta) lugares, para além dos requisitos previstos no presente Diploma devem cumprir os requisitos seguintes:

a) Respeitar as regras sobre as Actividades de Espectáculos e Divertimentos Públicos;

b) Respeitar as regras sobre a poluição sonora nas salas de dança, de acordo com a legislação em vigor;

c) Respeitar as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalação de empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e similares, de acordo com a legislação em vigor, nomeadamente as definidas no Regulamento do licenciamento operações de loteamento, obras de urbanização e obras de construção;

d) Respeitar as condições objectivas em que os estabelecimentos de restauração e similares com dança são obrigados a dispor de um sistema de segurança privada, nos termos da legislação em vigor.

ARTIGO 57.º  
(Revisão da classificação)

1. O Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo pode a todo tempo rever a classificação de um estabelecimento a todo tempo por sua iniciativa, por solicitação do órgão local, ou a requerimento dos interessados, nos seguintes casos:

a) Verificada a alteração dos pressupostos que determinaram a classificação, ao abrigo das normas e dos requisitos previstos no presente Diploma;

b) Se o interessado, na sequência de vistoria efectuada ao estabelecimento, não realizar as obras ou não eliminar as deficiências para que for notificado num prazo não superior a 18 meses, pelo Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, sem prejuízo do disposto no n.º 3 deste artigo.

2. Em casos excepcionais, devidamente fundamentados na complexidade e morosidade da execução dos trabalhos, o prazo previsto no número anterior pode ser prorrogado por um período não superior a 12 meses, a requerimento do interessado.

3. Sempre que as obras necessitem de licença de construção, o prazo para a sua realização é o fixado pelo Governo Provincial na respectiva licença de construção.

4. Se, na sequência de vistoria efectuada ao estabelecimento, se verificar que o mesmo não reúne os requisitos mínimos para poder funcionar como estabelecimento de restauração ou de bebidas deve ser determinado o seu imediato encerramento temporário até que sejam realizadas as obras ou eliminadas as deficiências verificadas.

5. No caso previsto no número anterior, o Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, deve ordenar a cassação do respectivo alvará de licença de utilização, enquanto não for atribuída ao estabelecimento nova classificação.

ARTIGO 58.º  
(Dispensa de requisitos)

Os requisitos exigidos para a atribuição da classificação pretendida ou para o funcionamento do estabelecimento podem ser dispensados, quando a sua estrita observância comprometer a rendibilidade do estabelecimento e for susceptível de afectar as características arquitectónicas ou estruturais dos edifícios que se enquadrem numa das seguintes situações:

a) Sejam classificados a nível nacional, provincial ou local;

b) Possuam reconhecido valor histórico, arquitectónico, artístico ou cultural.

ARTIGO 59.º  
(Ordem de desclassificação)

1. Na desclassificação de um estabelecimento de restauração ou de bebidas, se observa o seguinte:

a) No caso de estabelecimento incluídos apenas numa tipologia, baixem de categoria e, não correspondendo sequer às exigências mínimas desta tipologia, é concedido um prazo não superior a 90 (noventa) dias para suprir as deficiências que permitam pelo menos a sua classificação no mínimo da categoria da respectiva tipologia;

b) No caso de estabelecimentos mistos, determina-se a cessação do funcionamento do sector correspondente à tipologia em que se registaram as deficiências, se no prazo de 90 (noventa) dias, as mesmas não forem supridas.

2. O prazo mencionado nas alíneas a) e b) deste artigo, pode ser prorrogado por 90 dias por razões de força maior que influenciem no atraso do suprimento das deficiências, findo o qual se determina o encerramento do estabelecimento se, essas deficiências não forem corrigidas.

3. Cabe ao Director do serviço interno competente do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, ordenar de modo expresso e fundamentado a desclassificação dos estabelecimentos.

4. Do despacho mencionado no número anterior cabe reclamação e recurso nos termos da lei.

CAPÍTULO VI  
Exploração e Funcionamento

SECÇÃO I  
Exploração

ARTIGO 60.º  
(Nome dos estabelecimentos)

1. O nome do estabelecimento não pode sugerir um tipo diferente daquele para que foi licenciado, uma classificação que não lhe tenha sido atribuída ou características que não possuam.

2. Salvo quando pertencerem à mesma organização, aos estabelecimentos de restauração e similares não podem ser atribuídos nomes iguais ou por tal forma semelhantes a outros já existentes ou requeridos que possam induzir em erro ou ser susceptíveis de confusão.

ARTIGO 61.º  
(Referência à classificação)

Em toda a publicidade, correspondência, documentação e, de um modo geral, em toda a actividade externa do estabelecimento não podem ser sugeridas características que este não possua ou classificação que não lhe tenha sido atribuída, sendo obrigatória a referência ao tipo de estabelecimento licenciado.

ARTIGO 62.º  
(Exploração de serviços de restauração e de bebidas)

1. A exploração de serviços de restauração e de bebidas apenas é permitida em edifício ou parte de edifício que seja objecto de licença destinada ao funcionamento de um dos estabelecimentos referidos nos artigos 4.º e 5.º ou 6.º

2. Presume-se que existe exploração de serviços de restauração ou de bebidas quando os edifícios ou as suas partes

estejam mobilados e equipados em condições de poderem ser normalmente utilizados por pessoas para neles tomar ou adquirir refeições ou tomar bebidas, acompanhadas ou não de alimentos ou produtos de pastelaria, mediante remuneração.

