Terça-feira, 5 de Outubro de 1999 I SÉRIE – Número 39

BOLETIM DA REPÚBLICA

PUBLICAÇÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

4º SUPLEMENTO

IMPRENSA NACIONAL DE MOÇAMBIQUE

AVISO

A matéria a publicar no «**Boletim da República**» deve ser remetida em cópia devidamente autenticada, uma por cada assunto, donde conste, além das indicações necessárias para esse efeito, o averbamento seguinte, assinado e autenticado:

Para publicação no «**Boletim da República**»

SUMÁRIO

Conselho de Ministros:

Decreto nº 66/99:

Altera o artigo 8º do Decreto-Lei nº 2/75, de 7 de Janeiro e o artigo 187º do Código do Notariado.

Decreto nº 67/99:

Altera a redacção do artigo 29º do Decreto-Lei nº 43 089, de 26 de Julho de 1960.

Decreto nº 68/99:

Aprova o Regulamento do Exercício da Actividade de Empreiteiro de Obras Públicas e de Construção Civil.

Decreto nº 69/99:

Aprova o Regulamento da Indústria Hoteleira e similar.

Decreto nº 70/99:

Aprova o Regulamento das Agências de Viagens e dos Agentes de Turismo.

CONSELHO DE MINISTROS

Decreto nº 66/99
de 5 de Outubro

Convindo desburocratizar, modernizar e simplificar alguns procedimentos nos serviços dos registos e notariado, bem como imprimir celeridade na obtenção de documentos, o Conselho de Ministros, ao abrigo da alínea *e*) do nº 1 do artigo 153 da Constituição decreta:

Artigo 1. É alterado o artigo 8º do Decreto-Lei nº 2/75, de 7 de Janeiro, que passa a ter a seguinte redacção:

ARTIGO 8º

1. Fora dos cartórios notariais, o reconhecimento simples de assinatura em documentos é feito gratuitamente nas repartições públicas onde devam ser apresentados, desde que o signatário exiba o seu bilhete de identidade.

2. Se o documento for assinado por mais de 10 pessoas, basta reconhecer a assinatura da primeira, acrescentando "e outros", indicando o número das restantes, cobrando-se, no entanto, os emolumentos correspondentes a cada assinatura, se ao caso couber.

Art. 2. O artigo 187º do Código do Notariado, passa a ter a seguinte redacção:

ARTIGO 187º

1. ...

2. ...

3. A conferência de fotocópias para fins escolares pode ser feita gratuitamente nas repartições escolares onde devam ser entregues, desde que seja exibido simultaneamente o original do documento.

Art. 3 — 1. São válidos e fazem prova plena os documentos transmitidos por fax ou telex entre os serviços dos registos e do notariado ou arquivos recebidos de qualquer repartição ou representação consular moçambicana.

2. Estes documentos têm valor de certidões dos respectivos originais, desde que estes se encontrem arquivados no serviço emitente e venham datados e assinados pela entidade competente.

3. O documento recebido deve ser assinado e autenticado com o selo branco do funcionário competente do serviço receptor.

4. Pela emissão destes documentos, além dos encargos próprios das certidões, serão cobrados emolumentos complementares a fixar por diploma ministerial do Ministro da Justiça.

Art. 4. A informática pode ser utilizada para tratamento de dados relativos aos registos e notariado.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi.*

Decreto nº 67/99
de 5 de Outubro

Havendo necessidade de alargar o prazo de validade dos certificados do registo criminal, ao abrigo da alínea *e*) do nº 1 do artigo 153 da Constituição, o Conselho de Ministros decreta:

Único. O artigo 29º do Decreto-Lei nº 43 089, de 26 de Julho de 1960, passa a ter a seguinte redacção:

ARTIGO 29º

1. ...

2. Para efeito de provimento a validade do certificado do registo criminal é de cento e oitenta dias.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi.*

Decreto nº 68/99
de 5 de Outubro

O Decreto nº 25/88, de 28 de Dezembro, iniciou um processo disciplinador da actividade dos empreiteiros e promoveu a sua actuação num ambiente económico em que a intervenção do sector privado era ainda incipiente. Volvidos anos de transformações no sector da construção, caracterizadas por um crescimento assinalável do investimento público e privado, as regras que regem a actividade de empreiteiro necessitam de ser adequadas a fim de promover a facilitação e segurança na contratação de obras e ao mesmo tempo criar oportunidades para o crescimento da capacidade nacional de execução.

Assim, no uso da competência que lhe é atribuída pela alínea *e)* do artigo 153 da Constituição da República, o Conselho de Ministros, decreta:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento do Exercício da Actividade de Empreiteiro de Obras Públicas e de Construção Civil, em anexo ao presente decreto do qual é parte integrante.

Art. 2. É revogado o Decreto nº 25/88, de 28 de Dezembro, e restante legislação que contraria o disposto neste decreto.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi.*

Regulamento do Exercício da Actividade de Empreiteiro de Obras Públicas e de Construção Civil

CAPÍTULO I
Disposições gerais
ARTIGO 1
(Requisitos de exercício)

1. O exercício da actividade de empreiteiro na República de Moçambique carece de licenciamento do Governo, nos termos deste diploma.

2. A actividade de empreiteiro pode ser exercida por sociedades comerciais ou por empresas em nome individual legalmente constituídas para operarem na construção.

3. A autorização de exercício de actividade constará de alvará titulado à empresa.

ARTIGO 2
(Empreiteiros nacionais)

1. Os empreiteiros são nacionais quando a actividade é licenciada a empresas nacionais.

2. Para efeitos deste diploma, consideram-se nacionais:

a) As empresas em nome individual pertencentes a cidadãos moçambicanos ou a cidadãos estrangeiros que residam continuamente no país há pelo menos dez anos à data da entrada em vigor deste diploma;

b) As sociedades que sendo moçambicanas segundo a lei geral, a maioria do capital seja moçambicano;

c) Para efeitos da alínea *b)*, considera-se moçambicana a maioria do capital quando cidadãos moçambicanos detenham pelo menos 51% do capital social da empresa;

d) Quando algum dos sócios for uma sociedade, esta só será considerada moçambicana se estiver nas condições da alínea *b)*.

3. A parte do capital que nas sociedades anónimas tem de pertencer a entidades moçambicanas só pode ser representada por títulos nominativos que estejam averbadas a estas, não sendo admitidos neles o endosso em branco.

ARTIGO 3
(Empreiteiros estrangeiros)

1. Os empreiteiros estrangeiros são todos aqueles que não se enquadram no estabelecido no artigo anterior.

2. É vedado aos empreiteiros estrangeiros exercer a actividade em Moçambique sem que hajam sido previamente autorizados nos termos deste diploma.

3. É condição necessária para obtenção de alvará de empreiteiro que a empresa estrangeira esteja constituída e registada em Moçambique ou, sendo constituída noutro país, esteja autorizada a manter representação em Moçambique.

4. Para efeitos de licenciamento e operação, considera-se que os meios de representação são independentes de outros meios da empresa que estão fora do país.

5. Aos empreiteiros estrangeiros licenciados no estrangeiro, que actuarem na condição de subcontratados de empreiteiros licenciados no país por período não superior a seis meses, será dispensado o alvará, que será substituído por uma licença temporária.

ARTIGO 4
(Tipos de empreiteiros)

1. Os empreiteiros de obras públicas são os licenciados para realizar os trabalhos de construção, reconstrução, grande reparação ou adaptação de bens imóveis a fazer por conta do Estado, das autarquias locais, dos institutos e empresas públicas.

2. Salvo disposição expressa em contrário, os trabalhos que pelo Estado sejam comparticipados ou que, sendo executados por entidade exterior ao Estado se destinem a serviço ou utilidade pública, só podem ser executados por empreiteiros de obras públicas.

3. Os empreiteiros de construção civil são os licenciados para realizar as obras promovidas por entidades particulares.

4. É permitido aos empreiteiros de obras públicas realizar obras de iniciativa particular.

5. A realização de obras públicas por empreiteiros de construção civil só é permitida nos casos expressos neste diploma.

ARTIGO 5

(Agrupamentos de empreiteiros)

1. Os empreiteiros são livres de formar entre si consórcios ou associações que prossigam fins para os quais estão licenciados.

2. Será havido como consórcio de empreiteiros o agrupamento em que dois ou mais empreiteiros licenciados se obrigam entre si, por contrato escrito, a realizar uma obra de forma concertada.

3. A associação de empreiteiros é regulada pelas disposições da legislação comercial em vigor.

4. Os consórcios e associações de empreiteiros aproveitam dos alvarás das consorciadas ou associadas para efeitos de concurso e adjudicação.

5. Os consórcios e associações formados entre empreiteiros licenciados no país e outros operando no estrangeiro, só são permitidos quando a obra a executar seja contratada por intermédio de concurso internacional.

6. Em qualquer consórcio ou associação, o valor da classe do chefe do consórcio ou da associação deve ser superior ao valor total da obra e os valores das classes das restantes consorciadas ou associadas devem ser superiores aos valores de obra a que respeitem.

ARTIGO 6

(Consórcios de empreiteiros)

1. No consórcio, os empreiteiros consorciados fornecerão directamente os bens e serviços ao dono da obra, com expressa invocação dessa qualidade.

2. O título constitutivo do consórcio é o contrato celebrado por escrito pelos legais representantes dos empreiteiros.

3. Aos consórcios de empreiteiros aplicam-se, com as adaptações necessárias, as regras estabelecidas neste diploma sobre a nacionalidade e tipo de empreiteiro.

4. No consórcio de empreiteiros um deles será designado como chefe do consórcio, assumindo as responsabilidades de representação dos interesses do consórcio junto do dono da obra.

5. Os membros do consórcio são solidariamente responsáveis perante o dono da obra pelo cumprimento das obrigações assumidas na proposta e no contrato.

6. A interdição ou extinção do chefe do consórcio opera a extinção do consórcio. O dono da obra poderá invocar a extinção do consórcio como motivo para rescisão do contrato de empreitada.

7. O consórcio de empreiteiros será designado utilizando as firmas e designações das consorciadas seguidas da designação "em consórcio".

ARTIGO 7

(Associações de empreiteiros)

1. Na associação a responsabilidade perante o dono da obra pela proposta e pelo contrato é assumida exclusivamente pelo empreiteiro associante.

2. O título constitutivo da associação é o contrato celebrado por escrito pelos legais representantes dos empreiteiros.

3. Às associações de empreiteiros aplicam-se, com as adaptações necessárias, as regras estabelecidas neste diploma sobre a nacionalidade e tipo de empreiteiro.

4. A interdição ou extinção do empreiteiro associante opera a extinção da associação. O dono da obra poderá invocar a extinção da associação como motivo para rescisão do contrato de empreitada.

5. Exceptua-se a aplicação do disposto no número anterior quando há falecimento do associante, havendo então lugar a aplicação do disposto no nº 2 do artigo 20.

6. A associação de empreiteiros poderá ser designada utilizando as firmas e designações das associadas seguidas da designação "em associação"

CAPÍTULO II

Alvarás e licenciamento de empreiteiros

ARTIGO 8

(Validade do alvará)

1. O alvará é o documento oficial que permite o exercício da actividade de empreiteiro e é válido em todo o território nacional.

2. Os alvarás concedidos são válidos por um período máximo de doze meses.

ARTIGO 9

(Requisitos de elegibilidade)

São elegíveis à concessão ou manutenção de alvarás de empreiteiros as empresas que preencham cumulativamente os seguintes requisitos:

a) Idoneidade;
b) Capacidade técnica;
c) Capacidade económica e financeira.

ARTIGO 10

(Idoneidade)

1. Considera-se que uma empresa em nome individual ou uma sociedade comercial não possui idoneidade sempre que algum dos seus titulares ou administradores, gestores, directores, ou gerentes se encontre nas seguintes situações:

a) Proibição legal de exercício do comércio;
b) Condenação pela prática de concorrência ilícita ou desleal;
c) Condenação não suspensa por crime doloso contra a propriedade em pena de prisão não inferior a um ano;
d) Prática comprovada de suborno de agentes das comissões de avaliação, fiscalização, inspecção e outros agentes intervenientes nos processos de adjudicação, supervisão e recepção de obras públicas;
e) A obstrução à actividade de agentes encarregados da avaliação, fiscalização, inspecção de obras.

2. Não possui igualmente idoneidade a empresa que se encontre em alguma das situações seguintes:

a) Ter sido declarada em situação de insolvência ou falência;
b) Haver transmitido o seu alvará a outrem;
c) Não estar quite com a Fazenda Nacional e com a Segurança Social.

ARTIGO 11

(Capacidade técnica)

A capacidade técnica de uma empresa será avaliada em função dos seguintes elementos:

a) Quadro técnico permanente;

b) Meios de acção disponíveis, nomeadamente o pessoal especializado e equipamentos;

c) Organização e dimensão;

d) Experiência evidenciada pelo *curriculum* da empresa e pelos *curricula* dos seus técnicos.

ARTIGO 12

(Quadro técnico permanente)

1. A cada classe de empreiteiro deve corresponder na sua organização, à existência de um director técnico e quadro técnico permanente mínimo, a ser estabelecido por diploma do Ministro das Obras Públicas e Habitação.

2. Só podem integrar o quadro técnico permanente dos empreiteiros os técnicos autorizados a exercer profissão em Moçambique e devidamente registados nas associações profissionais e no Ministério das Obras Públicas e Habitação.

3. Os quadros técnicos permanentes dos empreiteiros não poderão incluir diplomados com as categorias de engenheiro, arquitecto, técnico médio de engenharia e construtor civil ou equiparado que prestem serviços de carácter permanente ao Estado.

4. O disposto no número anterior não é aplicável:

a) Aos técnicos que prestem o exercício efectivo de professorado em organismos de ensino de Estado;

b) Aos técnicos que apenas prestem a sua colaboração a título eventual, aos organismos do Estado, quer na elaboração de estudos, quer como consultores;

c) Aos técnicos que, estando superiormente autorizados a exercer a profissão liberal, pertençam a serviços públicos que pela sua natureza e funções não tenham atribuições de execução e fiscalização de obras do Estado, nem nelas interfiram directa ou indirectamente.

5. Os técnicos que pertençam ao quadro permanente de um empreiteiro inscrito e classificado, não poderão fazer parte do quadro da mesma natureza de outro empreiteiro.

6. Sempre que ocorra cessação do vínculo existente entre o director técnico ou qualquer outro técnico diplomado do quadro permanente e a empresa devem os mesmos participar por escrito o facto à Comissão de Inscrição.

ARTIGO 13

(Director técnico e director de obra)

1. O director técnico orienta superiormente a organização técnica e produtiva das obras a cargo do empreiteiro, e, no exercício das suas funções, é responsável:

a) Pela observância dos regulamentos e normas técnicas atinentes aos trabalhos;

b) Pela escolha das soluções construtivas que não hajam sido estabelecidas pelo projecto;

c) Pela segurança e solidez da obra e seus elementos constituintes;

d) Pela observância das regras de higiene e segurança no trabalho.

2. Sem prejuízo da anuência do dono da obra, o director técnico pode delegar total ou parcialmente as suas responsabilidades, de forma expressa, no director da obra ou em outros técnicos, desde que devidamente qualificados.

3. A função de director de obra pode ser confiada a técnicos que não pertencem ao quadro técnico permanente do empreiteiro.

ARTIGO 14

(Capacidade económica e financeira)

A capacidade económica e financeira será avaliada através de:

a) Declarações abonatórias emitidas pelos bancos, instituições financeiras e instituições de segurança social;

b) Exigência de valores mínimos de capital próprio e outros indicadores económico-financeiros.

ARTIGO 15

(Elementos do alvará)

1. O alvará de empreiteiro deverá identificar de forma inequívoca o seu titular, estabelecer o tipo de empreiteiro de acordo com o estabelecido no artigo 4 e especificar as categorias e classes de obras que podem ser realizadas ao seu abrigo.

2. A categoria designa o tipo da obra de acordo com a sua especialidade técnica.

3. A classe representa, dentro de cada categoria, o valor máximo de obra que a empresa pode realizar.

ARTIGO 16

(Acesso ao alvará)

1. A empresa que pretende obter alvará de empreiteiro requerê-lo-á à autoridade competente mencionando nela a categoria e classe em que pretende ser considerada.

2. O pedido será acompanhado de elementos comprovativos de que a empresa, seus corpos gerentes e técnicos responsáveis se enquadram nos requisitos do presente diploma e seus regulamentos.

3. A concessão de alvará é publicada em *Boletim da República.*

ARTIGO 17

(Alterações ocorridas)

1. As sociedades titulares de alvarás de empreiteiro obrigam-se a comunicar, no prazo de sessenta dias a partir da sua verificação, todas as alterações da sua situação, designadamente as relativas ao seu pacto social, mudança da sede, cessão de quotas, alteração de participações no capital e nomeação ou substituição de gerentes, mudança da firma, juntando certidão da respectiva escritura ou outro documento equivalente.

2. As empresas obrigam-se igualmente a comunicar no mesmo prazo a ocorrência das situações constantes do artigo 10.

ARTIGO 18

(Actualização de alvarás)

1. A actualização do alvará é feita de modo automático mediante simples comunicação da empresa à Comissão de Inscrição informando que as condições em que obteve o acesso ou foi autorizada a manter o alvará não se alteraram.

2. Exceptuam-se os alvarás de empreiteiros sobre os quais a Comissão de Inscrição haja deliberado proceder à revisão, suspensão ou cancelamento.

ARTIGO 19

(Alteração de alvarás)

1. A empresa que pretende obter alteração de classe do seu alvará requerê-lo-á à autoridade competente mencionado nela a

categoria e classe em que pretende ser considerada, fazendo acompanhar o pedido dos documentos necessários para sustentar o pedido.

2. A alteração de alvará poderá ser ordenada pela Comissão de Inscrição com fundamento em alterações ocorridas na capacidade técnica e económico-financeira da empresa.

3. A alteração de alvará é publicada em *Boletim da República*.

ARTIGO 20

(Transmissão de alvarás)

1. É vedada a transmissão de alvará de empreiteiro a outras empresas ou indivíduos.

2. No caso de falecimento ou interdição de empreiteiro em nome individual o alvará caduca automaticamente, podendo ser substituído por uma autorização temporária passada aos herdeiros ou curador a fim de permitir a conclusão das obras em curso à data do falecimento ou interdição, desde que estes comprovem dispor dos necessários meios e o dono da obra aprove o prosseguimento.

3. O disposto no número anterior aplica-se com as necessárias adaptações quando é declarada a falência do empreiteiro e há acordo de credores em prosseguir as obras.

ARTIGO 21

(Regulamento de licenciamento)

O Ministro das Obras Públicas e Habitação publicará por diploma ministerial o Regulamento de Licenciamento dos Empreiteiros, no qual serão fixados os procedimentos a observar para o acesso e permanência na actividade de empreiteiro.

ARTIGO 22

(Comissão de Inscrição)

1. A Comissão de Inscrição e Classificação de Empreiteiros de Obras Públicas e de Construção Civil é um órgão subordinado ao Ministro das Obras Públicas e Habitação, com função de proceder ao licenciamento e inscrição dos empreiteiros, acompanhar a sua actuação e exercer sobre eles a acção disciplinar.

2. A Comissão de Inscrição e Classificação dos Empreiteiros de Obras Públicas e de Construção Civil é constituída por funcionários superiores dos Ministérios das Obras Públicas e Habitação, Transportes e Comunicações, Recursos Minerais e Energia e por delegados representando as associações de profissionais e de empresários da construção.

3. Em cada província será constituída uma secção provincial da Comissão de Inscrição dirigida pelo director provincial das obras públicas e habitação e constituída por dois funcionários superiores e dois delegados de associações de profissionais, nomeados pelo respectivo Governador.

4. O Ministro das Obras Públicas e Habitação aprovará, por diploma ministerial, o Regulamento de funcionamento da Comissão e Classificação dos empreiteiros de Obras Públicas e de Construção Civil.

CAPÍTULO III

Empreiteiros de Obras Públicas

ARTIGO 23

(Exercício normal)

O alvará de empreiteiro de obras públicas é concedido para exercício normal a empresas nacionais.

ARTIGO 24

(Exercício temporário)

1. O Ministro das Obras Públicas e Habitação poderá excepcionalmente autorizar o licenciamento temporário de empresas não moçambicanas para exercerem a actividade de empreiteiro de obras públicas no país a:

a) Empreiteiros a quem hajam sido adjudicadas obras por intermédio de concursos internacionais realizados no âmbito da implementação de acordos de crédito, doação ou concessão, estabelecidos ou aprovados pelo Governo;

b) Empreiteiros com origem em países com quem hajam sido estabelecidos acordos governamentais de reciprocidade sobre o exercício da actividade de empreiteiro de obras públicas;

c) Empreiteiros seleccionados por investidores nacionais e estrangeiros no quadro da implementação de projectos regidos pela Lei de Investimentos nº 3/93, de 24 de Junho, e seus regulamentos, que prevejam a execução de obras públicas;

d) Sucursais ou filiais de empreiteiros estrangeiros, devidamente constituídos e registados nos países de origem, que reúnam cumulativamente os seguintes requisitos:

i) estarem a operar legalmente no país há mais de dez anos;

ii) possuírem no território do país equipamentos e outros meios de execução de obras de características particularmente volumosas ou complexas.

2. Nos casos das alíneas *a)* e *c)* o licenciamento temporário será estabelecido com a duração razoavelmente necessária ao cumprimento dos contratos a que os empreiteiros estiverem vinculados, sendo-lhes vedado executar quaisquer outras obras enquanto perdurar a licença, salvo autorização expressa pelo Ministro das Obras Públicas e Habitação.

3. Nos casos das alíneas *b)* e *d)* o licenciamento temporário será estabelecido por um período de cinco anos, que pode ser renovado.

ARTIGO 25

(Categorias de empreiteiros de obras públicas)

1. As obras públicas são agrupadas nas seguintes categorias:

a) Edifícios e monumentos;
b) Obras hidráulicas;
c) Vias de comunicação;
d) Obras de urbanização;
e) Instalações;
f) Fundações e captações de água.

2. Estas categorias poderão subdividir-se em subcategorias, conforme for disposto por diploma do Ministro das Obras Públicas e Habitação.

ARTIGO 26

(Classes de empreiteiros)

1. A classificação dos empreiteiros estabelece a sua pré-qualificação automática para concursos e execução de obras dentro da categoria em que estão inscritos, sempre que a base de licitação ou o valor da obra for inferior ao valor limite da classe.

2. O Ministro das Obras Públicas e Habitação fixará por diploma ministerial os valores limites de classes dos empreiteiros de obras públicas, especificando os requisitos a reunir, nos termos do artigo 11.

CAPÍTULO IV

Empreiteiros de construção civil

ARTIGO 27

(Valor limite de acesso)

1. Os empreiteiros de construção civil estão sujeitos ao licenciamento nos termos deste diploma, quando executem obras cujo valor ultrapasse o limite a ser fixado pelo Ministro das Obras Públicas e Habitação.

2. Quando o valor das obras a executar seja inferior ao limite referido no número anterior, os industriais da construção civil serão licenciados pelos organismos públicos locais, ao abrigo das normas a ser emanadas pelo Ministro das Obras Públicas e Habitação.

ARTIGO 28

(Categorias e classes)

1. Os empreiteiros de construção civil são agrupados numa única categoria, designada por obras particulares.

2. O Ministro das Obras Públicas e Habitação estabelecerá as subcategorias em que a categoria anterior se pode subdividir.

3. Aplica-se a estes empreiteiros o disposto no nº 2 do artigo 26.

CAPÍTULO V

Execução de obras

ARTIGO 29

(Contrato de empreitada)

1. Os empreiteiros licenciados ao abrigo deste diploma têm a obrigação de reduzir a escrito os contratos de empreitada acordados com os donos das obras.

2. Os contratos de empreitadas que sejam executados no território nacional, reger-se-ão pela lei moçambicana, salvo autorização expressa em contrário dada pelo Ministro da Justiça.

3. O contrato de empreitada deve conter pelo menos os seguintes elementos:

a) A identificação completa do dono da obra;
b) A identificação completa do empreiteiro, incluindo os alvarás ao abrigo dos quais executa as obras;
c) A identificação completa dos outorgantes do contrato, acompanhados dos documentos comprovativos de que possuem os poderes de representação para o acto;
d) A descrição exacta do objecto da empreitada;
e) O valor do contrato, caso a empreitada seja por preço global; a estimativa do valor contrato nos restantes casos;
f) Os prazos de execução das obras;
g) As modalidades de pagamento.

4. Os empreiteiros obrigam-se a manter, nos termos a regulamentar pelo Ministro das Obras Públicas e Habitação, o registo de todos os seus contratos de empreitada.

ARTIGO 30

(Placa de identificação de obra)

No local da obra o empreiteiro é obrigado a colocar, em área bem visível do público e facilmente legível, placa ou tabuleta com pelo menos as indicações seguintes:

a) Nome do empreiteiro;
b) Nome do dono da obra;
c) Nome da empreitada;
d) Número do alvará;
e) Número da licença de construção, onde for aplicável;
f) Nome do director técnico da obra.

ARTIGO 31

(Execução de obras particulares)

1. Sempre que se pretenda realizar uma obra sujeita a licenciamento, deverá o interessado apresentar à entidade licenciadora estimativa do custo total da obra, subscrita pelo técnico responsável pelo projecto.

2. As obras só podem ser iniciadas após o empreiteiro ter feito entrega à entidade licenciadora de cópia do alvará que o habilita à sua execução.

3. Às autoridades licenciadoras competirá verificar, em face dos elementos referidos no nº 1, se o alvará ou alvarás indicados correspondem às obras a realizar e só após esta verificação autorizarão o início das obras.

4. Sempre que ocorra substituição da empresa o novo empreiteiro obriga-se ao cumprimento do disposto no nº 2, no prazo de quinze dias.

5. O não cumprimento do disposto no número anterior sujeita a obra a embargo e o novo empreiteiro incorre na infracção de execução de obra sem licença de construção.

ARTIGO 32

(Informação a prestar pelas entidades licenciadoras de obras particulares)

1. Simultaneamente com a emissão de licenças de construção relativas a obras cuja execução implique a titularidade de alvará, a entidade licenciadora comunicará à Comissão de Inscrição, em impresso de modelo aprovado, os seguintes elementos:

a) A natureza da obra e a sua localização;
b) O número, data e duração da respectiva licença e o nome e morada da entidade a favor de quem a mesma foi passada;
c) A indicação da estimativa do valor da obra.

2. Nos sessenta dias subsequentes à conclusão de qualquer obra, as respectivas entidades licenciadoras enviarão à Comissão de Inscrição, com referência à comunicação a que se refere o número anterior, informação na qual constará:

a) O nome, endereço e alvarás dos empreiteiros que executaram a obra;
b) Informação sucinta sobre a forma como decorreu a execução da obra, com indicação dos incidentes que nela se verificaram.

3. Considera-se concluída uma obra quando tenha ocorrido uma das seguintes situações:

a) Emissão da licença de utilização;
b) Aprovação, após vistoria de recepção, pela respectiva entidade licenciadora.

4. A Comissão de Inscrição comunicará às empresas as informações que lhes digam respeito, prestadas pelas entidades licenciadoras, podendo as interessadas, deduzir, em sua defesa, o que tiveram por conveniente no prazo que, para o efeito, lhes for fixado na comunicação.

ARTIGO 33

(Execução de obras públicas)

1. Todas as entidades promotoras de concurso para adjudicação de empreitadas de obras públicas deverão indicar, nos respectivos anúncios e programas de concurso, as categorias e classes dos alvarás exigidas para a admissão ao concurso.

2. Os elementos referidos no número anterior serão estabelecidos em função da natureza dos trabalhos a realizar e do valor da respectiva base de licitação ou, na sua falta, dos orçamentos previsionais das obras.

ARTIGO 34

(Informações a prestar pelos donos de obras públicas)

1. As entidades que promoverem obras públicas nos termos definidos neste diploma deverão, no prazo máximo de sessenta dias contados a partir da recepção provisória dessas obras, comunicar à Comissão de Inscrição, em impresso de modelo aprovado, o seguinte:

a) A natureza dos trabalhos e sua localização;

b) A identificação da entidade adjudicante;

c) A identificação dos empreiteiros e subempreiteiros que executaram as obras e respectivos alvarás;

d) Informação sucinta sobre a forma como decorreu a realização dos trabalhos, nomeadamente quanto ao cumprimento de prazos, qualidade de execução e incidentes que nela se verificaram.

2. O dono da obra comunicará obrigatoriamente à Comissão de Inscrição a ocorrência de qualquer das seguintes situações relativas a empresas autorizadas a realizar empreitadas de obras públicas:

a) Prática de actos ou celebração de convenções ou acordos susceptíveis de falsearem as condições normais de concorrência;

b) Haver qualquer empresa, por não inclusão na lista dos concorrentes, reclamado, durante o acto do concurso, comprovadamente sem fundamento e com mero propósito dilatório, ou, em caso de extravio da proposta, ter apresentado segunda via da mesma que a não reproduzia fielmente;

c) Não haver o adjudicatário prestado em tempo a caução e não ter sido impedido de o fazer por facto independente da sua vontade;

d) Não comparecer o adjudicatário para a outorga do contrato e não haver sido impedido de o fazer por motivo independente da sua vontade;

e) Não comparecer o empreiteiro para a consignação da obra e não haver sido impedido de o fazer por motivo independente da sua vontade;

f) Rescisão do contrato pelo dono da obra por suspensão dos trabalhos em violação ao caderno de encargos.

3. A Comissão de Inscrição comunicará às empresas as informações que lhes digam respeito, prestadas pelos donos das obras, podendo as interessadas deduzir, em sua defesa, o que tiverem por conveniente no prazo que, para o efeito, lhes for fixado na comunicação.

ARTIGO 35

(Proibição de execução)

1. É proibido aos empreiteiros:

a) Executar obras que não possuam licença de construção passada pela autoridade competente;

b) Executar obras em áreas de edificação proibida ou condicionada, sem licença passada pela autoridade competente;

c) Executar obras cujas especificações técnicas e administrativas violam os regulamentos em vigor no país.

2. Na execução das obras é proibido aos empreiteiros:

a) A confecção de argamassas e betões que não satisfaçam as condições fixadas nos respectivos regulamentos e cadernos de encargos, ou o seu uso em quantidades ou proporções diversas das nelas estabelecidas;

b) O emprego em escoramentos. cofragens e andaimes de materiais em mau estado de conservação ou em número e com secções inferiores às fixadas nos respectivos regulamentos e cadernos de encargos;

c) O emprego em estruturas de betão armado de armaduras em número e secção deficientes em relação ao estabelecido no projecto aprovado, respectivo caderno de encargos e regulamento aplicável;

d) A descofragem de betões em contravenção com o estabelecido nos respectivos regulamentos e cadernos de encargos;

e) A aplicação em quaisquer elementos da construção de materiais que não obedeçam ao prescrito em regulamentos, no projecto aprovado e nos cadernos de encargos.

CAPÍTULO VI

Taxas, multas, suspensão, cancelamento e cassação de alvarás

ARTIGO 36

(Taxas)

1. Pela emissão, alteração e renovação dos alvarás são devidas taxas cujos valores variarão entre 1 por mil e 0,1 por mil do valor limite da classe do alvará.

2. Os Ministros das Obras Públicas e Habitação e do Plano e Finanças fixarão por diploma ministerial os valores das taxas em função dos tipos de empreiteiros e das classes de seus alvarás.

3. As receitas derivadas da cobrança de taxas serão consignadas à Comissão de Inscrição para suportar as despesas com o seu funcionamento, nos termos a ser estabelecidos por despacho conjunto dos Ministros das Obras Públicas e Habitação e do Plano e Finanças.

ARTIGO 37

(Multas)

1. Sem prejuízo de embargo, a execução de obra que implique a titularidade de alvará por indivíduos e empresas que o não possuam é punível com a multa de 50 a 500 milhões de meticais.

2. A falta de actualização anual dos alvarás e de comunicação dos factos a que alude o artigo 18, é punível com a multa de 10 a 100 milhões de meticais.

3. Sem prejuízo de embargo, a execução de obras que não estão abrangidas nas categorias a que o empreiteiro está habilitado, é punível com multa de 25 a 250 milhões de meticais.

4. A execucção de obras de valor superior à classe a que o empreiteiro está habilitado, é punível com multa cujo valor será entre 1 a 5% do valor estimado da obra.

5. Os valores das multas referidos nos pontos anteriores serão revistos sempre que se mostrar necessário, por diploma conjunto dos Ministros das Obras Públicas e Habitação e do Plano e Finanças.

ARTIGO 38

(Suspensão dos alvarás)

1. A suspensão dos alvarás poderá ser autorizada pela Comissão de Inscrição a requerimento fundamentado do empreiteiro por período não superior a doze meses, renovável.

2. A suspensão do alvará poderá ser imposta pela Comissão de Inscrição sempre que ocorram os seguintes factos:

a) A permanência das infracções a que alude o nº 2 do artigo 37, para além dos prazos fixados por notificação da Comissão de Inscrição;

b) Reincidência das infracções a que aludem os nºs 3 e 4 do artigo 37;

c) A violação do artigo 35;

d) O prosseguimento de obras após embargo pelas autoridades competentes;

e) Comprovação, mediante sentença transitada em julgado, de falta de cumprimento de disposição legal, regulamentar ou contratual, com repercussão na segurança ou qualidade da obra;

f) Prova de que a empresa titular deixou de reunir os requisitos de idoneidade, nos termos do nº 1 do artigo 10.

3. A suspensão imposta pela Comissão de Inscrição não poderá exceder o limite de doze meses e será imediatamente levantada logo que regularizada a situação que a determina.

4. A suspensão do alvará impede o seu titular de executar novas obras durante a sua vigência, podendo no entanto prosseguir as obras em curso, salvo decisão contrária do Ministro das Obras Públicas e Habitação, mediante proposta da Comissão de Inscrição.

ARTIGO 39

(Cancelamento dos alvarás)

1. O cancelamento dos alvarás poderá ser autorizado pela Comissão de Inscrição a requerimento do empreiteiro.

2. O cancelamento dos alvarás poderá ser imposto pela Comissão de Inscrição sempre que ocorram os seguintes factos:

a) A empresa titular deixe de ter idoneidade, nos termos do nº 2 do artigo 10;

b) Empresa não execute quaisquer obras num período de vinte e quatro meses;

c) A empresa deixe de ter os meios de acção requeridos para o exercício da actividade.

3. O cancelamento do alvará impede o seu titular de executar quaisquer obras, podendo no entanto o Ministro das Obras Públicas, mediante proposta da Comissão, autorizar a sua suspensão parcial por período certo, a fim de proteger os interesses dos clientes.

ARTIGO 40

(Cassação de alvarás)

1. Serão cassados os alvarás das empresas que, sem motivo justificado, hajam incorrido nas situações previstas no nº 2 do artigo 34 ou que hajam violado o disposto no nº 1 do artigo 20.

2. A cassação do alvará impede o seu titular de executar quaisquer obras, podendo no entanto o Ministro das Obras Públicas e Habitação, mediante proposta da Comissão, autorizar a sua suspensão parcial por período certo, a fim de proteger os interesses dos clientes.

3. Às empresas cujo alvará tenha sido cassado não poderá ser autorizado o exercício da actividade de empreiteiro nos cinco anos subsequentes.

4. Os titulares ou indivíduos encarregados da administração da empresa cujo alvará foi cassado, não poderão, nos cinco anos subsequentes, pertencer a órgãos sociais ou administrativos de empresas que possuam ou requeiram autorizações ao abrigo deste diploma.

CAPÍTULO VII

Disposições finais e transitórias

ARTIGO 41

(Registo da actuação das empresas)

1. A Comissão de Inscrição manterá, permanentemente actualizado, em relação a cada empresa titular de alvará, o registo da sua actuação do qual constem os seguintes elementos:

a) As alterações de denominação, as mudanças dos titulares e demais alterações referidas no artigo 17;

b) O cumprimento das obrigações estabelecidas neste diploma;

c) As informações prestadas pelos donos de obras públicas e entidades licenciadoras de obras particulares nos últimos cinco anos, com referência destacada para a história de litígios;

d) O volume de produção anual nos últimos cinco anos;

e) O volume dos principais e meios de acção disponíveis nos últimos cinco anos;

f) As multas aplicadas, suspensões, cancelamentos e cassação de alvarás.

2. A Comissão de Inscrição poderá fornecer informações aos donos de obras públicas, a pedido fundamentado destes.

3. A informação fornecida pela Comissão de Inscrição não pode servir de fundamento para impedir a participação de um empreiteiro de obras públicas devidamente classificado a concurso público, podendo, porém ser utilizada nas fases de avaliação.

ARTIGO 42

(Homologação e recurso)

1. Os actos da Comissão de Inscrição sujeitos à publicação em *Boletim da República* deverão ser sujeitos a prévia homologação do Ministro das Obras Públicas e Habitação.

2. Das deliberações da Comissão os interessados poderão reclamar à própria Comissão, no prazo de quinze dias contados a partir da data de recepção da respectiva notificação.

3. Das deliberações da Comissão cabe recurso hierárquico ao Ministro das Obras Públicas e Habitação, a ser interposto no prazo de trinta dias contados a partir da data de recepção da notificação da Comissão de Inscrição.