SECÇÃO II  
Funcionamento

ARTIGO 63.º  
(Acesso aos estabelecimentos)

1. É livre o acesso aos estabelecimentos de restauração e similares, salvo o disposto nos números seguintes.

2. Pode ser recusado o acesso ou a permanência nos estabelecimentos, a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por:

a) Não manifestar a intenção de utilizar os serviços neles prestados;

b) Se recusar a cumprir as normas de funcionamento privativas do estabelecimento, desde que devidamente publicitadas;

c) Penetrar nas áreas de acesso vedado.

3. Nos estabelecimentos de restauração e similares pode ser recusado o acesso a pessoas que se façam acompanhar por animais, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas e os animais em questão não se tratem de cães-guia.

4. O disposto no n.º 1 não prejudica, desde que devidamente publicitadas, a reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos.

5. As entidades exploradoras dos estabelecimentos de restauração e similares não podem permitir o acesso a um número de utentes superior ao da respectiva capacidade.

6. A recusa do acesso aos estabelecimentos de restauração e similares não pode ser motivada por razões de discriminação.

ARTIGO 64.º  
(Informações)

1. Junto à entrada dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem afixar-se em local destacado e por forma bem visível, de modo a permitir a sua fácil leitura do exterior do estabelecimento, mesmo durante o período de funcionamento nocturno, as seguintes informações:

a) O nome, o tipo e a classificação ou classificações do estabelecimento;

b) O período de funcionamento, devidamente publicitado e afixado em local visível ao público do exterior do estabelecimento;

c) A lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes;

d) A exigência de consumo ou despesa mínima, no caso de salas ou espaços destinados a dança ou com espectáculo;

e) A capacidade máxima do estabelecimento;

f) A existência de livro de reclamações.

2. A indicação prevista na alínea c) do número anterior deve ser afixada separadamente das restantes.

3. Para além das informações indicadas no n.º 1, do presente artigo, os estabelecimentos de restauração e similares, devem ainda:

a) Prestar informações exactas relativamente aos preços e condições dos serviços solicitados, designadamente, ter afixadas as tabelas de preços e tarifas;

- b) Respeitar os preços e tarifas fixados e publicitados;
- c) Deter informação, em local bem visível, que seja do interesse para o cliente, enquanto consumidor.

4. Nas informações de carácter geral relativas aos estabelecimentos de restauração e similares devem ser usados os sinais normalizados para o devido efeito, definidos no artigo 69.º

ARTIGO 65.º  
(Dever de Informação)

1. Sem prejuízo do estabelecido no artigo anterior, os estabelecimentos de restauração e similares devem prestar informações exactas relativamente aos preços e condições dos serviços solicitados.

2. Afixar, em local bem visível, a indicação da existência de livro de reclamações e os diversos, contactos locais, das diversas entidades que garantam a segurança, a saúde e socorro, bem como os direitos do consumidor, designadamente números ou linhas telefónicas, moradas físicas ou de correio electrónico.

ARTIGO 66.º  
(Lista do dia)

1. Nos estabelecimentos previstos nas alíneas a) a c) do artigo 5.º e na alínea a) do artigo 6.º deve haver sempre ao dispor dos utentes, uma lista do dia elaborada nos termos e com as indicações seguintes:

- a) O nome, o tipo e a classificação do estabelecimento;
- b) Todos os pratos e produtos comestíveis que o estabelecimento esteja apto a fornecer no dia a que a lista respeitar e respectivos preços, sem rasuras;
- c) Para os estabelecimentos previstos na alínea a) do artigo 5.º, a existência de couvert e o respectivo preço e composição.

2. Os estabelecimentos de restauração são obrigados a manter o registo das ementas diárias, pelo período de 5 dias úteis.

ARTIGO 67.º  
(Arrumação e limpeza)

Os estabelecimentos de restauração e similares devem ser limpos e arrumados diariamente antes da sua abertura ao público.

ARTIGO 68.º  
(Livro de reclamações)

1. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares deve existir um livro destinado aos utentes para que estes possam formular observações e reclamações sobre o estado e a apresentação das instalações e do equipamento, bem como sobre a qualidade dos serviços e o modo como foram prestados.

2. O livro de reclamações deve ser, obrigatório e imediatamente facultado ao utente que o solicite.

3. O duplicado das observações ou reclamações escritas no livro, tem de ser entregue ao utente o qual, se o entender, pode remetê-lo ao Gabinete com competência inspectiva do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo ou do órgão local de hotelaria e turismo respectivo, acompanhado dos documentos e meios de prova necessários à apreciação das mesmas.

4. O triplicado das observações ou reclamações deve ser enviado pelo responsável do estabelecimento, ao Gabinete de Inspeção, do Ministério de Hotelaria e Turismo no prazo de 5 dias úteis.

5. O livro de reclamações é editado e fornecido de acordo com o seu Regulamento a ser aprovado por Decreto

Executivo em que se define igualmente o modelo, o preço, o fornecimento, a distribuição, efeito de utilização, a instrução de preenchimento e procedimentos a adoptar.