ARTIGO 43

(Alvarás vigentes)

1. Os alvarás emitidos ao abrigo do Decreto nº 25/88, de 28 de Dezembro, mantêm-se válidos até 1 de Junho de 2000.

2. Até à publicação do Regulamento de Licenciamento referido no artigo 21, os pedidos de licenciamento que forem submetidos à Comissão serão atendidos ao abrigo do disposto nos artigos 1, 4, 5, 6, 18 e 19, respectivamente, do Decreto nº 25/88, de 28 de Dezembro.

3. Os contratos de empreitada a serem executados ao abrigo da legislação revogada pelo presente diploma mantêm a sua validade até à conclusão dos trabalhos.

Decreto nº 69/99

de 5 de Outubro

A indústria hoteleira e similar encontra-se actualmente regulada pelo Decreto-Lei nº 49 399, de 24 de Novembro de 1969, tornado extensivo a Moçambique através da Portaria nº 218/74, de 23 de Março. Foi com base neste diploma legal que foi aprovado o Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar através do Decreto nº 81/74, de 3 de Setembro.

Não podendo este Regulamento corresponder às novas exigências impostas pelo desenvolvimento da indústria hoteleira e similar no nosso país, impõe-se a aprovação de um novo instrumento regulador da actividade destes serviços por forma a garantir-se a oferta de serviços aos padrões actuais.

Nestes termos, ao abrigo do disposto na alínea *e)* do nº 1 do artigo 153 da Constituição da República, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar, em anexo, que faz parte integrante do presente decreto.

Art. 2. Compete ao Ministro da Indústria, Comércio e Turismo aprovar os diplomas legais complementares para a correcta execução do presente Regulamento.

Art. 3. É revogado o Decreto Provincial nº 81/74, de 3 de Setembro, e toda a legislação que contrarie o disposto no presente Regulamento.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi.*

Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar

CAPÍTULO I
Disposições gerais

ARTIGO 1
Definições

Para efeitos do presente regulamento deve entender-se por:

1. "A forfait" — tudo incluído, viagem organizada em conformidade com as especificações do cliente, cujo preço final inclui todos os serviços programados pelas Agências de Viagens e de Agentes de Turismo.

2. Albergaria — pensão de quatro estrelas quando satisfizer cumulativamente as exigências constantes do presente Regulamento.

3. Alojamento — acomodação, instalação em estabelecimento hoteleiro ou para-hoteleiro.

4. Dia de hospedagem — o período contínuo de tempo necessário para serem prestados os seviços de aposento, pequeno almoço, almoço e jantar.

5. Estabelecimentos Similares — os que se destinam a proporcionar ao público, mediante pagamento, alimentos e bebidas para serem consumidos no próprio local.

6. Estalagem — estabelecimento situado fora de um centro urbano, instalado em edifício próprio, com zona verde envolvente, e oferecendo boas condições de conforto e comodidade.

7. Hotel-apartamento — estabelecimento constituído por um conjunto de apartamentos mobilados e independentes, instalado em edifício próprio e explorado em regime hoteleiro;

8. Meia pensão — alocação do quarto e fornecimento de pequeno almoço e mais uma das refeições principais (almoço ou jantar).

9. Meios complementares de alojamento — alojamento extra-hoteleiro, isto é, que não se conforma com as regras ou sistemas de hotelaria convencional, tais como aldeamentos, campos ou colónias de férias, hotéis-apartamentos, parques de campismo, albergues de juventude, casas particulares, etc.

10. Motel — estabelecimento destinado a estadias normalmente curtas, situadas fora dos centros urbanos e na proximidade de estradas, constituído por apartamentos independentes com entradas directas do exterior e com garagem ou parque de estacionamento privativos contíguos a cada apartamento.

11. Parque de campismo — terrenos normalmente destinados, quer a título gratuito, quer oneroso, a instalação de tendas ou outros abrigos semelhantes e a permanência de reboques de veículos habitáveis , caravanas ou roulotes.

12. Pensão — estabelecimento hoteleiro que, pelas suas características, equipamento, aspecto geral, localização e capacidade, não obedece às normas estabelecidas para a Classificação como hotel ou estalagem e satisfaça aos requisitos constantes das disposições constantes na secção XIII do presente regulamento.

13. Pensão completa — serviço completo, que consiste na alocação de um quarto e suas instalações privativas por um período máximo de vinte e quatro horas e na prestação de pequeno almoço, almoço e jantar;

14. Pensão simples — alocação do quarto e fornecimento de pequeno almoço à continental, estando este incluído no preço do aposento;

15. Quarto de dormir — a divisão exclusivamente destinada para este fim.

16. Refeição completa — serviço de refeição que, sem prejuízo do disposto quanto à ementa turística, os restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, podem oferecer, a preço fixo, composta de pratos constantes da lista do dia e que inclua, obrigatoriamente, pão (80 g) e vinho corrente, tinto ou branco (2 dl) podendo o vinho ser substituído por um copo de cerveja (3 dl) ou refrigerante.

17. Regime hoteleiro — locação de apartamentos dia a dia ou por períodos até um mês, acompanhada pelo menos, de prestação de serviços de limpeza.

18. Reserva — bloqueamento de espaço nos transportes e nos hotéis que garante ao interessado a sua utilização posterior, podendo ser antes da liquidação do valor correspondente ao espaço reservado.

19. Residencial — hotéis e pensões que oferecem apenas alojamento e pequeno almoço.

20. Restaurantes típicos — os que, pela sua cozinha, mobiliário, decoração e, eventualmente, pela exibição de folclore, reconstituam um ambiente característico de um país ou de uma região.

21. Suite — o conjunto constituído, no mínimo, por antecâmara de entrada, quarto de dormir, casa de banho privativa e sala, comunicantes entre si através da antecâmara.

22. Tarifa — preço de um serviço fixado por um operador e sujeito a aprovação governamental quando se trate de serviços em regime de concessão ou serviços de interesse público. Neste caso, as tarifas não podem ser alteradas sem o consentimento formal das autoridades.

23. Turismo — fenómeno sócio-ecnómico e cultural que se baseia na deslocação de pessoas para locais diferentes de sua residência habitual, onde permanecem por períodos superiores a vinte e quatro horas, com objectivos de lazer, utilizando as facilidades de alojamento, alimentação e outros oferecidos no destino.

ARTIGO 2
Objecto

O presente Regulamento tem por objecto reger as condições e procedimentos para o licenciamento e funcionamento de estabelecimentos hoteleiros e similares.

ARTIGO 3

Âmbito de aplicação

1. O presente Regulamento aplica-se às actividades da indústria hoteleira e similar.

2. À construção bem como às condições de segurança dos estabelecimentos hoteleiros e similares será aplicada a legislação vigente sobre a matéria.

ARTIGO 4

Exercício da actividade

1. A instalação, alteração, ampliação, mudança de localização, funcionamento e encerramento definitivo de estabelecimento da indústria hoteleira e similar carece de autorização do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo ou dos orgãos locais, nos termos estabelecidos no presente Regulamento.

2. A autorização referida no numero anterior terá sempre em conta a Política Nacional do Turismo e Estratégia de Desenvolvimento do Turismo definidas bem como os Planos Directores de Desenvolvimento do Turismo.

ARTIGO 5

Localização

1. A localização de estabelecimentos hoteleiros e similares em centros urbanos, ou abrangidos por planos de urbanização já aprovados, só poderá ser autorizada dentro das zonas que já tiverem sido previstas, ou, na sua falta, mediante parecer da autarquia respectiva ou entidade competente manifestando expressamente a sua não oposição à localização.

2. A confirmação da matéria referida no número anterior deverá ser comprovada por documento por uma das entidades referidas no número anterior.

ARTIGO 6

Denominação de estabelecimento

1. Na denominação de um estabelecimento hoteleiro ou similar não podem ser incluídas expressões que não correspondam aos serviços nele prestados ou que induzam em erro sobre a sua classificação.

2. O estabelecimento referido no número anterior não pode usar denominação diferente da autorizada, nem por qualquer forma aludir à anterior, caso tenha sido alterada.

3. A denominação de estabelecimento deve ter expressão em língua portuguesa ou nas línguas nacionais, salvo quando corresponderem as denominações internacionalmente consagradas no domínio da hotelaria.

CAPÍTULO II

Classificação de Estabelecimentos Hoteleiros e Similares

ARTIGO 7

Classificação dos estabelecimentos de alojamento

Os estabelecimentos de alojamento classificam-se nas categorias dos seguintes Grupos:

Grupo I — Hotéis: de cinco, quatro, três, duas e uma estrelas;
Grupo II — Pensões: de quatro, três, duas e uma estrelas;
Grupo III — Pousadas: classificação única;
Grupo IV — Estalagens: de quatro, três, duas e uma estrelas;
Grupo V — Motéis: de quatro, três, duas e uma estrelas;
Grupo VI — Hotéis-Apartamentos: de quatro, três, duas e uma estrelas;
Grupo VII — Aldeamentos Turístico: de três, duas e uma estrelas;
Grupo VIII — Casas de Hóspedes e Aluguer de Quartos: classificação única.

ARTIGO 8

Classificação dos meios complementares de alojamento turístico

Os meios complementares de alojamento Turístico classificar-se-ão nos seguintes grupos:

Grupo I — Apartamento Turístico, 1ª, 2ª, 3ª classes;
Grupo II — Unidade de Turismo de Habitação, de 1ª, 2ª e 3ª classes;
Grupo III — Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo, de classificação única;
Grupo IV — Lodges, de 1ª, 2ª, 3ª classes;
Grupo V — Parque de Campismo, de classificação única;
Grupo VI — Alojamento Particular, de classificação única.

ARTIGO 9

Classificação dos estabelecimentos similares

Os estabelecimentos similares classificam-se nas seguintes categorias:

Grupo I — Restaurantes: de luxo, 1ª, 2ª e 3ª classes;
Grupo II — Estabelecimentos de bebidas: de luxo, 1ª, 2ª, 3ª e 4ª classes;
Grupo III — Salas de dança: de luxo, 1ª, 2ª e 3ª classes;

ARTIGO 10

Critérios de classificação

Os requisitos técnicos de classificação dos estabelecimentos são os definidos no presente Regulamento.

ARTIGO 11

Alteração da classificação

1. A classificação atribuída a um estabelecimento pode ser revista a todo tempo, oficiosamente ou a requerimento do titular do alvará, verificada a alteração dos pressupostos que a determinaram.

2. A alteração da classificação é precedida de vistoria a efectuar nos termos do presente Regulamento.

CAPÍTULO III

Licenciamento de Estabelecimentos Hoteleiros e Similares

SECÇÃO I

Competências

ARTIGO 12

Competências para licenciamento

1. A autorização para a instalação, alteração, ampliação, funcionamento e encerramento de estabelecimento hoteleiro e dos meios complementares de alojamento turístico é da competência do Ministro da Indústria, Comércio e Turismo.

2. A autorização para a instalação, alteração, ampliação, funcionamento e encerramento de estabelecimentos de restauração e bebidas é da competência do Governador de Província.

ARTIGO 13

Delegação de competências

Tendo em atenção as capacidades existentes e a complexidade da actividade, o Ministro da Indústria, Comércio e Turismo e o Governador de Província poderão delegar respectivamente:

a) No Director Nacional do Turismo as competências referidas no nº 1 do artigo anterior,

b) No Director Provincial da Indústria, Comércio e Turismo as competências referidas no º 2 do artigo anterior.

ARTIGO 14

Competência para a instrução de processos

1. A instrução dos processos de licenciamento de estabelecimentos de alojamento e dos meios complementares de alojamento turístico compete, à Direcção Nacional do Turismo e a de estabelecimentos similares, às Direcções Provinciais da Indústria, Comércio e Turismo.

2. A instrução a que se refere o presente artigo deverá estar concluída no prazo máximo de 60 dias para estabelecimentos de alojamento e de 30 dias para estabelecimentos de restauração e de bebidas.

ARTIGO 15

Pedido

1. O pedido de instalação, alteração e ampliação de estabelecimentos de alojamento e de restauração e bebidas será feito em requerimento com assinatura reconhecida, dirigido ao Ministro da Indústria, Comércio e Turismo ou ao Governador de Província, de acordo com as competências conferidas nos termos do artigo 12, e deverá mencionar:

a) Nome, nacionalidade, domicílio, tratando-se de pessoa singular, ou indicação do representante e sede, tratando-se de sociedade, bem como o *Boletim da República* em que os estatutos tiverem sido publicados ou cópia dos mesmos;

b) Local onde está instalado ou se pretenda instalar o estabelecimento;

2. O pedido referido no número anterior deverá ser acompanhado do documento da autarquia ou entidade competente nos termos do nº 2 do artigo 5 e do certificado impacto ambiental.

3. Para além dos documentos referidos no número anterior deverão também ser juntos ao pedido os elementos descritos no artigo 18 do presente Regulamento.

ARTIGO 16

Decisão

1. A entidade competente para licenciar deverá decidir sobre o pedido no prazo máximo de oito e cinco dias conforme se trate de estabelecimentos hoteleiros ou de restauração e bebidas.

2. A entidade responsável pela instrução do processo, notificará o requerente da decisão do pedido no prazo de cinco dias subsequentes

SECÇÃO II

Instalação de Estabelecimentos Hoteleiros

ARTIGO 17

Apresentação de documentos

1. Uma vez notificado da decisão, o requerente deverá, no prazo máximo de 120 dias, apresentar os elementos referidos nos artigos 18 e 19.

2. A entidade competente para a instrução do processo poderá, a pedido do requerente, prorrogar o prazo referido no número anterior por períodos que no seu total não excedam 60 dias.

3. O decurso do prazo referido nos números anteriores sem que tenham sido apresentados os elementos referidos no nº 1 determinará a caducidade da aprovação da localização.

ARTIGO 18

Aprsentação do pedido de instalação em edifício a construir

1. Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício a construir, os elementos a apresentar para a apreciação da localização serão os seguintes:

a) Planta de localização, salvo se já tiver sido apresentada;

b) Planta de implantação do empreendimento à escala 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção em relação à área envolvente;

c) Esboço da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;

d) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea *d*) do ponto anterior deverá indicar:

a) Integração no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;

b) Área total do terreno;

c) Partido geral da composição, zoneamento previsto, vias de acesso, volumetria e cércea do edifício;

d) Área prevista de construção;

e) Área prevista de estacionamento;

f) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;

g) Total previsto de quartos;

h) Total previsto de camas;

i) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;

j) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;

k) Esquemas relativos ao sistema de segurança contra incêndios e saídas de emergência;

l) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento.

ARTIGO 19

Apreciação de pedido de instalação em edifício já construído

1. Quando se trate de estabelecimento a instalar em edifício já construído, os elementos a apresentar para a apreciação da localização serão os seguintes:

a) Planta de localização, salvo se já tiver sido apresentada;

b) Esboço da solução prevista para infra-estruturas a que se refere a alínea *c*) do artigo 18.

c) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea *c*) do número anterior deverá conter:

a) Total previsto de quartos;

b) Total previsto de camas;

c) Indicação sumária das soluções para fornecimento de água e electricidade, bem como da rede de esgotos;

d) Arruamentos e acessos;

e) Área prevista de estacionamento;

f) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;

g) Saídas de emergência;

h) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;

i) Quaisquer outros elementos que o interessado julgue convenientes para ilustrar as características particulares do empreendimento; e

j) Fotografias, em formato 18 cm X 24 cm, das fachadas do edifício.

SECÇÃO III

Anteprojecto e Projecto

ARTIGO 20

Apresentação de anteprojecto ou projecto

1. Apreciado em pormenor o empreendimento o interessado deverá apresentar o respectivo anteprojecto ou projecto no prazo a ser fixado pela Direcção Nacional do Turismo.

2. Na fixação do prazo deverá ter-se em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser superior a um ano.

3. Este prazo poderá ser prorrogado pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, mediante requerimento fundamentado do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder um ano.

4. Se o anteprojecto ou o projecto não forem apresentados dentro do prazo fixado, caducará a aprovação da localização.

ARTIGO 21

Conteúdo do anteprojecto ou projecto de edifício a construir

1. Quando se tratar de estabelecimento hoteleiro a instalar em edifício a construir, o anteprojecto ou projecto será constituído pelos seguintes elementos:

a) Planta de implantação à escala 1:1000 ou 1:2000, que permita observar a situação da construção a realizar;

b) Plantas das edificações nos seus diferentes pavimentos à escala 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;

c) Cortes no sentido longitudinal e transversal necessários para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona 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 *c*) do artigo 18;

f) Memória descritiva e justificativa.

2. A memória descritiva referida na alínea *f*) do número anterior deverá conter:

a) Características físicas do local: relevo, orientação geográfica, hidrografia e cobertura vegetal;

b) Integração do edifício no local e na região no aspecto arquitectónico e paisagístico;

c) Partido geral da composição e das características essenciais da construção do edifício;

d) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, das instalações de condicionamento de ar e outras similares consideradas e ainda, de uma maneira geral, de tudo quanto se torne necessário descrever, para conveniente entendimento das soluções apresentadas;

e) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;

f) Prazo previsto para o início e termo da construção.

2. Nas plantas a que se refere a alínea *b*) do número anterior deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela do anexo I.

ARTIGO 22

Conteúdo do anteprojecto ou projecto de edifício já construído

1. Quando se trate de estabelecimento hoteleiro em edifício já construído, o anteprojecto ou projecto será constituído pelos seguintes elementos:

a) Planta do edifício nos diferentes pavimentos ocupados ou afectados ao estabelecimento à escala 1:100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;

b) Cortes no sentido longitudinal e transversal da parte do edifício destinada ao estabelecimento, à escala 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pela zona dos acessos verticais;

c) Alçados das fachadas do edifício à escala 1:100;

d) Anteprojecto ou projecto das infra-estruturas a que se refere a alínea *c*) do artigo 18, se for caso disso;

e) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea *e*) do número anterior deverá conter:

a) Características essenciais da construção do edifício;

b) Funcionamento dos diferentes serviços e instalações previstas e suas ligações, das circulações horizontais e verticais, dos processos de ventilação, das instalações de condicionamento de ar e outras similares consideradas e ainda, de uma maneira geral, de tudo quanto se torne necessário descrever, para conveniente entendimento das soluções apresentadas;

c) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;

d) Prazo previsto para o início e termo da construção.

3. Na planta a que se refere a alínea *a*) do nº 1 deve constar a indicação das áreas, em conformidade com as exigências da tabela do anexo I.

4. Quando se trate de pensões de uma ou duas estrelas, os elementos exigidos nas alíneas *a*) a *c*) do nº 1 poderão ser substituídos por uma única planta descritiva do estabelecimento, se não houver obras que alterem a estrutura ou se a simplicidade destas o permitir.

ARTIGO 23

Apresentação do projecto

1. No caso de o interessado ter apresentado o anteprojecto, deverá, em seguida à sua aprovação, apresentar o respectivo projecto.

2. O projecto será constituído pelos elementos previstos nos artigos 21 e 22, completados com pormenores próprios desta fase e dando satisfação aos condicionamentos estabelecidos na aprovação do anteprojecto.

3. Aplicar-se-á, com as necessárias adaptações, o disposto no artigo 20.

SECÇÃO IV

Instalação de Estabelecimentos Similares

ARTIGO 24

Apresentação de elementos

1. Aprovada a localização, deve o requerente apresentar à Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo, para apreciação em pormenor, os elementos constantes dos artigos 25 e 26.

2. Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no artigo 17, entendendo-se reduzido a 15 dias cada um dos prazos fixados.

ARTIGO 25

Instalação de estabelecimento similar em edifício a construir

1. Quando se trate de estabelecimento a instalar em edifício a construir, os elementos a apresentar para a apreciação da localização serão os seguintes:

a) O documento a que se refere o artigo 5, salvo se já tiver sido apresentado;
b) Planta de implantação do empreendimento à escala 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação da construção em relação a sua área envolvente;
c) Planta sumária das instalações;
d) Esboço da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, acessos e electrificação;
e) Declaração de que foi cumprido o estabelecido no Regulamento de Construções Urbanas e os requisitos de higiene e segurança, passada pelo organismo competente, ou assinada por arquitecto ou engenheiro responsável pela obra; e
f) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea *f*) do número anterior deverá conter:

a) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
b) Indicação das várias actividades, quando se pretendem exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos diferentes da actividade principal;
c) Integração no local, sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
d) Área total do terreno;
e) Área prevista de construção;
f) Área prevista de estabelecimento;
g) Indicação sumária das soluções de água e electricidade, bem como da rede geral de esgotos;
h) Partido geral da composição, volumetria e cércea do edifício;
i) Definição de zonas públicas e de serviço e respectivas áreas.

ARTIGO 26

Instalação de estabelecimento similar em edifício já construído

1. Quando se trate de estabelecimento a instalar em edifício já construído, os elementos a apresentar para a apreciação da localização serão os seguintes:

a) O documento a que se refere o artigo 5, salvo se já tiver sido apresentada;
b) Planta sumária das instalações;
c) Esboço da solução prevista para as infra-estruturas a que se refere a alínea *d*) do artigo 18, se for caso disso;
d) Fotografias em formato 18cm X 24cm, das fachadas do edifício;
e) Declaração a que se refere a alínea *e*) do nº 1 do artigo 25.
f) Memória descritiva.

2. A memória descritiva referida na alínea *f*) do número anterior deverá conter:

a) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
b) Indicação das várias actividades, quando se pretendem exercer cumulativamente actividades correspondentes a vários grupos e da actividade principal;
c) Área total do estabelecimento;
d) Número de pisos ocupados;
e) Definição das zonas públicas e de serviço e respectivas áreas;
f) Indicação do pé direito das dependências a ocupar.

SECÇÃO V

Projecto de Instalação de Estabelecimentos Similares

ARTIGO 27

Apresentação do projecto

1. Aprovada a apreciação em pormenor, o interessado deverá apresentar o respectivo projecto, no prazo que for fixado pela Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo.

2. Na fixação do prazo dever-se-á ter em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser inferior a sessenta nem superior a noventa dias.

3. Este prazo poderá ser prorrogado pela entidade responsável pela instrução do processo mediante pedido fundamentado do requerente, não podendo o total das prorrogações exceder os sessenta dias.

4. A aprovação da localização caduca passado o prazo fixado para a apresentação do projecto.

ARTIGO 28

Projecto de instalação de estabelecimento similar em edifício a construir

Quando se trate de estabelecimento similar a instalar em edifício a construir, o projecto será constituído pelos elementos constantes das alíneas *a*) a *e*)do nº 1 do artigo 22 e ainda a memória descritiva e justificativa, da qual conste, designadamente:

a) Integração do edifício no local e na região, no aspecto arquitectónico e paisagístico;
b) Partido geral de composição e características essenciais da construção;
c) Materiais de construção a aplicar;
d) Materiais de revestimento e decorativos a utilizar;
e) Características genéricas do estabelecimento e específicas das zonas públicas e de serviço;
f) Grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
g) Prazo previsto para o início e termo da construção.

ARTIGO 29

Instalação de estabelecimento similar em edifício já construído

1. Quando se trate de estabelecimento similar a instalar em edifício já construído, o projecto será constituído pelos seguintes elementos:

a) Planta dos diferentes pavimentos à escala 1:100, pela qual se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas e suas circulações e a do equipamento;
b) Cortes no sentido longitudinal e transversal à escala 1:100, em número necessário para a boa compreensão do projecto;
c) Alçado ou alçados do estabelecimento, de forma a permitir a apreciação do arranjo das fachadas, quando a ele houver lugar;
d) Projecto das infra-estruturas a que se refere a alínea *d*) do artigo 25, se for caso disso;
e) O grupo e categoria pretendidos para o estabelecimento;
f) Prazo previsto para o início e termo de construção, se as houver.

SECÇÃO VI

Instalação de acampamentos

ARTIGO 30

Apresentação de elementos

1. A estes estabelecimentos será aplicável o disposto na secção I e o artigo 27 do capítulo III, devendo o requerente apresentar para a apreciação em pormenor da localização os seguintes elementos:

a) O documento a que se refere o artigo 5, salvo se já tiver sido apresentado;
b) Planta de implantação do empreendimento à escala de 1:1000 ou 1:2000, mostrando a situação das construções;
c) Esboço da solução prevista para drenagens, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;

2. Memória descritiva do empreendimento, indicando, nomeadamente:

a) A superfície útil do terreno;
b) A natureza do solo e sua ocupação, bem como as soluções a utilizar para a criação de sombras artificiais;
c) O processo de abastecimento de água potável, com referência expressa ao débito diário disponível e ao sistema de distribuição;
d) Total previsto de alojamento;
e) As características arquitectónicas das construções, tendo em vista a sua integração paisagística;
g) O sistema de recolha e saída de lixos;
h) Os locais destinados a acender lume;
i) O modo de vedação;
j) Os locais destinados à lavagem de roupa e secadores;
k) Os sistemas de protecção contra incêndios.

ARTIGO 31

Apresentação do projecto

1. Aprovada a localização, o requerente deverá apresentar o projecto das instalações no prazo que for fixado.
2. Na fixação do prazo dever-se-á ter em atenção as características e a dimensão do empreendimento, não podendo, no entanto, ser inferior a dois meses nem superior a três meses.
3. Este prazo poderá ser prorrogado pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, a requerimento do interessado, não podendo o total das prorrogações exceder três meses.
4. A aprovação da localização caduca passado o prazo fixado sem que o projecto não seja apresentado.

SECÇÃO VII

Parques de campismo

ARTIGO 32

Requisitos dos terrenos para instalação

1. Os terrenos destinados a instalação dos parques de campismo devem obedecer aos seguintes requisitos:

a) Não serem pantanosos, excessivamente húmidos ou desabrigados dos ventos;
b) Terem boa disposição ao sol;
c) Serem arborizados e convenientemente drenados.

2. A localização dos terrenos no aspecto turístico será livremente apreciada pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo mas obedecerão em regra aos seguintes requisitos:

a) Afastamento das vias de comunicação e de instalações insalubres, incómodas ou tóxicas;
b) Isolamento da área circundante;
c) Acesso à via pública e circulação interna que permita fácil trânsito de veículos de reboque.

3. Serão permitidas instalações hoteleiras e similares de um piso nos parques de campismo, mas estas devem submeter-se ao estabelecido neste Regulamento.
4. Os parques de campismo deverão possuir os seguintes requisitos mínimos:

a) Recepção instalada junto da estrada;
b) Instalações sanitárias à razão de uma unidade para cada trinta campistas;
c) Chuveiros individuais dotados de antecâmara para vestiário, na proporção de uma unidade para cada trinta e cinco campistas;
d) Lavadouros, com água fria corrente e permanente, na proporção de uma unidade para cada vinte e cinco campistas;
e) Lavadouros de louça e tanques para lavar roupa, e respectivos secadouros, na proporção de um para cada cinquenta campistas;
f) Sistema de distribuição de água corrente por meio de fontes, cimentadas em volta e dispondo de esgotos, espalhados pelo parque e de modo a que a distância entre elas não exceda os 60 m;
g) Tomadas de corrente, com espelhos anexos, na proporção de uma para cada quarenta campistas;
h) Recipientes para lixo convenientemente distribuídos pelo campo, de modo que as distâncias não excedam 100 m;
i) Parque infantil;
j) Instalações para o pessoal do parque;
k) Sala de reuniões com bar;
l) Cantina de géneros e de outros artigos de uso corrente para os campistas.

ARTIGO 33

Propriedade

Os Parques de Campismo são propriedades do Estado ou dos Municípios onde se acham instalados porém, a sua gestão pode ser cedida a entidades privadas.

SECÇÃO VIII

Aluguer de quartos

ARTIGO 34

Aprovação de localização e vistoria

1. A estes estabelecimentos será aplicável o disposto para os estabelecimentos hoteleiros no respeitante à aprovação da localização.
2. Segue-se a fase de vistoria, que verificará o acordo com as condições mínimas e determinará a capacidade de alojamento.

SECÇÃO IX

Conjuntos turísticos

ARTIGO 35

Instalação de conjunto turístico

1. A estes estabelecimentos será aplicável o disposto nos capítulos I, II e III, com as necessárias adaptações e as modificações constantes dos artigos seguintes.
2. As instalações e respectivos equipamentos destinados à prática de desportos, nos conjuntos turísticos, serão apreciados e aprovados pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, que, para o efeito dos interessados, apresentarão os elementos considerados necessários.

ARTIGO 36

Aprovação da localização

1. A localização será apreciada em função do conjunto, considerado como um todo.

2. As plantas de localização e de implantação deverão identificar as várias unidades integrantes do conjunto, de modo a permitir apreciar, com suficiente clareza, a sua interdependência.

3. O interessado deverá indicar as várias fases da realização do empreendimento e referir especificamente as unidades a construir em cada uma delas, bem como os prazos previstos para o início e termo de cada uma das fases.

ARTIGO 37

Anteprojecto e projecto

1. Apreciada a localização, é permitido ao interessado apresentar conjuntamente o anteprojecto e o projecto executivo respeitante às várias unidades que compõem cada uma das fases de execução do empreendimento.

2. Os projectos deverão conter o mesmo tipo de informação estabelecida para os estabelecimentos hoteleiros.

ARTIGO 38

Instalação em edifícios já construídos

É obrigatória a apresentação de projecto executivo que indique as alterações a efectuar para adaptar os edifícios às novas funções.

SECÇÃO X

Disposições comuns aos estabelecimentos hoteleiros e similares

ARTIGO 39

Apresentação de elementos

1. Os elementos a que se referem os artigos 18, 19, 21, 22, 23, 25, 26, 28,29, 30, 33 e 34 deverão ser apresentados em quadruplicado, com excepção das fotografias que serão em duplicado.

2. A entidade competente para a instrução do processo poderá exigir, se necessário, a apresentação de mais exemplares bem como demais elementos que se julgue indispensáveis para uma correcta apreciação dos processos.

ARTIGO 40

Utilização de terrenos

1. Quando a instalação dos estabelecimentos hoteleiros, dos estabelecimentos similares, dos acampamentos de turismo e dos conjuntos turísticos implicar a utilização de terrenos do domínio público marítimo ou sujeitos à jurisdição de outras autoridades, os interessados deverão também apresentar, nos termos da parte final do nº 1 do artigo 24 do Decreto-Lei nº 49 399, documento das entidades competentes comprovativos de ter sido autorizada ou concedida aquela utilização.

2. Se o documento referido no número anterior não for apresentado conjuntamente com os restantes elementos, o processo de localização será suspenso por período de seis meses, findo o qual será arquivado, sem prejuízo do disposto no número seguinte ou de nova apreciação quando o documento for entregue.

3. Se no prazo referido no número anterior o interessado não apresentar, por circunstâncias independentes da sua vontade, o documento exigido, poderá o Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, sempre que o interesse do empreendimento para o turismo o justifique, propor ou às autoridades requeridas que sejam tomadas providências necessárias à adopção do regime que se apresente como mais expedito e equilibrado para alcançar o fim pretendido.

ARTIGO 41

Supressão de deficiências

1. Quando os elementos exigidos nos termos das secções anteriores não forem em conformidade com o disposto neste regulamento, a entidade competente para instrução deverá solicitar imediatamente ao interessado que corrija ou supra as deficiências verificadas.

2. Neste caso, os prazos impostos aos serviços só começarão a correr a partir da data em que forem corrigidas ou supridas estas deficiências.

ARTIGO 42

Consultas

Recebidos os elementos exigidos para a apreciação da localização, do anteprojecto ou do projecto dos estabelecimentos hoteleiros e similares e dos elementos para aprovação dos acampamentos de turismo e conjuntos turísticos, a entidade competente para a instrução do processo remetê-los-á às demais entidades cujo pronunciamento tenha que ter lugar antes da aprovação.

ARTIGO 43

Falta de decisão das entidades consultadas

Quando houver lugar a intervenção de outras entidades ou serviços e as decisões não tiverem sido tomadas em reunião conjunta, a entidade competente para a instrução deverá pronunciar-se no prazo de 30 dias, a contar da última comunicação recebida.

ARTIGO 44

Classificação do estabelecimento

1. Com a aprovação do anteprojecto, se o houver, deve a entidade competente para a instrução do processo definir qual a Classificação máxima do estabelecimento que essa aprovação comporta.

2. Este limite de Classificação, quando definido no anteprojecto, pode ser alterado na aprovação do projecto, se neste último se verificarem modificações que o justifiquem.

ARTIGO 45

Prazo para início da construção

Com a aprovação do projecto, o Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, com observância da legislação sobre a matéria, comunicará ao interessado o prazo fixado para o início da construção do empreendimento.

ARTIGO 46

Recibo

1. Da apresentação pelo interessado dos elementos previstos neste capítulo ser-lhe-á passado recibo, do qual conste a data do seu recebimento e a menção dos elementos entregues.

2. O interessado terá sempre direito a ser informado do estado do processo e a obter as certidões que pretender, devendo indicar o fim para que as requer.

SECÇÃO XI

Requisitos Comuns aos Estabelecimentos Hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Requisitos gerais

ARTIGO 47

Obrigatoriedade de requisitos

Os estabelecimentos hoteleiros, além dos requisitos previstos para cada grupo e categoria, deverão obedecer aos requisitos comuns constantes deste capítulo.

ARTIGO 48

Água electr c dade e telefone

Todos os estabelec men os ho e e os de em es a do ados de água corren e e electri dade e d spo de e efone gado à ede ge al para o uso dos cl en es

ARTIGO 49

Instalaçoes san tárias

1 Para os efe os do d spos o nes e regulamen o as ns alaçoes sanitárias a seguir des gnadas en endem se constituídas da segu nte forma

a) Sanitário — é a nstalação consti uída po san ta e lava ório

b) Chuveiro — é a nstalaçao cons uída po chu e o e lava ório

c) Casa de banho s mples — é a que d spoe de chu e o com **polivan** lava ório e san ta

d) Casa de banho completa — é a que d spoe de banhe a com braço de chuve ro do s la a órios san ta e b dé

2 Os chuveiros e as casas de banho de e ao d spo de água corrente quen e a todas as horas quando forem privativas dos quartos a apartamen os e durante as horas normais da sua u l zaçao nos outros casos

ARTIGO 50

Ventilação e equipamento sanitario

1 As nstalações sanitár as deve ão e água corren e fria e ventilação directa ou artif c al com contínua renovaçao de ar

2 Estas nstalaçoes deve ao es ar semp e do adas de oalhas ou secadores

3 As paredes pav men os e ec os serao evestidos de materiais de fác l limpeza

4 As nstalações prev stas no artigo anterior com excepçao dos sanitários deverao ainda estar equ padas com o segu n e

a) Luz e espelho por c ma do lavatório

b) Suporte para objec os de oucado

c) Tomada de corren e com nd cação da vol agem obedecendo às normas legais de segurança jun o de um espelho

d) Cortinas ou outro resguardo das banhe ras e nos chuve os ou **polivan**

e) Tapetes de banho

f) Toalheiros

g) Campainha de chamada junto das banhe ras e dos chuveiros com **polivan**

5 Nos moté s e hoté s apartamen os não é ex gível o requ s o da alínea *g*) do numero an erior

ARTIGO 51

Ar condicionado

1 Quando se ex ja ar cond c onado deverá poder ser separadamente regulada a sua graduação para as d versas dependênc as de utilização dos cl entes

2 Deverá, em qualquer caso ser mantida a conven ente humidade relativa do ar

ARTIGO 52

Aquecimento

1 Quando se exija aquec mento existirão elementos em numero sufic ente e com comando regulável nos quartos salas privadas e instalações san tárias

2 O ar condic onado deverá func onar sempre que a temperatura ambiente o requeira, devendo manter se uma temperatura mín ma entre 18 C e 22 C e máxima entre 24 C e 25 C

ART GO 53

Dispensa de nstalaçao de aquec mento e ar cond c onado

A en dade ompe en e para a n truçao do p o e o pode a d spensar o a ou parc a men e a ns a açao de aque men o ou de ar cond c onado se pe a oca zaçao do es abe ec men o e período de exp o açao ais equ s os se mos arem de ne e ário

ART GO 54

Requ s tos tecn cos das nstalaçoes

A nstalaçao de máqu nas ou apare hagen as enso es condutas de água e esgo os efec uar se á de modo que se e m nem ru do e v b açoes de endo uti zar se para e se f m os me os é n co adequados

ART GO 55

Manutençao das nstalaçoes equ pamentos e mob l ario

Os estabele men o espec a ns a açoes mob ario e dema s pertences de e ao se mantido nas de das ond çoe de ap esen açao func onamen o e mpeza epa ando e a de e o açoes ou a ar a e f cadas

SUBSECÇAO II

Dependenc as comuns

ART GO 56

V as de acesso

A supe f c e dos átrios deve á es ar de aco do com a capac dade espec a dos es abe ec men os de endo em odo caso se suf c en e para perm um fác acesso às suas dependen a

ARTIGO 57

Revest mento de superf c es

Nos estabele men os c ass f cado de c nco e qua o e tr a as zonas de con o e de efe çoe de e ao se e e da em g ande parte da sua superf c e com a a fa ou carpe es de qual dade adequada adm ndo se no en an o outra o uçoe desde que garantam o mesmo n el de comod dade

ARTIGO 58

Instalaçao de lojas nos estabelecimentos hotele ros

Pode ão nstalar se lojas nos es abelec men os ho ele os desde que o seu nível es eja de aco do com a Class f caçao do estabelec men o e não afec em as áreas exig das neste Regulamen o

ARTIGO 59

Ventilaçao nas salas de refeiçoes

As salas de efe ções dos es abelec men os de e ao e ventilação directa para o ex e o ou na sua falta d spos tivos de renovação de ar adequados à capac dade das mesmas

ARTIGO 60

Estabelecimentos com saloes para banquetes

1 Quando nos estabelec men os ex stam salões para banque es festas ou conferênc as es es deve ao se do ados de um vestíbulo de recepção próp o com ves ários nstalaçoes san tárias e pelo menos uma cab na elefón ca se a sua capac dade o justif car e na medida em que as restantes nstalações do estabelec men o não possam apo ar

2 A área destes saloes nao será cons de ada na área mín ma ex g da para as zonas de convív o

ARTIGO 61

Estabelecimento com música para dança

As instalações dos estabelecimentos onde se ofereça música para dançar ou de concerto deverão ser isoladas acusticamente.