ARTIGO 69.º  
(Sinais normalizados)

Nas informações de carácter geral relativas aos estabelecimentos similares aos hoteleiros e aos serviços que neles são oferecidos, devem ser usados os sinais normalizados constantes de tabela a aprovar por Decreto Executivo do Ministro de Hotelaria e Turismo.

ARTIGO 70.º  
(Estado das instalações e do equipamento)

1. As estruturas, as instalações e o equipamento dos estabelecimentos de restauração e similares devem funcionar em boas condições e ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, por forma a evitar que seja posta em perigo a saúde dos seus utentes.

2. Os estabelecimentos de restauração e similares devem estar dotados dos meios adequados para prevenção dos riscos de incêndio.

3. O Gabinete de Inspeção do Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, pode determinar a correcção das deteriorações e avarias verificadas, fixando prazo para o efeito, podendo actuar directamente, sem prejuízo de puder consultar outras entidades.

ARTIGO 71.º  
(Responsável pelos estabelecimentos)

1. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares deve haver um responsável, a quem cabe zelar pelo seu funcionamento e nível de serviço e ainda assegurar o cumprimento das disposições legais e regulamentares aplicáveis.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, a entidade exploradora deve comunicar ao órgão local ou central responsável pela Hotelaria e Turismo o nome da pessoa ou pessoas que asseguram permanentemente aquelas funções.

CAPÍTULO VII  
Inspeção e Fiscalização

ARTIGO 72.º  
(Competência de fiscalização e instrução de processos)

1. Compete aos Serviços de Inspeção Central e Local da Hotelaria e Turismo:

- a) Inspeccionar e fiscalizar o cumprimento do disposto no presente Decreto Presidencial, bem como instruir os respectivos processos, excepto no que se refere a matéria de publicidade cuja competência pertence ao Ministério da Comunicação Social;
- b) Proceder à organização e instrução dos processos referentes às infracções previstas no presente Diploma e seus regulamentos;
- c) Conhecer das reclamações apresentadas sobre o funcionamento e o serviço dos estabelecimentos de restauração e similares, bem como as sanções a aplicar no caso de violação das disposições do presente Diploma;

*d)* Ordenar as providências necessárias para corrigir as deficiências verificadas nos estabelecimentos objecto do presente Diploma.

2. As inspecções aos estabelecimentos devem ocorrer, no mínimo de dois em dois anos, de forma a aferir a manutenção das condições que determinaram, o nível de classificação que lhe foi atribuído, sem prejuízo das inspecções ordinárias às condições da prestação do serviço.

**ARTIGO 73.º**  
**(Serviços de inspecção)**

1. Aos funcionários dos órgãos centrais ou locais da hotelaria e turismo, em serviço de inspecção, deve ser facultado o acesso aos estabelecimentos de restauração e similares, apresentados os documentos justificadamente solicitados.

2. No âmbito da sua actividade de inspecção, os funcionários dos órgãos central ou locais podem recorrer a entidades públicas ou a entidades privadas acreditadas junto destes, com vista à sua colaboração técnica na inspecção aos serviços, equipamentos e infra-estruturas existentes nos estabelecimentos de restauração e similares.

**CAPÍTULO VIII**  
**Infracções e Sanções**

**ARTIGO 74.º**  
**(Infracções)**

Sem prejuízo de demais legislação igualmente aplicáveis, são consideradas infracções, as acções ou não cumprimento das obrigações previstas no presente Diploma, classificando-se as mesmas em três categorias: ligeiras, graves e muito graves.

**ARTIGO 75.º**  
**(Infracções ligeiras)**

Constituem infracções ligeiras acções as seguintes:

- a)* A inobservância da obrigação de informar ao público o horário de funcionamento, concretamente abertura e encerramento, do estabelecimento;
- b)* A falta de identificação exterior, em local bem visível, da capacidade do estabelecimento de restauração e similares;
- c)* A violação do disposto no n.º 3, do artigo 46.º e do n.º 2 do artigo 47.º

**ARTIGO 76.º**  
**(Infracções graves)**

Constituem infracções graves, as seguintes:

- a)* Impedir, ou de alguma forma obstar a acção de inspecção ou fiscalização a realizar por agente com competência para o efeito e no exercício das suas funções;
- b)* A falta de equipamento, mobiliário e utensílios necessários ao tipo e características do serviço que se destinam a prestar;
- c)* A falta de publicitação das regras de funcionamento e acesso aos estabelecimentos de restauração e similares;
- d)* A não afixação de forma visível e inequívoca da tabela de preços a praticar bem como de todos os pratos

e produtos comestíveis que o estabelecimento esteja apto a fornecer no dia a que a lista respeitar;

- e)* A violação do n.º 2 do artigo 33.º;
- f)* Desrespeito pela capacidade máxima autorizada nos termos do artigo 44.º;
- g)* A violação do disposto no n.º 3 do artigo 48.º;
- h)* A não afixação no exterior da placa identificativa da classificação do estabelecimento de restauração e similares, tal como previsto no n.º 2 do artigo 44.º;
- i)* A proibição de livre acesso aos estabelecimentos de restauração e similares, nos casos não previstos nos, n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 63.º;
- j)* O incumprimento do dever de informação estabelecido no n.º 2 do artigo 65.º;
- k)* A violação do disposto no artigo 64;
- l)* A falta da observância estabelecida no n.º 2 do artigo 66.º concretamente a inexistência do registo das ementas diárias, pelo período de 5 dias úteis;
- m)* A inexistência do livro de reclamações e o incumprimento do estabelecido nos n.ºs 2 e 4 do artigo 68.º;
- n)* A falta de manutenção e de bom funcionamento das instalações, dos equipamentos e serviços abertos ou de acesso ao público, conforme estabelecido no artigo 70.º nomeadamente, os sanitários;
- o)* O incumprimento do estabelecido no artigo 71.º