ARTIGO 62

Instalações sanitárias

1. As instalações sanitárias comuns terão uma porta de entrada dupla, com um pequeno vestíbulo entre elas, se com uma única porta se não conseguir o seu necessário isolamento do exterior.

2. Deverá haver instalações comuns em todos os pisos em que existam salões, salas de refeições ou outras zonas de convívio, excepto se no piso imediato e a uma distância que permita a sua cómoda utilização existirem outras instalações sanitárias comuns.

3. As instalações a que se refere este artigo deverão ser separadas por sexo.

SUBSECÇÃO III

Acessos Verticais

ARTIGO 63

Constituição de acessos

1. Os acessos verticais dos estabelecimentos serão constituídos pelas escadas principais, de serviço e de recurso, ascensores, monta-cargas e monta-pratos.

2. Sem prejuízo do disposto nos artigos seguintes, a organização e composição dos diferentes meios de acesso previstos no número anterior dependerá essencialmente do grupo e categoria do estabelecimento e será determinada tendo em atenção a solução arquitectónica adoptada e o número de quartos e de pavimentos, nos termos da legislação em vigor sobre a matéria.

ARTIGO 64

Exigibilidade de ascensor

1. Exceptuados os estabelecimentos de cinco e quatro estrelas, aos hotéis de três e duas estrelas só será exigível ascensor no caso de o estabelecimento ter mais de três pisos, incluindo o rés-do--chão.

2. Aplicar-se-á o disposto no número anterior quando o estabelecimento não ocupe todo o edifício, mas se situe ou atinja níveis superiores ao terceiro piso, salvo para os estabelecimentos de aluguer de quartos.

3. Nos casos em que seja exigida a instalação de ascensores, deverão estes servir todos os andares em que se situem instalações a utilizar pelos clientes.

4. O número mínimo de unidades a instalar, a sua capacidade e velocidade deverão estar em proporção com a capacidade do estabelecimento e o número de andares do edifício.

5. Aplicar-se-á aos monta-cargas, com as necessárias adaptações, o disposto nos números anteriores.

ARTIGO 65

Características do equipamento de ascensão

1. Quando o estabelecimento esteja instalado em edifício com mais de três pisos, no programa dos seus acessos verticais deverá prestar-se especial atenção ao número e características dos ascensores, monta-cargas ou monta-pratos a instalar.

2. No caso referido no número anterior, a localização, o número e as dimensões das escadas, as suas dimensões e localização serão determinados em função do número de pavimentos ocupados pelo estabelecimento e de quartos por piso, bem como pela forma do edifício e pelo seu sistema distribuitivo horizontal.

3. Nos estabelecimentos a que se refere o presente artigo as funções de escada principal geral poderão acumular-se com as de escada de serviço, sempre que o seu programa de acessos verticais o permita fazer, sem que disso resulte prejuízo para a sua utilização pelos hóspedes e serviço.

SUBSECÇÃO IV

Quartos

ARTIGO 66

Identificação

1. Todos os quartos e apartamentos devem ser identificados mediante um número, que será colocado no exterior da porta de entrada.

2. Quando os quartos ou apartamentos se situem em mais de um piso, o primeiro algarismo do número que os identifique indicará o piso e o restante ou restantes o número de ordem do quarto.

ARTIGO 67

Necessidade de janelas ou sacada

1. Todos os quartos deverão ter janela ou sacada dando directamente para o exterior.

2. A área de abertura para o exterior não poderá ser inferior a 1,2 m2.

3. As janelas ou sacadas dos quartos deverão ser dotadas de um sistema que permita impedir totalmente a entrada de luz.

ARTIGO 68

Mobiliário de quartos

1. Todos os quartos destinados aos hóspedes deverão ter, pelo menos, o seguinte:

a) Uma cama individual ou casal ou duas camas individuais com as seguintes dimensões mínimas:

- Individual: 0,9 mX1,9 m;
- De casal: 1,4 mX1,9 m;

b) Uma ou duas mesas-de-cabeceira;
c) Um banco ou cadeira e uma pequena mesa;
d) Um roupeiro com gavetas e cabides em número suficiente;
e) Tapetes de cama, segundo o número de ocupantes, salvo quando o quarto estiver totalmente alcatifado;
f) Luzes de cabeceira com comutador de luz ao alcance da mão;
g) Uma campainha de chamada do pessoal de serviço junto da cabeceira da cama, salvo se estiver previsto o uso do telefone para o efeito.

2. Não será exigível o requisito das alíneas *d*) e *g*) do número anterior nas pensões de uma estrela, e das alíneas *c*), *d*), *g*) e *h*) para o aluguer de quartos.

3. Quando os estabelecimentos hoteleiros não estiverem dotados de instalações sanitárias privativas, nestes casos deverão possuir lavatório e bidé fixos ligados ao esgoto, com água corrente, e espelho iluminado com tomada junto dele.

4. No caso referido no número anterior, as paredes e os pavimentos junto dos lavatórios e bidés deverão estar devidamente impermeabilizados.

5. O disposto nos nºs 3 e 4 não se aplica aos quartos dos hotéis-apartamento.

ARTIGO 69

Áreas de terraços privativos

1. Quando os estabelecimentos ofereçam quartos com salas ou terraços privativos, aqueles e estes deverão dispor das áreas mínimas fixadas na tabela do anexo I.

2. As salas privativas poderão comunicar com um ou mais quartos, devendo, porém, estar aptas a funcionar como anexo apenas de um deles, com isolamento dos demais.

3. As áreas das salas e terraços privativos não serão consideradas no cálculo da área dos respectivos quartos.

ARTIGO 70

Requisitos mínimos de suite

1. A suite deverá ser dotada de telefone e dispor das áreas mínimas fixadas na tabela do anexo I.

2. As instalações sanitárias, deverão corresponder à classificação do estabelecimento.

SUBSECÇÃO V

Zonas de serviço

ARTIGO 71

Separação das zonas de serviço

1. Nos estabelecimentos de cinco e quatro estrelas e nos hotéis, motéis e hotéis-apartamento as zonas de serviço deverão estar completamente separadas das destinadas ao uso dos clientes.

2. Nos restantes estabelecimentos deve proceder-se à instalação das zonas de serviço por forma a evitar-se a propagação de cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento de outras dependências.

ARTIGO 72

Equipamentos de ventilação nas cozinhas

1. As cozinhas terão sempre ventilação directa ou artificial e disporão de aparelhos para a renovação do ar e extracção de fumos e cheiros.

2. O pavimento, as paredes e o tecto deverão ser revestidos de materiais de fácil limpeza.

3. A comunicação das cozinhas com as salas de refeições deverá ser de modo a permitir uma circulação rápida, com trajectos breves, ou dispor de ligação directa por monta-pratos com capacidade adequada, quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições.

ARTIGO 73

Instalações frigoríficas

Todos os estabelecimentos deverão possuir instalações frigoríficas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a capacidade, características e condições locais de abastecimento.

ARTIGO 74

Instalações para circulação do serviço

1. O conjunto das instalações destinado à circulação do serviço e a sua distribuição e apoio pelos vários pavimentos, normalmente composto por monta-cargas e copas de andar, constituirá a coluna de serviço.

2. A existência e a composição da coluna de serviço serão, em todo o caso, determinadas pela capacidade receptiva do estabelecimento, número de quartos por andar e soluções de serviço adoptadas.

SUBSECÇÃO VI

Anexos

ARTIGO 75

Normas a observar

Os estabelecimentos hoteleiros poderão dispor de anexos, que ficam sujeitos, com as necessárias adaptações, às normas aplicáveis aos estabelecimentos principais.

ARTIGO 76

Situação dos anexos

Os anexos devem situar-se em edifício contíguo ao estabelecimento principal ou a distância tão próxima dele que a sua utilização não constitua incómodo para os hóspedes.

ARTIGO 77

Requisitos dos anexos

1. As instalações dos anexos devem satisfazer às mesmas características e requisitos do estabelecimento principal.

2. Serão dispensáveis as instalações de uso comum e de serviço que a contiguidade ou proximidade do estabelecimento principal poder suprir.

SECÇÃO XII

Hotéis

SUBSECÇÃO I

Requisitos mínimos

ARTIGO 78

Independência do edifício

Para um estabelecimento ser classificado como hotel deverá ocupar a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogéneo e dispor de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes.

ARTIGO 79

Dispensa de alguns requisitos

A entidade competente para a instrução do processo poderá dispensar, nas instalações dos hotéis, alguns dos requisitos mínimos a que se refere o presente capítulo, quando se trate do aproveitamento de edifícios de interesse histórico ou arquitectónico e a sua observância se mostrar excessivamente onerosa ou afectar as características próprias do edifício.

SUBSECÇÃO II

Hotéis de Cinco estrelas

ARTIGO 80

Localização

1. Para um hotel ser classificado de cinco estrelas deverá implantar-se em local adequado à categoria do estabelecimento e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e apetrechamento de elevado nível com os mais modernos aperfeiçoamentos da técnica hoteleira, ter aspecto geral e ambiente requintados, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

2. Estes estabelecimentos deverão dispor de entrada ao nível da via pública para o uso exclusivo dos clientes.

ARTIGO 81

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:

a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiários, tabacaria e telefone;

b) Gabinete de direcção;

c) Cofre destinado à guarda dos valores dos hóspedes;

d) Zona de estar, de escrita, de leitura e de jogos, organizados tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;

e) Sala de refeições e restaurante (grill), podendo este último estar incorporado no espaço da sala de refeições, se o hotel não possuir mais de cento e cinquenta quartos;
f) Bar em sala própria;
g) Sala para pequenos almoços e refeições de crianças;
h) Escada principal e ascensor;
i) Todos os quartos com casa de banho privativa e antecâmara espaçosas;
j) Suites em número correspondente a cinco por cento dos quartos existentes;
k) Dispositivos de chamada de pessoal de serviço e telefones com ligação interna e à rede geral em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
l) Instalação de som ou de rádio e televisão em todos os quartos;
m) Instalação de barbearia e cabeleireiro, com sanitário próprio, desde que o hotel possua mais de cento e cinquenta quartos;
n) Ar condicionado e aquecimento em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
o) Instalação para a prática de desportos, com as necessárias dependências de apoio e acessos independentes;
p) Instalações de recreio;
q) Piscina.

2. Garagem ou parque guardado, de acordo com a capacidade e localização do estabelecimento.
3. Os quartos duplos devem ter casa de banho privativa completa.
4. Quando o estabelecimento se situe fora dos centros urbanos, as instalações de recreio devem ser concebidas de forma a possibilitar a sua utilização ao ar livre.

ARTIGO 82

Zona de serviço

1. Na zona de serviço deverá existir:
a) Entrada para bagagens, mercadorias e pessoal distinta das entradas para os clientes;
b) Depósito para bagagens;
c) Coluna de serviço;
d) Cozinha, copa e instalações complementares dotados de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e a capacidade do estabelecimento;
e) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas e compartimentação adequadas;
f) Câmaras frigoríficas;
g) Dependência para pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e sanitas;
h) Salas de refeições para o pessoal.

2. Quando o hotel se situe em zona que não possibilite o alojamento do seu pessoal, nas zonas de serviço ou em anexo, existirão quartos ou camaratas àquele destinados, com chuveiros e sanitas.

SUBSECÇÃO III

Hotéis de Quatro Estrelas

ARTIGO 83

Condições de comodidade

Para um hotel ser classificado de quatro estrelas deverá dispor de todas as condições de comodidade, com bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral de ambiente confortáveis, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

ARTIGO 84

Zonas destinadas a hóspedes

1. Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:
a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário e cabinas telefónicas;
b) Gabinete de direcção;
c) Cofre destinado à guarda dos valores dos hóspedes;
d) Zonas de estar, de leitura e de jogos, organizados tendo em atenção a necessidade de assegurar convenientemente a compatibilidade das funções a que se destinam;
e) Sala de refeições;
f) Bar em sala própria;
g) Escada principal e ascensor;
h) Todos os quartos com antecâmara;
i) Telefone com ligação interna e à rede geral em todos os quartos;
j) Dispositivo de chamadas do pessoal de serviço em todas as dependências destinadas aos hóspedes;
k) Instalação de som ou rádio e televisão em todos os quartos;
l) Ar condicionado em todas as zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes;
m) Instalações desportivas ou de recreio.

2. Todos os quartos deverão ter casa de banho privativa completa.
3. Aplicar-se-á nestes estabelecimentos o disposto no nº 4 do artigo 81.

ARTIGO 85

Zonas de serviço

1. Na zona de serviço deverá existir:
a) Entrada de bagagens, mercadorias e pessoal distinta da dos clientes;
b) Depósito de bagagens;
c) Coluna de serviço;
d) Cozinha, copa e instalações complementares com o desenvolvimento conveniente;
e) Zonas de armazenagem, designadamente para víveres e bebidas, com áreas de compartimentação adequadas;
f) Instalações frigoríficas adequadas;
g) Dependências para o pessoal, com áreas e compartimentação adequadas;
h) Salas de refeições para o pessoal.

2. Aplicar-se-á nestes estabelecimentos o disposto no nº 2 do artigo 82.

SUBSECÇÃO IV

Hotéis de Três Estrelas

ARTIGO 86

Exigências

Para um hotel ser classificado de três estrelas deve satisfazer às exigências previstas na secção anterior, salvo o disposto nos artigos seguintes e tabela do anexo I.

ARTIGO 87

Requisitos

1. Nos hotéis de três estrelas não serão exigíveis os requisitos das alíneas *o*) e *p*) do nº 1 e o nº 4 do artigo 81.
2. Nos quartos não será exigível antecâmara.

ARTIGO 88

Casa de banho privativa

Todos os quartos destes estabelecimentos deverão ter casa de banho privativa, sendo cinquenta por cento com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

ARTIGO 89

Depósito de bagagens

Nos estabelecimentos a que se refere a presente secção não será exigível o depósito para bagagens.

SUBSECÇÃO V

Hotéis de duas estrelas

ARTIGO 90

Condições de comodidade

Para um hotel ser classificado de duas estrelas deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento que permita oferecer condições bastantes de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

ARTIGO 91

Zonas de hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:

a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção, vestiário e cabina telefónica;
b) Direcção;
c) Cofre para a guarda dos valores dos hóspedes;
d) Zona de estar;
e) Sala de refeições;
f) Bar;
g) Escada principal;
h) Todos os quartos com casa de banho privativa; e
i) Sanitários independentes em cada piso.

ARTIGO 92

Zonas de serviço

Na zona de serviço deverá existir:

a) Coluna de serviço simplificada;
b) Cozinha, copa e instalações complementares com o desenvolvimento conveniente;
c) Despensas gerais para víveres e bebidas;
d) Instalações frigoríficas adequadas;
e) Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiário e instalações sanitárias dotadas de chuveiros e **sanitas**;
f) Sala de refeições para o pessoal.

SUBSECÇÃO VI

Hotéis de Uma estrela

ARTIGO 93

Instalações e mobiliário

Para um hotel ser classificado de uma estrela deverá possuir instalações, mobiliário e equipamento capaz de satisfazer às necessidades dos hóspedes, com um mínimo de comodidade e conforto, obedecendo, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

ARTIGO 94

Zonas destinadas a hóspedes

Nas zonas destinadas aos hóspedes deverá existir:

a) Átrio, no qual se situarão a portaria, recepção e telefone;
b) Direcção;
c) Cofre para a guarda dos valores dos hóspedes;
d) Um telefone em cada andar, quando nos quartos o não houver;
e) Zona de estar com bar;
f) Sala de refeições;
g) Escada principal;
h) Quartos com casa de banho privativa.

ARTIGO 95

Zonas de serviço

Na zona de serviço deverá existir:

a) Coluna de serviço simplificada;
b) Cozinha, copa e instalações frigoríficas adequadas;
c) Despensa para víveres e bebidas;
d) Dependências para pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e instalações sanitárias dotadas de chuveiro e **sanitas**;
e) Zona de refeições para pessoal.

SECÇÃO XIII

Pensões

ARTIGO 96

Requisitos mínimos

Para que um estabelecimento seja classificado de pensão deverá ocupar a totalidade de um edifício ou fracção autónoma do mesmo.

SUBSECÇÃO I

Pensão de quatro estrelas

ARTIGO 97

Comodidade e mobiliário

Para que um estabelecimento seja considerado pensão de quatro estrelas deverá oferecer boas condições de conforto e comodidade, com mobiliário e equipamento de boa qualidade, e obedecer, além disso, às características e requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela indicada no anexo I do presente Regulamento.

ARTIGO 98

Requisitos

1. A pensão de quatro estrelas deverá dispor de:

a) Portaria com telefone;
b) Zona de estar;
c) Sala de refeições;
d) Quartos;
e) Um telefone em cada piso em que haja instalações para hóspedes;
f) Casas de banho em todos os quartos;
g) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada oito quartos ou fracção sem sanita privativa;
h) Cozinha, copa e despensa;
i) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para pessoal.

2. Todos os quartos terão casa de banho privativa ou chuveiro, sendo cinco por cento deles com casa de banho completa, dez por cento com casa de banho simples e os restantes com chuveiro.

ARTIGO 99

Denominação de albergaria

As pensões de quatro estrelas poderão ter na sua denominação o termo "albergaria" em substituição do de pensão, quando satisfizerem cumulativamente as seguintes exigências:

a) Ocuparem a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogêneo, e disporem de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes;
b) Disporem de instalações, equipamento e serviço de nível excepcional em relação ao do seu grupo;
c) Possuírem recepção-portaria;
d) Estarem equipados com bar;
e) Terem telefone em todos os quartos;
f) Terem aparelhos de televisão em todos os quartos.

SUBSECÇÃO II

Pensões de Três estrelas

ARTIGO 100

Mobiliário, equipamento e requisitos

Para uma pensão ser classificada de três estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de boa qualidade e satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e nas alíneas seguintes:

a) Portaria com telefone;
b) Zona de estar;
c) Sala de refeições,
d) Quartos;
e) Casas de banho completas em todos os quartos;
f) Cozinha e despensa;
g) Vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal.

SUBSECÇÃO III

Pensões de duas estrelas

ARTIGO 101

Requisitos

Para uma pensão ser classificada de duas estrelas deverá dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável e satisfazer aos seguintes requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e nas alíneas seguintes:

a) Portaria com telefone;
b) Zona de estar;
c) Sala de refeições;
d) Quartos;
e) Casa de banho simples em cada piso, na proporção de uma para cada cinco quartos ou fracção sem casa de banho privativa;
f) Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada dez quartos ou fracção sem sanitas privativa;
g) Cozinha e despensa;
h) Instalações sanitárias para o pessoal.

SUBSECÇÃO IV

Pensões de uma estrela

ARTIGO 102

Requisitos

Para uma pensão ser classificada de uma estrela deverá dispor de mobiliário e equipamento simples, mas cómodo, e satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e nas alíneas seguintes:

a) Portaria com telefone;
b) Sala de refeições;
c) Quartos;
d) Casas de banho simples em cada piso, na proporção de uma para cada dez quartos ou fracção sem casa de banho privativa,
e)Sanitários independentes em cada piso, na proporção de uma para cada dez quartos ou fracção sem **sanita** privativa;
f) Cozinha e despensa;
g) Instalações sanitárias para o pessoal.

SECÇÃO XIV

Residenciais

ARTIGO 103

Hotéis ou pensões residenciais

1. Os hotéis e as pensões que ofereçam apenas o alojamento e pequeno-almoço serão classificados de residenciais.

2. A classificação referida no número anterior será estabelecida a requerimento dos interessados.

ARTIGO 104

Obrigatoriedade do uso de denominação

1. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior usarão obrigatoriamente na sua denominação o termo "residencial" e só eles o poderão usar.

2. O termo "residencial" acrescerá a menção correspondente ao grupo e categoria.

ARTIGO 105

Requisitos mínimos para a classificação

1. Os requisitos mínimos exigidos para os estabelecimentos residenciais serão os correspondentes a sua classificação, com as modificações derivadas da sua natureza e as constantes da tabela anexa.

2. Não será permitido integrar nos estabelecimentos residenciais instalações destinadas a prestação do serviço de refeições principais.

ARTIGO 106

Requisitos gerais para a classificação

1. A estes estabelecimentos aplicar-se-á o disposto nas subsecções anteriores com as seguintes modificações:

a) As salas de refeições destinadas aos clientes serão substituídas por salas de pequeno-almoço;
b) As cozinhas, copas, instalações frigoríficas, zonas de armazenagem de víveres e bebidas e demais instalações complementares serão reduzidas às dimensões bastantes ao serviço de pequeno almoço;
c) A existência de bar será facultativa nos hotéis de uma e duas estrelas.

2. Poderão ser dispensadas as salas de refeições do pessoal, se o reduzido número de empregados as não justificar.

SECÇÃO XV

Estalagens

ARTIGO 107

Características

1. As estalagens devem integrar-se tanto quanto possível nas características da respectiva região, designadamente pela sua arquitectura, estilo de mobiliário e serviço. Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no artigo 79.

2. A título excepcional, o Ministério da Indústria, Comércio e Turismo poderá autorizar a instalação de estalagens nos centros urbanos, desde que seja respeitado o disposto no nº 1 do presente artigo quanto a área envolvente.

ARTIGO 108

Requisitos para estalagem de cinco estrelas

Para uma estalagem ser classificada de cinco estrelas deve satisfazer, além dos requisitos previstos no nº 1 do artigo seguinte e tabela do anexo I, mais os seguintes:

a) As instalações, equipamento, decoração e serviço deverão ser de nível elevado;
b) Deverá dispor de átrio, onde será instalada a recepção-portaria;
c) Todos os quartos devem ter casa de banho completa;
d) Nas zonas públicas e privadas de uso dos hóspedes deverá existir ar condicionado.

ARTIGO 109

Requisitos para estalagem de quatro estrelas

1. Para uma estalagem ser classificada de quatro estrelas deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e das alíneas seguintes:

a) Recepção-portaria com telefone;
b) Zona de estar;
c) Sala de refeições;
d) Bar;
e) Todos os quartos com telefone interno e ligado à rede geral;
f) Coluna de serviço simplificada;
g) Cozinha, copa e despensa;
h) Zona de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiro para o pessoal;
i) Garagem ou parque guardado com capacidade para um automóvel por cada quatro hóspedes.

2. Todos os quartos deverão ter casa de banho privativa, sendo sessenta por cento deles com casa de banho completa e os restantes com casa de banho simples.

SECÇÃO XVI

Motéis

ARTIGO 110

Requisitos dos edifícios

1. Os edifícios onde se encontrem instalados os motéis não poderão exceder dois pisos.

2. Os estabelecimentos a que se refere o número anterior situar-se-ão por forma a que os seus apartamentos fiquem distanciados, pelo menos, 15, 30 e metros do eixo das estradas regionais, nacionais e auto-estradas, respectivamente, sem prejuízo da observância das determinações das autoridades competentes.

ARTIGO 111

Características dos apartamentos

1. Cada um dos apartamentos componentes deverá constituir uma unidade autónoma, isolada ou integrada num conjunto.

2. Os apartamentos serão compostos, pelo menos, de um quarto com antecâmara e casa de banho simples.

ARTIGO 112

Ar condicionado

Os motéis deverão dispor de ar condicionado em todas as zonas públicas de uso dos hóspedes.

ARTIGO 113

Zonas de serviço

Na zona de serviço deverá existir:

a) Cozinha-copa e instalações frigoríficas adequadas;
b) Despensa para víveres e bebidas;
c) Dependências para o pessoal, constituídas por zonas de refeições, vestiário e instalações sanitárias com chuveiros e sanitas.

ARTIGO 114

Permanência de pessoal e serviço

Nestes estabelecimentos deverá haver durante vinte quatro horas por dia:

a) Pessoal de recepção-portaria;
b) Um serviço ligeiro de refeições.

ARTIGO 115

Indicação de lugares disponíveis

No exterior dos estabelecimentos a que se refere a presente secção deverá indicar-se a existência de lugares disponíveis através de indicativos com caracteres luminosos ou reflectores que permitam a sua leitura sem dificuldade, da estrada, mesmo de noite.

SUBSECÇÃO I

Motéis de três estrelas

ARTIGO 116

Requisitos

Para um motel ser classificado de três estrelas deverá estar instalado em edifícios constituídos com materiais de primeira qualidade e dispôr de instalações e equipamento de bom nível, satisfazendo, além disso, aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

ARTIGO 117

Zonas de uso comum

Nas zonas de uso comum destinados aos hóspedes deverá existir:

a) Recepção-portaria com cabina telefónica;
b) Zona de estar;
c) Bar;
d) Restaurante.

ARTIGO 118

Telefones

Todos os apartamentos serão dotados de telefone com ligação interna e à rede geral.

SUBSECÇÃO II

Motéis de duas estrelas

ARTIGO 119

Requisitos

Para um motel ser classificado de duas estrelas deverá oferecer boas condições de conforto, satisfazendo, além disso, aos requisitos *mínimos constantes do artigo seguinte e tabela do anexo I*.

ARTIGO 120

Zonas de uso comum

1. Nas zonas de uso comum destinadas aos hóspedes deverá existir:

a) Recepção-portaria com cabina telefónica e zona de estar anexa;
b) Restaurante.

2. Em todos os apartamentos deverá haver telefone ligado à portaria.

SECÇÃO XVII

Hotéis-apartamento

ARTIGO 121

Requisitos

1. Para um estabelecimento ser classificado de hotel-apartamento deverá ainda obedecer aos requisitos *mínimos* constantes dos artigos seguintes e tabela do anexo I.

2. Os apartamentos devem ser constituídos no mínimo, pelas seguintes divisões: quarto de dormir, sala comum, casa de banho e pequena cozinha (kitchenette).

3. Deverão ainda estar dotados com mobiliário completo, louças, vidros, talheres, roupas de cama e banho, toalhas de mesa e guardanapos, panos de cozinha e demais utensílios de cozinha e limpeza em quantidade e qualidade adequadas à capacidade e categoria do estabelecimento.

ARTIGO 122

Determinação da capacidade de alojamento

1. A capacidade de alojamento dos apartamentos será determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo de camas convertíeis instaladas noutras divisões.

2. O número de lugares das camas convertíveis não poderá exceder 50 por cento dos correspondentes aos quartos, sem prejuízo do disposto no número seguinte.

3. No caso de o apartamento dispor apenas de um quarto e sala comum, o número de lugares das camas convertíveis poderá ser igual ao do quarto.

4. As camas convertíeis só poderão ser instaladas nos quartos de dormir ou nas salas comuns.

ARTIGO 123

Número de camas

1. Nos quartos de dormir poderá instalar-se o número de camas proporcional à sua área, devendo corresponder a cada cama a área mínima de 6 m2 e a cada cama casal a de 10 m2.

2. Quando as camas forem em beliche, a área correspondente a cada uma delas será reduzida a 4 m2.

3. Só as camas simples poderão ser instaladas em sistema de beliche.

ARTIGO 124

Sala comum

1. A sala comum funcionará como sala de refeições e deverá ser dotada de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.

2. Sem prejuízo do disposto na tabela anexa, a sala comum deverá ter uma área proporcional à capacidade do apartamento.

3. A sala deverá ter janela ou sacada dando directamente para o exterior, não podendo a área desta abertura ser inferior a 2 m2.

4. As janelas ou sacadas deverão ser dotadas de um sistema que permita impedir totalmente a entrada da luz.

ARTIGO 125

Cozinha

1. A cozinha deverá estar sempre equipada com frigorífico e fogão eléctrico ou a gás com, pelo menos, duas bocas e forno, lava-louça e armários para víveres e utensílios.

2. A cozinha poderá ser instalada na sala comum, se estiver equipada com dispositivo para absorver os fumos e cheiros e a conformação e amplitude da sala permitirem a sua localização adequada.

3. Em qualquer dos casos previstos nos números anteriores a cozinha deverá dispor de ventilação directa ou artificial.

ARTIGO 126

Apartamentos de um ou dois lugares

Nos apartamentos de um ou dois lugares, o quarto de dormir, a sala comum e a cozinha poderão estar integrados numa só divisão, desde que a conformação e amplitude desta e as características do mobiliário o permitam.

ARTIGO 127

Condições facultadas ao cliente

1. Todos os apartamentos deverão dispôr, para utilização dos clientes e sem limitações de consumo, de:

a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;
b) Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente, com indicação da voltagem;
c) Combustível necessário para a cozinha, esquentador e aquecimento, se a solução adoptada no estabelecimento o exigir.

2. Os apartamentos deverão ainda dispor de um sistema de eliminação de lixos ou, quando o não houver, deverá estar assegurada a sua recolha diária.

ARTIGO 128

Outros serviços

1. Nos hotéis-apartamento deverá sempre existir:

a) Recepção-portaria com telefone;
b) Restaurante.

2. Quando o estabelecimento for constituído por vários blocos de apartamentos, a recepção poderá ser comum a todos os blocos, devendo, porém, existir uma portaria em cada um deles.

ARTIGO 129

Restaurante

1. O restaurante constituirá um serviço complementar independente do alojamento, não podendo ser incluído no preço deste.

2. O Ministério da Indústria, Comércio e Turismo poderá dispensar a existência do restaurante quando, pela integração do hotel-apartamento num centro urbano, aquele não se justifique.

ARTIGO 130

Actos proibidos aos clientes

Nestes estabelecimentos é proibido aos clientes:

a) Introduzir móveis no apartamento ou fazer nele quaisquer reparações;
b) Alojar maior número de pessoas que as correspondente à capacidade máxima fixada para o apartamento;
c) Ceder, a qualquer título, o gozo do apartamento, salvo tratando-se de familiares ou dispondo de autorização escrita da empresa;
d) Destinar o apartamento para fim diferente daquele para que haja locado;
e) Introduzir no apartamento substâncias explosivas, inflamáveis ou outras que possam causar danos ou incómodos aos demais ocupantes do estabelecimento;
f) Utilizar, sem autorização escrita da empresa, aparelhos que aumentem sensivelmente os consumos normais de água, electricidade e combustível.

SUBSECÇÃO I

Hotéis -Apartamento de Quatro Estrelas

ARTIGO 131

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de quatro estrelas deverá estar instalado em edifício com boa localização e aspecto exterior, com mobiliário e decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de muito boa qualidade.

2. Para além dos requisitos referidos no número anterior o hotel-apartamento deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e alíneas seguintes:

a) Ascensor e monta-cargas;
b) Ar condicionado;
c) Telefone com ligação à rede geral em todos os apartamentos;
d) Casa de banho completa em cada apartamento.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a seis lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples.

ARTIGO 132

Áreas mínimas dos quartos

Nestes estabelecimentos as áreas mínimas dos quartos de dormir correspondentes às camas a instalar são as seguintes:

a) Para cada cama individual, 7 m²;
b) Para cada cama de casal, 12 m²;
c) Para cada beliche, 5 m².

SUBSECÇÃO II

Hotéis -Apartamento de Três Estrelas

ARTIGO 133

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de três estrelas deverá estar em edifício de boa construção, com mobiliário confortável e decoração de bom nível e equipamento e utensílios de boa qualidade.

2. Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e alíneas seguintes:

a) Ascensor;
b) Ar condicionado;
c) Casa de banho simples em cada apartamento;
d) Telefone em cada apartamento, ligado à portaria.

3. Quando os apartamentos tiverem capacidade superior a seis lugares, deverão possuir mais uma casa de banho simples.

SUBSECÇÃO III

Hotéis-Apartamento de Duas Estrelas

ARTIGO 134

Requisitos

1. Para um hotel-apartamento ser classificado de duas estrelas deverá estar instalado em edifício em boas condições de conservação, com mobiliário, equipamento e utensílios de nível aceitável.

2. Deverá ainda obedecer aos requisitos mínimos constantes da tabela do anexo I e alíneas seguintes:

a) Ascensor;
b) Casa de banho simples em cada apartamento;
c) Telefone em cada apartamento ligado à portaria.

3. Aplica-se aos estabelecimentos a que se refere a presente secção o disposto no nº 3 do artigo anterior.

SECÇÃO XVIII

Estabelecimentos de bebidas

ARTIGO 135

Classificação

1. Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1ª, 2ª e 3ª.

2. As instalações destes estabelecimentos deverão estar adaptadas aos serviços específicos que prestem, designadamente como cafés, cervejarias, casas de chá, snack-bares, pastelarias ou bares, e obedecerão ao disposto nos artigos seguintes.

ARTIGO 136

Critério para classificação

1. Para um estabelecimento de bebidas ser classificado deverá ter-se em consideração a decoração, o equipamento, ambiente e serviço e, obedecer aos requisitos mínimos constantes dos artigos seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
b) Vestiário localizado próximo da entrada;
c) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
d) Telefone com cabina isolada;
e) Ar condicionado;
f) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;
b) Cozinha-copa adequada às características da exploração, dispondo de maquinaria moderna e eficiente;
c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade do estabelecimento;
d) Vestiário para o pessoal.

4. A comunicação da zona de serviço com a sala destinada aos clientes deve ser feita de modo a não permitir a vista da cozinha ou obter-se o seu necessário isolamento relativamente à zona de clientes.

5. No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir ascensor, sendo aplicável o disposto nos nºs 3 e 4 do artigo 64.

ARTIGO 137

Requisitos de estabelecimento de bebida, de luxo

1. Para um estabelecimento ser classificado de luxo deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone com cabina isolada;
b) Ar condicionado e aquecimento;
c) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.

2. A decoração e equipamento devem ser de modo a proporcionar ambiente e serviços requintados.

ARTIGO 138

Requisitos de estabelecimento de bebida, de 1ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 1ª deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone com cabina isolada;
b) Ar condicionado e aquecimento;
c) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria.

2. A decoração deve ser de bom nível e o equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável.

ARTIGO 139

Requisitos de estabelecimento de bebida, de 2ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 2ª deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Aparelhagem adequada para o arrefecimento do ambiente;
b) Cozinha-copa;
c) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e de depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento.

2. A decoração deve ser de qualidade e o equipamento de modo a proporcionar ambiente aceitável.

ARTIGO 140

Requisitos de estabelecimento de bebida, de 3ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 3ª deve satisfazer os requisitos mínimos de estabelecimentos similares aos hoteleiros.

2. O equipamento ainda que simples, deverá apresentar-se em bom estado de conservação.

SECÇÃO XIX

Salas de Dança

ARTIGO 141

Classificação

Os estabelecimentos deste grupo serão classificados nas seguintes categorias:

a) luxo;
b) 1ª;
c) 2ª.

ARTIGO 142

Requisitos de salas de dança

1. Sem prejuízo do disposto na legislação relativa a salas de espectáculos e independentemente do tipo de exploração adoptado, os estabelecimentos deste grupo devem obedecer os seguintes requisitos mínimos:

a) Entrada com visibilidade restrita para o interior ;
b) Vestíbulo;
c) Vestiário localizado próximo da entrada;
d) Entrada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
e) Zona ou zonas para dançar;
f) Cozinha e copa organizada de acordo com a exploração que se pretende;
g) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e de depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
h) Vestiário para o pessoal;
i) Saídas de emergência devidamente sinalizadas

2. A comunicação de serviço com a sala destinada a clientes deve ser feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter o necessário isolamento relativamente à zona destinada aos clientes.

3. No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir ascensor, sendo aplicável o disposto nos nºs 3 e 4 do artigo 64.

SUBSECÇÃO I

Sala de Dança de Luxo

ARTIGO 143

Requisitos para Sala de Dança de Luxo

1. Para um *estabelecimento de dança ser classificado de luxo*, deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone com cabine isolada;
b) Ar condicionado ;
c) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água quente e fria.

2. A decoração e equipamento devem ser de modo a proporcionar ambiente e serviço requintados.

SUBSECÇÃO II

Sala de Dança 1ª

ARTIGO 144

Requisitos para Sala de Dança de 1ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 1ª deve satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Telefone com cabine isolada;
b) Ar condicionado;
c) Instalações sanitárias de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria;
d) Extracção de fumos;
e) Extinção de incêndios;
f) Saídas de emergência.

2. A decoração deve ser de bom nível e o equipamento de boa qualidade, de modo a proporcionar ambiente confortável.

SUBSECÇÃO III

Salas de Dança de 2ª

ARTIGO 145

Requisitos para Sala de Dança de 2ª

1. Para um estabelecimento ser classificado de 2ª deverá satisfazer os seguintes requisitos mínimos:

a) Aparelhagem adequada à climatização do ambiente;
b) Instalações sanitárias de bom nível com água corrente.