**ARTIGO 77.º**  
**(Infracções muito graves)**

Constituem infracções muito graves, as seguintes:

- a)* A inexistência de Alvará ou título válido para o exercício da actividade;
- b)* Fornecimento de informação inexacta, omissão de dados, requeridos pelas autoridades ou seus agentes com competência de inspecção ou fiscalização, dos Serviços de Hotelaria e Turismo a nível central e/ou local;
- c)* O não funcionamento do sistema de escoamento de esgotos de águas residuais, infiltração, bem como as demais imposições estabelecidas no n.º 1 do artigo 35.º;
- d)* A violação do disposto no n.º 1 e n.º 3 do artigo 50.º;
- e)* A adopção de classificação ou de características que o estabelecimento de restauração e similares não possua em respectiva publicidade, documentação comercial e merchandising, tal como previsto no artigo 61.º

**ARTIGO 78.º**  
**(Multas)**

1. As infracções ligeiras são puníveis com multa de 602,41 a 1.807,23 UCF.
2. As infracções graves são puníveis com multa de 1.807,23 a 3.012,5 UCF.
3. As infracções muito graves são puníveis com multa de 3.012,05 a 9.036,14 UCF.
4. As multas aplicadas são pagas em moeda nacional e de acordo com a unidade de correcção fiscal, em vigor.

ARTIGO 79.º  
(Sanções acessórias)

1. Em função da gravidade e da reiteração das infracções previstas nos artigos anteriores, bem como da culpa do agente, podem ser aplicadas as seguintes sanções acessórias:

- a) Apreensão do material através do qual se praticou a infracção;
- b) Suspensão e encerramento do estabelecimento até a supressão das insuficiências que a determinaram;
- c) Pode ser determinada a publicidade da aplicação das sanções previstas nas alíneas b) e c) do n.º 1 do presente artigo, mediante:
  - i. A afixação de cópia da decisão, pelo período de 30 dias, no próprio estabelecimento, em lugar e forma bem visíveis;
  - ii. A sua publicação, a expensas do infractor, pelo Ministério da Hotelaria e Turismo, através da competente unidade orgânica, em jornal de difusão nacional, regional ou local, de acordo com o lugar, a importância e os efeitos da infracção;
  - iii. A cópia da decisão publicada nos termos do ponto anterior não pode ter dimensão superior ao tamanho A6.

2. Para efeitos do número anterior, a gravidade da infracção é aferida em função do prejuízo causado a terceiros, ao interesse turístico nacional, bem como à culpa do infractor.

3. Consideram-se graves as infracções em matéria de saneamento, higiene alimentar, segurança contra incêndios e discriminação.

4. Quando for aplicada a sanção acessória de suspensão ou encerramento, é determinada pelo Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, a cassação e apreensão do alvará quando exista.

ARTIGO 80.º  
(Embargo e demolição)

1. Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete ao Governador da respectiva Província, ordenar/determinar o embargo e a demolição de obras realizadas em violação do disposto no presente Decreto Presidencial, por sua iniciativa mediante a comunicação deste.

2. A sanção de embargo é aplicável aos projectos que não cumpram com os requisitos legalmente exigidos, embora estejam adequados quanto à sua localização.

3. A sanção de demolição é aplicável aos projectos que não cumpram os requisitos legalmente exigidos e se localizem em áreas não aprovadas para a sua implantação.

ARTIGO 81.º  
(Interdição de utilização)

1. O Ministério da Hotelaria e Turismo é competente para determinar a interdição temporária do funcionamento dos estabelecimentos de restauração e similares, na sua totalidade ou em parte, quando a falta de cumprimento das disposições legais aplicáveis puser em causa a segurança dos utilizadores, ou a saúde pública, sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

2. O Ministério da Hotelaria e Turismo é ainda competente para determinar a interdição temporária da utilização de partes individualizadas, instalações ou equipamentos dos estabelecimentos, sem prejuízo das competências atribuídas a outras entidades.

ARTIGO 82.º  
(Sanção acessória de suspensão e encerramento)

A suspensão e encerramento do estabelecimento, bem como a cassação do respectivo alvará de licença de utilização para serviço de restauração e de bebidas só podem ser determinados como sanção acessória das infracções resultantes da violação do disposto no artigo 39.º e das matérias mencionadas no n.º 3 do artigo 79.º deste Diploma.

ARTIGO 83.º  
(Reincidência)

1. Dá-se a reincidência sempre que o infractor a quem tenha sido aplicado uma sanção, cometer outra idêntica antes de decorridos 6 meses sobre a data de cumprimento da sanção anterior.

2. A reincidência é punível, elevando-se ao dobro os limites mínimos e máximos aplicáveis ou a aplicação de medidas acessórias, nos termos da tabela em anexo.

ARTIGO 84.º  
(Levantamento de suspensão ou encerramento)

Supridas as razões que tiverem fundamentado a aplicação das medidas de suspensão da actividade ou de encerramento, estas são levantadas no prazo máximo de 5 dias úteis após comunicação da supressão em requerimento do interessado, acompanhado dos respectivos documentos comprovativos.

ARTIGO 85.º  
(Graduação das sanções)

1. A sanção a ser aplicada é graduada em função da gravidade da infracção, vantagem auferida pelo infractor, a condição económica deste, os postos de trabalho criados, o prejuízo causado a terceiros ou ao interesse turístico nacional, bem como às circunstâncias atenuantes ou agravantes inerentes.

2. Consideram-se circunstâncias atenuantes, a colaboração com os órgãos de Inspeção da Hotelaria e Turismo a nível central e local e a prontidão do infractor no ressarcimento dos danos e reparação dos prejuízos causados.

3. Constituem circunstâncias agravantes, a prática reiterada de infracções, a sonegação de informações e de documentos e os obstáculos impostos aos serviços de inspeção da Hotelaria e Turismo.

ARTIGO 86.º  
(Produto das multas)

1. O valor das multas aplicadas pelos serviços de inspeção a nível central e local da hotelaria e turismo dão entrada na Conta Única do Tesouro através do respectivo Documento de Arrecadação de Receitas «DAR».

2. O valor das receitas arrecadas são revertidas de acordo com a regra estabelecida nos termos do artigo 3.º do Decreto n.º 17/96, de 29 de Julho.

- a) 60 %, para a Conta Única do Tesouro;
- b) 40 %, para o Ministério da Hotelaria e Turismo.

**CAPÍTULO IX**  
**Disposições Finais e Transitórias**

**ARTIGO 87.º**  
**(Estabelecimentos de restauração, de bebidas e salas de dança existentes)**

1. Os estabelecimentos de restauração e similares existentes à data da entrada em vigor do presente Diploma devem satisfazer os requisitos nele previstos para a respectiva categoria, devendo as suas entidades exploradoras proceder à realização das obras e à instalação dos equipamentos necessários para esse efeito, no prazo de dois anos a contar daquela data.

2. Os estabelecimentos com a categoria de salas de dança, existentes à data da entrada em vigor do presente Diploma devem satisfazer os requisitos nele previstos para estabelecimento de restauração ou de bebidas bem, como para a classificação adicional como sala de dança, devendo as suas entidades exploradoras proceder à realização das obras e à instalação dos equipamentos necessários para esse efeito, no prazo de dois anos a contar daquela data.

3. Para efeitos da sua dispensa, a requerimento dos interessados, o Departamento Ministerial da Hotelaria e Turismo ou os órgãos locais deste sector, podem consoante os casos, reconhecer que a realização de algumas das obras referidas no número anterior se revelam materialmente impossíveis, excessivamente onerosas, ou que comprometam a rentabilidade do empreendimento,

4. O não cumprimento do disposto no n.º 1 implica o encerramento do estabelecimento.

**ARTIGO 88.º**  
**(Registo)**

1. O registo dos estabelecimentos de restauração e similares é feito pelos Serviços locais de hotelaria e turismo, devendo estes órgãos remeter a respectiva informação ao órgão central.

2. Para efeitos do número anterior, compete ao Ministério da Hotelaria e Turismo aprovar por Decreto Executivo, as regras procedimentais aplicáveis ao registo dos estabelecimentos de restauração e similares.

**ARTIGO 89.º**  
**(Licença de utilização para serviços de restauração e de bebidas)**

1. A licença de utilização para serviços de restauração e de bebidas, emitida na sequência das obras de ampliação, reconstrução ou alteração a realizar nos estabelecimentos referidos anteriormente, existentes e em funcionamento à data da entrada em vigor do presente Diploma, reporta-se a todo o estabelecimento, incluindo as partes não abrangidas pelas obras.

2. À autorização de abertura referida no número anterior aplica-se o disposto no artigo 30.º com as necessárias adaptações.

**ARTIGO 90.º**  
**(Processos de estabelecimento existentes a aguardar autorização de abertura)**

A autorização de abertura dos estabelecimentos de restauração, de bebidas e salas de dança, existentes à data da entrada em vigor do presente Diploma, concedida pelo Departamento Ministerial que superintende o sector da Hotelaria e Turismo, nos termos da legislação anterior, só é substituída por alvará de exploração para serviços de restauração ou de bebidas na sequência dos casos previstos no artigo anterior.

**ARTIGO 91.º**  
**(Processos pendentes respeitantes à construção de novos estabelecimentos de restauração e similares)**

1. Aos processos pendentes à data da entrada em vigor do presente Diploma, respeitantes à apreciação dos projectos de arquitectura para licenciamento de obras de novos estabelecimentos de restauração, de bebidas e salas de dança aplica-se igualmente o disposto no presente Diploma.

2. Nos casos previstos no número anterior, o Governo Provincial em que o estabelecimento se localiza, deve consultar o Departamento Ministerial responsável pela Hotelaria e Turismo, nos termos do n.º 2, do artigo 12.º, no prazo de 8 (oito) dias contado da data da entrada em vigor do presente Diploma, suspendendo-se o prazo fixado para a decisão do Governo Provincial até à recepção daquele parecer ou, na falta de parecer, até ao termo do prazo para a sua emissão.