2. A decoração e o equipamento deverão ser de qualidade aceitável.

SECÇÃO XX

Análise de Projectos e Vistoria

ARTIGO 146

Análise de projectos

1. No exercício da actividade licenciadora as entidades responsáveis pela instrução dos processos devem solicitar pareceres às instituições com competência específica nas diversas matérias, designadamente as de carácter urbanístico, sanitário, construção, engenharia e arquitectura, segurança contra incêndios, segurança pública, acção ambiental e de património cultural.

2. Os pareceres das instituições que devem ser ouvidas, no âmbito do número anterior, são vinculativos.

3. Para efeitos do nº 1 do presente artigo, a consulta à Polícia da República de Moçambique é exigível quando se trate de instalar os estabelecimentos compreendidos no Grupo III do artigo 8 do presente Regulamento e é exigível a consulta ao Ministério da Cultura, Juventude e Desportos quando se trate de instalar estabelecimentos em edifícios considerados monumentos ou património cultural.

4. O licenciamento de obras pelas autarquias e autoridades governamentais para a construção de estabelecimentos de alojamento ou de restauração e bebidas pressupõe a finalidade adequada das técnicas de engenharia, todavia em nenhum caso será considerado para fins de turismo.

5. Os pareceres a que se refere o nº 1 do presente artigo devem ser emitidos no prazo de vinte dias, findo os quais serão considerados emitidos a favor do proponente, com dispensa de prova.

ARTIGO 147

Notificação

1. A decisão sobre o projecto deverá ser comunicada ao requerente no prazo de sete dias, após o despacho da entidade competente.

3. Uma vez comunicada a decisão referida no número anterior, o requerente solicita., por escrito à entidade instrutora, a vistoria no prazo máximo de cento e oitenta dias.

3. O incumprimento do prazo fixado no número anterior implica a caducidade da autorização de instalação do projecto e arquivo do respectivo processo.

ARTIGO 148

Vistoria e abertura de estabelecimento

1. Quem pretender iniciar a exploração de um estabelecimento hoteleiro ou similar, de um parque de campismo, ou de um aluguer de quartos, deverá requerer a entidade instrutora a respectiva vistoria.

2. Simultaneamente ao pedido referido no número anterior deve requerer-se a aprovação da denominação do estabelecimento e comunicar-se as respectivas tabelas de preços, sob pena de se considerar não requerida a vistoria.

3. A autorização para abertura dos estabelecimentos é concedida através de alvará, conforme os modelos constantes do anexo III.

ARTIGO 149

Composição da brigada de vistoria

1. A vistoria é realizada por uma brigada composta pelos seguintes elementos

a) Dois representantes da entidade licenciadora;

b) Dois sectores da Saúde;

c) Dois serviços de bombeiros;

d) Um da Polícia da República de Moçambique, tratando-se de estabelecimentos do Grupo III do artigo 8 do presente diploma.

2. O requerente deve estar presente no acto de vistoria ou fazer-se representar através dos seus mandatários.

ARTIGO 150

Prazo

1. A vistoria é realizada no prazo de vinte dias, contados da data da entrada do requerimento no serviço respectivo.

2. Na falta da realização de vistoria no prazo indicado no número anterior considerar-se-á aprovada e o referido estabelecimento habilitado para entrar em funcionamento mediante a emissão do alvará pela entidade licenciadora nas mesmas condições que o faria se tivesse procedido à vistoria em tempo útil.

3. Oficiosamente, a entidade licenciadora pode diligenciar a confirmação das condições gerais de funcionamento aprovadas, antes da emissão do alvará, no caso em que ocorra o previsto no número anterior.

ARTIGO 151

Auto de vistoria

1. Da vistoria é lavrado auto do qual devem constar os pareceres das entidades representadas, bem como a informação final acerca da verificação das condições mínimas para abertura ao público em conformidade com a classificação requerida.

2. Verificando-se deficiências é estabelecido prazo, que consta do auto, para a respectiva correcção.

3. O auto é submetido a despacho superior que deverá ser proferido no prazo de oito dias e comunicado ao interessado no prazo de sete dias.

4. Do auto é entregue cópia ao requerente, que dele pode reclamar no prazo de sete dias.

ARTIGO 152

Decisão contrária à abertura

Sendo o resultado da vistoria contrário à abertura do estabelecimento deve aquele ser comunicado ao requerente com os respectivos fundamentos.

ARTIGO 153

Correcção de deficiências

A verificação da correcção das deficiências referidas no nº 2 do artigo 151 é feita mediante realização de nova vistoria à qual devem estar presentes, pelo menos, os representantes das entidades cuja esfera de competência respeitem aquelas deficiências.

ARTIGO 154

Emissão de alvará

Sendo a vistoria favorável à abertura do estabelecimento, a entidade licenciadora emite o alvará respectivo no prazo de cinco dias, a partir da data de comunicação do despacho recaído sobre a vistoria.

ARTIGO 155

Alvará

1. O alvará é válido por tempo indeterminado.

2. O alvará deve conter os seguintes elementos:

a) Nome do proprietário do estabelecimento;

b) Nome do estabelecimento;

c) Localização do estabelecimento;

d) Área ocupada pelo estabelecimento;

e) Capacidade do estabelecimento;
f) Classificação do estabelecimento;
g) Serviços que presta;
h) Número de ordem do alvará.

3. O alvará será alterado com a modificação de qualquer dos elementos indicados no número anterior.
4. O alvará deve ser disponível nos estabelecimentos a ser apresentado às entidades fiscalizadoras sempre que estas o solicitem.

ARTIGO 156

Entrada em funcionamento

Os estabelecimentos de alojamento, de restauração e de bebidas só podem abrir ao público após a emissão do alvará respectivo.

ARTIGO 157

Classificação provisória

Os estabelecimentos de *alojamento*, de restauração, de bebidas e de dança só podem abrir ao público após a emissão do alvará respectivo.

ARTIGO 158

Nova vistoria

1. A vistoria referida no número anterior será efectuada no prazo de quinze dias e o seu resultado comunicado ao interessado no prazo de cinco dias.
2. Se nos prazos previstos no número anterior não tiver sido realizada a vistoria ou feita a comunicação, a classificação provisoriamente atribuída considerar-se-á definitiva.

ARTIGO 159

Imposição de novas condições

O disposto nos artigos anteriores não impede que, a qualquer altura, as entidades de fiscalização imponham a aplicação de novas providências tendentes à eliminação de inconvenientes que, eventualmente se tenham verificado

CAPÍTULO IV

Funcionamento de Estabelecimentos Hoteleiros e Similares

SECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 160

Placa normalizada

1. Em todos os estabelecimentos hoteleiros e similares será obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa normalizada com classificação do estabelecimento, conforme modelo que constitui o anexo II.
2. No prazo de quinze dias, a contar da data em que o estabelecimento for classificado, deve o empresário satisfazer ao disposto no número anterior

ARTIGO 161

Exercício cumulativo de actividades

1. Nos estabelecimentos similares em que forem exercidas actividades correspondentes a mais de um grupo deverá ser afixada a placa correspondente a actividade principal.
2. Os empresários que explorem os estabelecimentos previstos no número anterior poderão, porém, se o desejarem, afixar ainda outras placas correspondentes às demais actividades aí exercidas.

ARTIGO 162

Exercício de actividades acessórias

1. Quando num estabelecimento hoteleiro sejam acessoriamente exercidas actividades próprias dos estabelecimentos similares, que assumam perante o público autonomia funcional, ser-lhe-ão aplicáveis, na parte respectiva, as disposições que regulam a exploração dos estabelecimentos similares, com as necessárias adaptações.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se designadamente haver autonomia funcional quando a respectiva exploração for anunciada ao público como estabelecimento similar individualizado
3. Em caso de dúvida acerca da autonomia da exploração similar, a entidade licenciadora decidirá, devendo para o efeito ouvir-se as entidades competentes para o licenciamento de cada uma das actividades.

ARTIGO 163

Funcionamento de esplanada

Serão aplicáveis às esplanadas, quando funcionarem como estabelecimentos autónomos, as disposições respeitantes aos estabelecimentos similares dos hoteleiros com as adaptações determinadas pelas suas características e natureza específicas.

ARTIGO 164

Obrigatoriedade de indicação da classificação

1. Os estabelecimentos não poderão usar classificação diferente da que lhe tenha sido atribuída, nem aludir por qualquer forma a classificação anterior.
2. Na publicidade, correspondência, facturas, ou qualquer outra forma de referência aos estabelecimentos deverá claramente indicar-se, por forma completa e inequívoca, a sua Classificação.

ARTIGO 165

Período de funcionamento

1. Os estabelecimentos que não estejam abertos ao público durante todo o ano deverão comunicar à entidade competente para o licenciamento, até 31 de Maio de cada ano, o período do seu funcionamento para o ano seguinte.
2. Será dispensada a comunicação prevista no nº 1, desde que não se verifique alteração do período de funcionamento comunicado em ano anterior.
3. Na falta de comunicação atempada é obrigatório o funcionamento do estabelecimento durante todo o ano.

ARTIGO 166

Responsável pelo funcionamento

1. Em todos os estabelecimentos hoteleiros e similares deverá haver um responsável, a quem caberá velar pelo bom funcionamento do estabelecimento, trato amável da clientela, rapidez e eficiencia do serviço e demais disposições legais aplicáveis
2. Nos estabelecimentos hoteleiros com mais de trinta quartos o lugar de responsável será exercido por um director.
3. A capacidade técnica do responsável é certificada por documento a emitir pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, conforme o modelo constante do anexo IV.

ARTIGO 167

Obrigatoriedade do livro de reclamação

Em todos os estabelecimentos de indústria hoteleira e similar é obrigatoria a fixação, em local bem visível a indicação da existência do livro de reclamações.

ARTIGO 168

Procedimento sobre reclamações

1. O livro de reclamações, será obrigatoriamente facultado aos clientes que o solicitem e exibam documento comprovativo da sua identificação.

2. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo V, deverá ter termos de abertura e de encerramento assinado pelo responsável da entidade competente para o licenciamento, com folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo as assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas, deverá o responsável pela gestão do estabelecimento, enviar cópia integral à entidade competente para o licenciamento do estabelecimento, ou apresentar o próprio livro à Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo da área, caso o licenciamento seja da competência das estruturas centrais do Turismo no prazo de quarenta e oito horas.

4. É facultada ao responsável pela gestão do estabelecimento a apresentação de alegações que tiver por convenientes, no próprio livro ou na cópia referida no nº 3.

5. Na hipótese prevista na última parte do nº 3 deste artigo, a Direcção Provincial deverá exarar no próprio livro, a menção de que o mesmo lhe foi presente, providenciando a comunicação pela via mais rápida à entidade competente para o licenciamento.

6. Quando o reclamante o não fizer, deve o responsável pela gestão do estabelecimento fazer constar no lugar próprio do livro o nome e a morada daquele

ARTIGO 169

Livre acesso aos estabelecimentos

1. Os estabelecimentos hoteleiros e similares e os acampamentos de turismo serão considerados como públicos, sendo proibida qualquer prática discriminatória com base na cor, raça, sexo, origem étnica e posição social.

2. Consideram-se motivos justificativos de proibição do acesso ou permanência nos estabelecimentos os seguintes:

a) A falta de propósito de adquirir ou consumir os bens ou serviços que constituem objecto da actividade do estabelecimento;

b) Embriaguez,

c) A inobservância das normas usuais de higiene, moralidade, convivência e ordem pública.

3. Deverão ainda as empresas proibir o acesso às pessoas que se façam acompanhar de animais.

ARTIGO 170

Reserva de admissão

1. Com observância do que se estabelece no artigo anterior, tendo em atenção a garantia do bem-estar dos utentes, a gerência poderá reservar às entidades licenciadas a prática do direito de admissão ao acesso aos estabelecimentos hoteleiros e similares.

2. Autorizada a prática do direito referido no número anterior esta informação constará de uma placa normalizada a ser colocada em local visível à entrada do estabelecimento.

ARTIGO 171

Acesso de menores

Relativamente ao acesso de menores nos estabelecimentos hoteleiros e similares deverá ser observada a legislação vigente.

ARTIGO 172

Venda ambulante

Não é permitida a venda ambulante nos estabelecimentos, salvo quanto aos produtos que constituem objecto do seu comércio e quando feita pelas próprias empresas.

ARTIGO 173

Consumo de comidas e bebidas não próprias do estabelecimento

1. Nos estabelecimentos hoteleiros e similares não poderão ser consumidas comidas ou bebidas que não sejam fornecidas pelo próprio estabelecimento, salvo se o responsável pela gestão o autorizar.

2. A autorização referida no número anterior poderá ser concedida mediante o pagamento de taxa de rolha.

ARTIGO 174

Obrigatoriedade de emissão de facturas

1. Das importâncias pagas pelos clientes serão obrigatoriamente passadas facturas, das quais constarão, discriminadamente, os serviços prestados e o respectivo preço.

2. Exceptuam-se do disposto no número anterior os estabelecimentos de bebidas, nos quais só serão passadas facturas quando o cliente o solicite.

ARTIGO 175

Desclassificação de estabelecimento

1. Quando um estabelecimento deva ser desclassificado, sê-lo-á baixando de categoria dentro do seu grupo.

2. No caso do estabelecimento hoteleiro não corresponder sequer às exigências mínimas do seu grupo, a desclassificação processar-se-á pela seguinte forma:

a) Sendo hotel ou estalagem, será classificado de pensão;

b) Sendo pensão, motel ou hotel-apartamento, será declarado aluguer de quartos.

3. Tratando-se de um estabelecimento similar, quando este não corresponda sequer às exigências mínimas do seu grupo, será concedido um prazo para suprimento das deficiências, findo o qual o não cumprimento determinará o encerramento temporário do estabelecimento.

SECÇÃO II

Preços

ARTIGO 176

Comunicação prévia

Nenhum estabelecimento hoteleiro ou similar, acampamento de turismo e aluguer de quartos poderá iniciar a sua exploração sem ter comunicado a entidades licenciadoras as respectivas tabelas de preços.

ARTIGO 177

Apresentação da comunicação

1. Para efeito de comunicação dos preços nos estabelecimentos hoteleiros e similares, devem os interessados apresentar na Direcção Nacional do Turismo ou Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo, consoante o nível correspondente para o licenciamento a comunicação da tabela de preços que pretendem praticar.

2. A comunicação deverá ser apresentada em impresso conforme os modelo dos anexos VI e VII, em duplicado, destinando-se um dos exemplares a ser devolvido ao interessado, com data de entrada, para servir de recibo.

3. Os preços já visados constarão de impresso conforme o modelos do anexo VII devidamente autenticado pela entidade licenciadora

ARTIGO 178

Prazo para apresentação de propostas

1. A comunicação das tabelas dos preços a praticar deverá ser feita à entidade licenciadora no acto do pedido de vistoria nos termos do artigo 148

2. Tratando-se de estabelecimento reclassificado, a comunicação das tabelas dos preços a praticar deverá ser feita no prazo de quinze dias após a notificação da classificação.

ARTIGO 179

Preços decorrentes de nova classificação

1. Sempre que a classificação de um estabelecimento seja alterada, deverão ser apresentadas pelo interessado novas tabelas, no prazo de quinze dias, a contar da data da notificação da decisão.

2. No prazo de três dias, a contar da fixação dos novos preços, deverá o empresário devolver as tabelas anteriores.

3. Até a data em que se considerem fixadas as novas tabelas, o empresário praticará os preços das tabelas anteriores.

ARTIGO 180

Consumo mínimo obrigatório

1. Em todas as salas de dança ou estabelecimentos com espectáculo poderá ser utorizada a prática do consumo mínimo obrigatório e de bilhetes de entrada.

2. Para este efeito, o interessado deverá apresentar no Ministério da Indústria, Comércio e Turismo o respectivo pedido, do qual conste a denominação e classificação do estabelecimento, o preço do consumo, o serviço a que dá direito a características e cartaz do espectáculo, quando o houver.

ARTIGO 181

Fixação do consumo mínimo obrigatório

1. O Ministério da Indústria, Comércio e Turismo fixará o preço do consumo mínimo obrigatório, tendo em atenção a classificação do estabelecimento, o serviço oferecido e o nível do espectáculo, quando o houver.

2. Entendem-se tacitamente fixados os consumos mínimos obrigatórios acerca dos quais não tenha havido qualquer decisão no prazo de quinze dias, contado da data da entrada do respectivo pedido nos serviços

ARTIGO 182

Fixação oficiosa do consumo mínimo obrigatório

1. A entidade instrutora poderá, sempre que as circunstâncias o justifiquem, rever oficiciosamente o consumo mínimo obrigatório fixado.

2. O consumo mínimo, fxado nos termos do número anterior, entrará em vigor no dia seguinte ao do recebimento pelo interessado da comunicação de alteração.

ARTIGO 183

Proibição de preços superiores aos comunicados

Não poderão ser praticados nos estabelecimentos preços superiores aos comunicados nos termos do presente Regulamento.

ARTIGO 184

Afixação obrigatória de preços

1. Nos estabelecimentos hoteleiros devem afixar-se em todos os quartos, em local visível, tabelas normalizadas, das quais constem a denominação e a classificação do estabelecimento e os preços do aposento, das refeições e da pensão completa.

2. Nestes estabelecimentos as cartas a apresentar aos clientes nas salas de refeições deverão conter sempre o preço da refeição.

3. Nos estabelecimentos de bebidas e salas de dança deverão existir cartas de preços, em locais bem visíveis, que reproduzirão as tabelas comunicadas e serão postas sempre à disposição dos clientes.

4. Nos estabelecimentos em que o consumo mínimo obrigatório seja autorizado, o preço deste deve ser afixado à entrada em lugar bem visível e indicará sem discriminação o preço total depois de acrescentadas todas as taxas e impostos.

SECÇÃO III

Serviços nos Estabelecimentos Hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 185

Conformidade com a classificação

O nível e a qualidade do serviço nos estabelecimentos hoteleiros devem estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

ARTIGO 186

Localização da recepção e portaria

1. A recepção e a portaria, que devem situar-se no andar da entrada do estabelecimento, constituirão o centro da relação com os clientes, para efeitos administrativos, de assistência e de informação.

2. À recepção e à portaria competem, entre outras, as seguintes funções:

a) Receber e dar assistência aos clientes;
b) Proceder às reservas de alojamento;
c) Encarregar-se do movimento de entradas e saídas dos hóspedes;
d) Atender as reclamações;
e) Emitir facturas e receber as respectivas importâncias;
f) Receber, guardar e entregar aos hóspedes a correspondência, bem como os objectos que lhes sejam destinados;
g) Anotar e dar conhecimento aos hóspedes, logo que possível, das chamadas telefónicas e mensagens que forem recebidas durante a sua ausência;
h) Cuidar da recepção e entrega de bagagens;
i) Guardar as chaves dos quartos ou apartamentos;
j) Encarregar-se do serviço de despertar.