**ARTIGO 92.º**  
**(Processos pendentes respeitantes à autorização de abertura de novos estabelecimentos)**

1. Aos processos pendentes à data da entrada em vigor do presente Diploma, respeitantes à autorização de abertura de estabelecimentos de restauração, de bebidas e salas de dança, aplica-se o disposto no presente Diploma para a emissão de licença de utilização para serviços de restauração e de bebidas.

2. No caso dos estabelecimentos de restauração, de bebidas e sala de dança que estiverem em construção à data da entrada em vigor do presente Diploma, o início do seu funcionamento depende igualmente de licença de exploração para serviços de restauração e de bebidas.

**ARTIGO 93.º**  
**(Processos pendentes respeitantes a estabelecimentos de restauração e similares existentes)**

1. Aos processos pendentes à data da entrada em vigor do presente Diploma, respeitantes a obras de ampliação, reconstrução ou alteração a realizar em estabelecimentos de restauração e similares existentes e em funcionamento, aplica-se o disposto no artigo anterior do presente Diploma, com as necessárias adaptações.

2. Aos processos pendentes à data da entrada em vigor do presente Diploma, respeitantes à entrada em funcionamento de parte ou da totalidade de estabelecimentos de restauração e similares existentes resultante de obras neles realizadas, aplica-se o disposto no n.º 1 do artigo anterior.

3. No caso das obras referidas no número anterior que estiverem em curso à data da entrada em vigor do presente Diploma aplica-se o n.º 2 do artigo anterior.

4. A licença de exploração para serviços de restauração, de bebidas e salas de dança que vier a ser emitida na sequência dos casos previstos nos números anteriores aplica-se o disposto no do presente Diploma.

**ARTIGO 94.º**  
**(Anexos)**

Os estabelecimentos de restauração e os estabelecimentos e similares de restauração devem seguir as indicações constantes dos Anexos I e II do presente Diploma em que X é para os itens obrigatórios e O para os opcionais.



ANEXO I  
RESTAURANTES

(X — Obrigatório; O — Opcional)

	N.º	Requisitos	3.ª Classe	2.ª Classe	1.ª Classe	Luxo
<b>PESSOAL</b>						
Pessoal	1	Chefe de cozinha	X	X	X	X
	2	Chefe de vinhos	O	O	X	X
	3	Chefe de molhos	O	O	O	X
	4	Chefe de grelhados	O	O	X	X
	5	Chefe de pastelaria	O	O	O	X
	6	Cozinheiro	X	X	X	X
	7	Ajudantes de cozinheiro	O	X	X	X
	8	Lavadores de Loiça	X	X	X	X
	9	Chefe de sala	1 por sala	1 por sala	1 por sala	1 por cada 20 mesas
	10	Chefes de linha	O	O	O	2 por cada 20 mesas
	11	Número mínimo de Garçons	5 por cada 20 mesas	2 por cada 20 mesas	2 por cada 20 mesas	2 por cada 20 mesas
	12	Os Chefes de cozinha, de sala e de vinhos com conhecimentos suficientes de português, francês e inglês	O	O	X	X
<b>INFRA-ESTRUTURAS</b>						
Infra-Estruturas	13	Água corrente potável	X	X	X	X
	14	Água corrente quente e fria	X	X	X	X
	15	Reservatório de água	X	X	X	X
	16	Electricidade	X	X	X	X
	17	Telefone ligado à rede exterior	X	X	X	-
	18	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	O	X	X	X
	19	Instalações gerais que permitam um estado permanente de limpeza e manutenção	X	X	X	X
Climatização	20	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	X	X	X	X
	21	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes	X	X	X	X
<b>ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES</b>						
Zonas Principais	22	Zonas principais, com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua capacidade	X	X	X	X
	23	Zona de refeições bem iluminada	X	X	X	X
	24	Zonas de refeições, incluindo uma zona para não fumadores	X	X	X	X
	25	Área mínima das zonas de refeições, por pessoa	0,80m <sup>2</sup>	1m <sup>2</sup>	1,3m <sup>2</sup>	1,5m <sup>2</sup>
	26	Distância mínima entre as mesas	0,5m	0,7m	0,7m	0,7m
	27	Talheres em material de alta qualidade	O	O	X	X
	28	Loiça em material de alta qualidade	O	O	X	X
	29	Copos em material de alta qualidade	O	O	X	X
	30	Conjunto de copos em cristal	O	O	O	X
	31	Toalhas e guardanapos em tecido	O	X	X	X
	32	Toalhas e guardanapos em tecidos de alta qualidade	O	O	X	X

	N.º	Requisitos	3.ª Classe	2.ª Classe	1.ª Classe	Luxo
	33	Talheres, loiça, copos, toalhas e guardanapos limpos e trocados à saída de cada cliente	X	X	X	X
	34	Stock de toalhas e guardanapos pelo menos 3 vezes superior ao número de mesas	O	X	X	X
	35	Aquecedor de pratos	O	O	X	X
	36	Bar	X	X	-	-
	37	Bar no átrio ou em sala de espera	O	O	X	X
	38	Zona de estar com serviço de bar no átrio de entrada	O	O	X	X
	39	Balcão, caso se sirvam refeições em pé	X	X	X	X
	40	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento, se possível	O	O	X	X
	41	Bengaleiro, nos estabelecimentos com espaços de dança	X	X	X	X
	42	Chão revestido com mosaico ou tapete de qualidade	O	X	X	X
Instalações Sanitárias	43	Instalações sanitárias, com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	X	X	X	X
	44	Instalações sanitárias com separação por sexos	X	X	X	X
	45	Instalações sanitárias com água corrente fria	X	X	X	-
	46	Instalações sanitárias com água corrente quente e fria	O	X	X	X
	47	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho	X	X	X	X
<b>ZONAS DE SERVIÇO</b>						
	48	Cozinha	X	X	X	X
	49	Área da cozinha não inferior a 55% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é inferior ou igual 30, 50% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior a 30 e inferior ou igual a 50, ou 40% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior à 50.	X	X	X	X
	50	Pastelaria separada da Cozinha	O	O	X	X
	51	Cozinha e Pastelaria separadas das zonas de refeição	O	O	X	X
	52	Copa	X	X	X	X
	53	Copa com preparação separada de alimentos crus e cozidos	O	O	X	X
	54	Mesas de Trabalho	X	X	X	X
	55	Instalações frigoríficas	X	X	X	X
	56	Máquina de gelados	O	O	O	X
	57	Grill	O	O	X	X
	58	Banho-maria	O	O	X	X
	59	Placas aquecedoras	X	X	X	X
	60	Fornos	X	X	X	X
	61	Equipamentos de cozinha	X	X	X	X
	62	Equipamentos de cozinha modernos, aperfeiçoados e eficientes	X	X	X	X
	63	Ventilação suficiente para neutralizar os cheiros e águas condensadas	X	X	X	X
64	Extractor de Ar	X	X	X	X	
65	Cozinha bem iluminada	X	X	X	X	
66	Zona para loiça	X	X	X	X	
67	Zona para panelas	X	X	X	X	

	N.º	Requisitos	3.ª Classe	2.ª Classe	1.ª Classe	Luxo
	68	Zona de armazenagem	X	X	X	X
	69	Zona para legumes	X	X	X	X
	70	Dispensa do dia	X	X	X	X
Dependências para o pessoal	71	Vestiários para o pessoal	X	X	X	X
	72	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores	X	X	X	X
	73	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	X	X	X	X
<b>ACESSOS</b>						
Entradas	74	Entrada exclusiva para os utentes, com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento.	X	X	X	X
	75	Entrada de serviço distinta da entrada para os utentes	X	X	X	X
Escadas	76	Escadas com corrimão	X	X	X	X
	77	Escada interior para os utentes	X	X	X	-
	78	Escada interior privativa para os utentes	O	X	X	X
	79	Escada de serviço	O	O	X	X
	80	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	X	X	X	X
Ascensores	81	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	X	X	X	-
	82	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão	X	X	X	X
	83	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão	X	X	X	X
<b>SERVIÇOS</b>						
Serviço	84	Serviço de refeições	X	X	X	X
	85	Número mínimo de pratos na lista do dia	2	5	10	15
	86	Oferta de pelo menos um prato típico angolano na lista do dia	X	X	X	X
	87	Lista do dia em Português e Inglês	O	X	X	X
	88	Lista do dia com os preços de cada item	X	X	X	X
	89	Lista do dia com Menu do dia com pelo menos entrada, prato principal e sobremesa.	O	X	X	X
	90	Possibilidade de alterar um dos itens do Menu do dia mediante o pagamento da diferença	O	X	X	X
	91	Número mínimo de itens na carta de vinhos	2	10	20	50
	92	Carta com outras bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços, salvo se estas estiverem incluídas na lista do dia ou carta de vinhos	X	X	X	X
	93	Serviço de bar	X	X	X	X
	94	Serviço de aperitivos e digestivos na zona de refeições	O	O	X	X
	95	Serviço de <i>Valet Parking</i>	O	O	X	X
	96	Serviço de Cafetaria	O	O	X	X
	97	Serviço telefónico com acesso à rede exterior	X	X	X	X
98	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança	X	X	X	X	

ANEXO II  
**ESTABELECIMENTOS SIMILARES DA RESTAURAÇÃO**  
 (X — Obrigatório; O — Opcional)

	N.º	Requisitos	3.ª Classe	2.ª Classe	1.ª Classe	Luxo
<b>PESSOAL</b>						
Pessoal	1	Chefe de bar	O	O	X	X
	2	Chefe de bar fluente em Português, Inglês e Francês	O	O	X	X
<b>INFRA-ESTRUTURAS</b>						
Infra-Estruturas Básicas:	3	Água corrente potável	X	X	X	X
	4	Água corrente quente e fria	X	X	X	X
	5	Reservatório de água	X	X	X	X
	6	Electricidade	X	X	X	X
	7	Sistema de iluminação de segurança	X	X	X	X
	8	Telefone ligado à rede exterior	X	X	X	X
	9	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	O	X	X	X
Sistema de	10	Instalações gerais que permitam um estado permanente de limpeza e manutenção	X	X	X	X
	11	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	X	X	X	X
	12	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes	X	X	X	X
<b>ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES</b>						
	13	Áreas mínimas por Lugar Sentado	0,80m <sup>2</sup>	1m <sup>2</sup>	1,3m <sup>2</sup>	1,5m <sup>2</sup>
	14	Áreas mínimas por Lugar em Pé	0,50m <sup>2</sup>	0,50m <sup>2</sup>	0,75m <sup>2</sup>	0,75m <sup>2</sup>
	15	Bar	X	X	X	X
	16	Balcão, caso se sirvam refeições em pé	X	X	X	X
	17	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento, se possível	O	O	X	X
	18	Bengaleiro, nos estabelecimentos com espaços de dança	X	X	X	X
Instalações Sanitárias	19	Instalações sanitárias, com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	X	X	X	X
	20	Instalações sanitárias com separação por sexos	X	X	X	X
	21	Instalações sanitárias com água corrente fria	X	X	X	-
	22	Instalações sanitárias com água corrente quente e fria	X	X	X	X
	23	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho	X	X	X	X
<b>ZONAS DE SERVIÇO</b>						
Dependências Gerais	24	Cozinha caso disponham de fabrico próprio	X	X	X	X
	25	Zona de fabrico, caso disponham de fabrico próprio	X	X	X	X
	26	Copa, caso disponham de fabrico próprio	X	X	X	X
	27	Instalações frigoríficas	X	X	X	X
	28	Zona de armazenagem	X	X	X	X
	29	Dispensa do dia	X	X	X	X
Dependências para o Pessoal	30	Vestiários para o pessoal	X	X	X	X
	31	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores	X	X	X	X
	32	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	X	X	X	X
<b>ACESSOS</b>						
Ent	33	Entrada exclusiva para os utentes	X	X	X	X

	N.º	Requisitos	3.ª Classe	2.ª Classe	1.ª Classe	Luxo
Escadas	34	Entrada de serviço distinta da entrada para os utentes	X	X	X	X
	35	Escadas providas de corrimão	X	X	X	X
	36	Escada interior para os utentes	X	X	X	-
	37	Escada interior privativa para os utentes	O	O	O	X
	38	Escada de serviço	X	X	X	X
	39	Monta-Pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	X	X	X	X
	40	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	X	X	X	-
	41	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão	X	X	X	X
Ascensores	42	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão	X	X	X	X
<b>SERVIÇOS</b>						
Serviços	43	Serviço de bar	X	X	X	X
	44	Serviço de Cafeteria	X	X	X	X
	45	Serviço telefónico com acesso à rede exterior	X	X	X	X
	46	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança	X	X	X	X

O Presidente da República, JOSÉ EDUARDO DOS SANTOS.

### Decreto Presidencial n.º 2/16 de 4 de Janeiro

A Constituição da República de Angola e a Lei n.º 10/04, de 12 de Novembro, das Actividades Petrolíferas, determinam, por um lado, que todos os jazigos de hidrocarbonetos líquidos e gasosos existentes nas áreas disponíveis da superfície e submersas do território nacional, nas águas interiores, no mar territorial, na zona económica exclusiva e na plataforma continental, fazem parte do domínio público do Estado e, por outro, que os direitos mineiros para prospecção, pesquisa, desenvolvimento e produção de hidrocarbonetos líquidos e gasosos serão concedidos à SONANGOL-E.P.;

Uma das componentes da estratégia da Concessionária Nacional traduz-se na viabilização dos projectos de desenvolvimento e produção de gás natural nas áreas de concessão e, adicionalmente, no suporte ao desenvolvimento de projectos de utilização de gás;

A Concessionária Nacional pretende realizar actividades de avaliação, desenvolvimento e produção de gás na área de concessão, com o fim de se identificar recursos adicionais, através de estudos geofísicos, geológicos e de reservatórios (2G&R), para avaliar a descoberta de gás natural do poço Garoupa Oeste;

A SONANGOL-E.P. não pretende associar-se a qualquer entidade para executar as operações petrolíferas na área designada Bloco 2/15 - Garoupa Oeste, conforme estabelecido no n.º 1 do artigo 44.º da Lei das Actividades Petrolíferas;

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea d) do artigo 120.º e do n.º 1 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República, o seguinte:

#### ARTIGO 1.º

##### (Atribuição de direitos mineiros)

É atribuída à Sociedade Nacional de Combustíveis de Angola, Empresa Pública (SONANGOL-E.P.), adiante designada por Concessionária Nacional, os direitos mineiros para desenvolver e produzir hidrocarbonetos gasosos na área de concessão, tal como é definida no artigo 2.º do presente Diploma.

#### ARTIGO 2.º

##### (Área da concessão)

1. A área de concessão é a descrita no Anexo A e encontra-se cartografada no Anexo B, ambos do presente Decreto Presidencial.

2. Em caso de existência de qualquer discrepância entre os dois anexos referidos no número anterior, deve prevalecer a descrição da área da concessão que é feita no Anexo A.

3. Caso seja encontrado na área de concessão do Bloco 2/05 e/ou áreas limítrofes do Bloco 3, qualquer outro prospecto de gás natural, durante a vigência do presente Decreto, deve o mesmo ser incluído, automaticamente, na área de concessão do Bloco 2/15 - Garoupa Oeste, devendo a Concessionária Nacional efectuar a respectiva comunicação ao Ministério dos Petróleos.

#### ARTIGO 3.º

##### (Duração da concessão)

1. A duração dos períodos da concessão é a seguinte:

- a) Período de Pesquisa: 6 (seis) anos a contar da data da publicação do presente Decreto Presidencial;