3. O serviço de recepção e portaria deve funcionar permanentemente durante vinte e quatro horas por dia.

ARTIGO 187

Conservação dos quartos no momento de ocupação

1. Os quartos e apartamentos devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.

2. Nos estabelecimentos hoteleiros de cinco estrelas os quartos serão de novo arrumados ao fim da tarde e preparados para a noite.

3. Nestes estabelecimentos as roupas das camas e as toalhas serão substituídas diariamente.

4. Nos demais estabelecimentos as roupas das camas e as toalhas deverão ser substituídas sempre que o hóspede mude e, em qualquer caso, pelo menos duas vezes por semana.

5. Nos hotéis-apartamentos as roupas de mesa e de cozinha deverão ser mudadas, pelo menos, duas vezes por semana.

ARTIGO 188

Refeições

1. A composição e qualidade das refeições deverá estar de harmonia com a classificação do estabelecimento.

2. Na preparação dos pratos deverão utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação, devendo a sua apresentação ser cuidada e estar de acordo com a classificação do estabelecimento.

ARTIGO 189

Pequeno almoço

1. Nos estabelecimentos de cinco, quatro e três estrelas, que devam prestar serviço de pequeno-almoços, haverá, pelo menos duas variedades à escolha do cliente.

2. O pequeno almoço deve ser servido no quarto, quando o cliente o solicitar, sem que por isso possa haver lugar a qualquer encargo suplementar.

ARTIGO 190

Horário das refeições

O serviço de refeições terá lugar dentro do horário marcado pela direcção do estabelecimento, devendo compreender para cada uma delas um período mínimo de duas horas e meia.

ARTIGO 191

Serviço de depósito de objectos de valor

1. Em todos os estabelecimentos prestar-se-á, gratuitamente, um serviço de depósito de dinheiro, jóias ou objectos de valor que para esse efeito, sejam entregues contra recibo, pelos hóspedes.

2. O hoteleiro deverá dar conhecimento ao hóspede, por forma inequívoca, de que a empresa não se responsabiliza pelo dinheiro, jóias ou objectos de valor que não sejam depositados pela forma estabelecida no número anterior.

ARTIGO 192

Lavandaria e engomadoria

1. Os estabelecimentos deverão estar sempre habilitados a prestar um serviço de lavandaria e engomadoria.

2 Estes serviços poderão ser contratados com uma empresa especializada, quando se destinem aos hóspedes, o estabelecimento seja responsável pela sua correcta prestação e especialmente pela entrega das roupas no prazo de quarenta e oito horas, ou de vinte quatro horas no caso de serviço urgente.

ARTIGO 193

Uniforme do pessoal de serviço

1. Todo o pessoal de serviço vestirá uniforme adequado ao serviço que preste, devendo apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

2. O pessoal encarregado de preparação dos alimentos deverá ainda cobrir-se segundo maneira tradicional.

3. Todo o pessoal deverá atender a clientela com a máxima cortesia e diligência.

SUBSECÇÃO II

Hotéis de Cinco e Quatro Estrelas

ARTIGO 194

Pessoal da recepção e portaria

A recepção e portaria serão dotados de pessoal habilitado e diferenciado para cada um dos serviços.

ARTIGO 195

Limpeza e arrumação

1. A limpeza e arrumação dos quartos estarão a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcionado à capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de refeições e bebidas nos quartos estará a cargo do chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário à boa execução do serviço.

3. Durante a noite deverá existir um serviço permanente encarregado de atender as chamadas dos clientes, e bem assim de lhes servir nos quartos águas minerais ou quaisquer outras bebidas de preparação imediata.

ARTIGO 196

Variedade de pratos e cozinha industrial

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha industrial.

2. Em todo o caso, o estabelecimento deverá permitir aos clientes escolher entre, pelo menos, três variedades de sopas ou acepipes de peixe, carne, fruta, doce e queijo.

3. O estabelecimento deverá ainda dispor de uma carta de vinhos, incluindo marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 197

Direcção do serviço de refeições

1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa, assistido pelo pessoal necessário, tendo em atenção a capacidade do estabelecimento.

2. O serviço de vinhos estará a cargo de um chefe de vinhos.

3. Nestes estabelecimentos as refeições serão servidas usando uma mesa auxiliar.

ARTIGO 198

Serviço telefónico

O serviço telefónico estará permanentemente assegurado por pessoal habilitado e suficiente para ser executado com rapidez e eficiência.

ARTIGO 199

Línguas

Os chefes de recepção, da portaria, de mesa e de vinhos e os telefonistas deverão falar, além da língua portuguesa, o inglês.

SUBSECÇÃO III

Hotéis de Três Estrelas

ARTIGO 200

Requisitos

É aplicável a estes estabelecimentos o disposto na subsecção anterior, com as modificações constantes nos artigos seguintes

ARTIGO 201

Recepção e portaria

O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal habilitado.

ARTIGO 202

Serviço de refeições e bebidas no quarto

1. O serviço de refeições e bebidas nos quartos, quando não haja pessoal especialmente destinado para o efeito, poderá ser prestado pelo pessoal de sala de refeições.
2. Durante a noite o serviço dos quartos poderá ser assegurado apenas por um empregado.

ARTIGO 203

Variedade da ementa

1. Nestes estabelecimentos a ementa deverá permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes ou de peixe, carne, fruta, doce e queijo.
2. A carta de vinhos estará variada, incluindo marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 204

Línguas

Os chefes da recepção, portaria e de mesa e as telefonistas deverão falar, além da língua portuguesa, o inglês.

SUBSECÇÃO IV

Hotéis de duas e uma estrela

ARTIGO 205

Recepção e portaria

O serviço de recepção-portaria será dotado de pessoal conveniente.

ARTIGO 206

Limpeza e arrumação

1. A limpeza e arrumação dos quartos estará a cargo de governantes de andar, com o auxílio de pessoal próprio, em número proporcionado à capacidade do estabelecimento.
2. O serviço de refeições e bebidas nos quartos deverá estar assegurado.
3. Durante a noite o serviço de quartos será assegurado apenas por um empregado.

ARTIGO 207

Refeições

1. Nestes estabelecimentos o serviço de refeições será assegurado por um chefe de mesa, auxiliado pelo pessoal necessário.
2. A ementa deverá permitir ao cliente a escolha entre, pelo menos, duas variedades de sopas ou acepipes de peixe, carne, fruta ou queijo.

ARTIGO 208

Serviço telefónico

O serviço telefónico estará permanentemente assegurado, podendo sê-lo por pessoal da portaria.

SECÇÃO IV

Serviços nos restantes Estabelecimentos Hoteleiros

ARTIGO 209

Estalagens

Aplicar-se-á ao serviço nas estalagens o disposto para os hotéis de três estrelas, com adaptações decorrentes das características e capacidade destes estabelecimentos.

ARTIGO 210

Requisitos gerais dos serviços

Nos restantes estabelecimentos hoteleiros o serviço deverá satisfazer aos requisitos gerais previstos no artigo 185 e seguintes.

SECÇÃO V

Estabelecimentos Similares dos Hoteleiros

SUBSECÇÃO I

Disposições comuns

ARTIGO 211

Requisitos comuns

1. Todos os estabelecimentos similares deverão dispôr de:
   a) Água corrente;
   b) Electricidade;
   c) Zonas destinadas aos clientes, em conformidade com as actividades a que se destinam;
   d) Telefone para uso dos clientes;
   e) Instalações sanitárias para uso dos clientes, com separação de sexos;
   f) Escada de serviço ou monta-pratos quando as instalações destinadas aos clientes se situem em pavimento diferente daquele em que se efectue a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas a servir;
   g) Cozinha-copa ou cozinha e copa, com área e compartimentação adequadas à capacidade do estabelecimento;
   h) Instalações frigoríficas para conservação, refrigeração dos alimentos e bebidas, de harmonia com a classificação e capacidade do estabelecimento;
   i) Instalações sanitárias para o pessoal.

3. A entidade instrutora poderá dispensar o telefone, se pela localização do estabelecimento, se mostre impossível ou excessivamente onerosa a sua colocação.
4. Nos estabelecimentos de terceira as instalações sanitárias poderão não ser separadas por sexos.
5. Pode admitir-se a existência de instalações destinadas à preparação dos alimentos na sala de refeições, desde que a qualidade da solução adoptada o permita.

ARTIGO 212

Instalações sanitárias

1. As instalações sanitárias terão ventilação directa ou artificial, com contínua renovação de ar.
2. Estas instalações deverão, tanto quanto possível, ser localizadas de forma a não darem directamente para as salas de utilização dos clientes.
3. As instalações sanitárias deverão estar sempre dotadas de toalhas ou secadores.
4. As paredes, pavimentos e tectos serão revestidos de materiais de fácil limpeza.

ARTIGO 213

Ar condicionado

1. Quando se exija ar condicionado, as respectivas instalações deverão permitir a sua regulação separada para as diversas dependências de utilização dos clientes.

2. O ar condicionado e o aquecimento deverão funcionar sempre que as condições climatéricas o requeiram, de modo a manter-se sempre uma temperatura ambiente adequada.

3. Poderá ser dispensada a instalação de ar condicionado ou aquecimento se pela sua localização tais requisitos se mostrarem desnecessários

ARTIGO 214

Requisitos técnicos dos equipamentos instalados

A instalação de máquinas ou aparelhagens, ascensores, condutas de água e esgotos efectuar-se-á de modo que se eliminem ruídos e vibrações, devendo utilizar-se para esse fim os meios técnicos adequados.

ARTIGO 215

Conservação de instalações, equipamentos e mobiliário

Os estabelecimentos, respectivas instalações, mobiliário e demais pertences deverão ser mantidos nas devidas condições de apresentação, funcionamento e limpeza, reparando-se prontamente as deteriorações ou avarias verificadas

ARTIGO 216

Higiene e qualidade de serviços

Em todos os estabelecimentos similares deverá cuidar-se do aspecto higiénico e da qualidade dos serviços prestados, de harmonia com a sua classificação, tendo em especial atenção o seguinte:

a) A preparação dos alimentos e bebidas, utilizando produtos em perfeito estado de conservação,
b) A adequada apresentação dos pratos e travessas;
c) O trato amável dos clientes, atendendo-os com rapidez e eficiência;
c) O perfeito funcionamento e limpeza das instalações sanitárias.

ARTIGO 217

Pessoal

1. Os estabelecimentos deverão dispôr do pessoal necessário à boa execução do serviço, de acordo com a classificação, capacidade e características do estabelecimento.

2. Aplicar-se-á ao pessoal destes estabelecimentos o disposto no artigo 193 do presente Regulamento.

SUBSECÇÃO II

Restaurante

ARTIGO 218

Classificação

1. Os restaurantes serão classificados nas seguintes categorias: luxo, 1ª, 2ª e 3ª.

2. Independentemente da sua categoria, os restaurantes poderão ser ainda classificados de típicos.

ARTIGO 219

Requisitos de snack-bar, self-service e restaurante automático

1. Nos restaurantes que assumam formas não tradicionais, tais como o *snack-bar*, o *self-service* e o restaurante automático, os requisitos mínimos de instalação, gerais e próprios de cada categoria, e o serviço serão adaptados de acordo com as características específicas deste tipo de estabelecimentos.

2. Estes estabelecimentos serão classificados apenas em três categorias: 1ª, 2ª e 3ª.

SUBSECÇÃO III

Restaurantes de Luxo

ARTIGO 220

Requisitos

1. Para um restaurante ser classificado de luxo deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.

2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:

a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento;
b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
c) Vestiário localizado próximo da entrada;
d) Átrio ou sala de espera com serviço de bar;
e) Telefone com cabina isolada,
f) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;
g) Ar condicionado e aquecimento;
h) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de luxo e lavabos com água corrente quente e fria.

3. Na zona de serviço deverá existir:

a) Entrada de serviço;
b) Cozinha com a mais moderna, aperfeiçoada e eficiente maquinaria;
c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento, relativamente às zonas destinadas aos clientes;
d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
e) Vestiário para o pessoal.

4. A decoração e equipamento devem ser de modo a proporcionar um ambiente e serviço requintados, devendo, para o efeito, o estabelecimento dispor de um completo equipamento auxiliar da mesma.

5. No caso de o estabelecimento se situar num 2º andar ou superior, ou as instalações destinadas aos clientes se distribuírem por três ou mais andares, deverá existir um ascensor, sendo aplicável o disposto nos nºs 3 e 4 do artigo 64 do presente Regulamento.

ARTIGO 221

Variedade de pratos

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes uma grande variedade de pratos, incluindo cozinha internacional, atendendo-se, em todo caso, às regras fixadas nos termos do artigo 231 do presente Regulamento.

2. Do mesmo modo deverá dispor de vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 222

Serviço de refeições

1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa e efectuar-se-á usando uma mesa auxiliar.

2. O serviço de vinhos estará a cargo de um chefe de vinhos.

3. O Chefe de mesa e o chefe de vinhos deverão falar, além do português, o inglês.

SUBSECÇÃO IV
Restaurantes de 1ª

ARTIGO 223
Requisitos

Para um restaurante ser classificado de 1ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes:

1. Na zona destinada aos clientes deverá existir:
   a) Entrada para os clientes independente da entrada de serviço e com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento,
   b) Escada privativa, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em dois ou mais pavimentos;
   c) Vestiário localizado próximo da entrada;
   d) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser definida pela sua área, de modo a permitir um serviço eficiente e de nível correspondente à classificação do estabelecimento;
   e) Aparelhagem adequada a climatização do ambiente;
   f) Instalações sanitárias com materiais de revestimento e equipamento de boa qualidade e lavabos com água corrente quente e fria.
2. Na zona de serviços deverá existir:
   a) Entrada de serviço;
   b) Cozinha com maquinaria adequada;
   c) Copa, dividida em zona suja e limpa, sendo a comunicação com a sala de refeições feita de modo a não permitir a vista da cozinha e a obter-se o seu necessário isolamento relativamente às zonas destinadas aos clientes;
   d) Zona de armazenagem para víveres, bebidas e depósito de vasilhame adequada à capacidade e características do estabelecimento;
   e) Vestiário para o pessoal.
3. A decoração deve ser de bom nível e o equipamento de boa qualidade, devendo o estabelecimento dispôr de equipamento auxiliar de mesa.
4. Aplicar-se-á a estes estabelecimentos o disposto no nº 5 do artigo 220 do presente diploma.

ARTIGO 224
Pratos de cozinha internacional

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes, pratos de cozinha internacional, atendendo-se, em todo o caso, às regras fixadas nos termos do artigo 231.
2. Haverá ainda vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

ARTIGO 225
Serviço de refeições

1. O serviço de refeições será dirigido por um chefe de mesa.
2. O chefe de mesa deverá falar, além do português, o inglês.

SUBSECÇÃO V
Restaurantes de 2ª

ARTIGO 226
Requisitos

1. Para um restaurante ser classificado de 2ª deverá satisfazer aos requisitos mínimos constantes dos números seguintes.
2. Na zona destinada aos clientes deverá existir:
   a) Entrada para os clientes;
   b) Vestiário localizado próximo da entrada,
   c) Sala de refeições, cuja capacidade deverá ser determinada pela sua área;
   d) Aparelhagem adequada a climatização do ambiente.
3. Na zona de serviço deverá existir:
   a) Entrada de serviço;
   b) Cozinha e copa;
   c) Vestiário para o pessoal.
4. O equipamento deverá ser de qualidade aceitável.
5. Quando as condições do local onde está instalado o estabelecimento o não permitam, poderá dispensar-se a existência de entrada de serviço, devendo, neste caso, os fornecimentos fazerem-se fora das horas em que o estabelecimento está aberto ao público ou, não sendo possível, nas horas de menor frequência.

ARTIGO 227
Pratos de cozinha regional

1. Nestes estabelecimentos haverá à disposição dos clientes pratos de cozinha regional, atendendo-se, em todo caso, às regras fixadas nos termos do artigo 231.
2. Haverá ainda vinhos de marcas de reconhecido prestígio.

SUBSECÇÃO VI
Restaurantes de 3ª

ARTIGO 228
Requisitos

1. Para um restaurante ser classificado de 3ª classe deverá satisfazer aos requisitos mínimos dos estabelecimentos similares.
2. O equipamento, ainda que simples, deverá apresentar-se em bom estado de conservação.
3. No serviço de mesa deverão observar-se, pelo menos, as regras fixadas nos termos do artigo 231

SUBSECÇÃO VII
Restaurantes Típicos

ARTIGO 229
Pessoal

O pessoal destes estabelecimentos poderá usar trajes próprios do país ou da região.

ARTIGO 230
Classificação

1. A classificação de restaurante típico será atribuída a requerimento do interessado.
2. A classificação atribuída poderá ser oficiosamente retirada, a qualquer tempo, desde que deixem e verificar-se os pressupostos que a determinam.

SUBSECÇÃO VIII
Refeições nos Restaurantes

ARTIGO 231
Afixação da lista

1. Nos restaurantes será obrigatoriamente afixada, em local bem visível e que permita uma fácil leitura do exterior, a lista do dia, com os respectivos preços e ainda, de forma salientada a composição e preço da refeição completa e da ementa turística.
2. Nos restaurantes de luxo e 1ª classe a determinação do número anterior não é obrigatória.
3. A lista do dia incluirá todos os pratos que o estabelecimento esteja apto a servir no dia a que a lista respeitar.
4. Da lista constará o nome e a classificação do estabelecimento e indicar-se-ão os impostos e taxas que incidam sobre os preços e devam ser cobrados ao cliente, excepto quando incluídos no preço aprovado.
5. Nos estabelecimentos de luxo e de 1ª a lista será escrita, pelo menos, em português e inglês.

ARTIGO 232

Lista do dia

1. No interior dos restaurantes haverá ao dispôr dos clientes uma lista do dia, elaborada em conformidade com o disposto no artigo anterior.

2. Nos restaurantes de luxo, 1ª e 2ª haverá uma carta de vinhos, com a indicação das marcas existentes e respectivos preços.

3. Na carta de vinhos, indicar-se-ão ainda as águas minerais, cervejas, refrescos licores, aguardentes e quaisquer outras bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços.

4. Será obrigatoria a apresentação ao cliente da lista do dia, bem como da carta de vinhos, no momento em que se dispõe a utilizar os serviços do estabelecimento

5. O disposto neste artigo não se aplica aos estabelecimentos previstos no nº 1 do artigo 218, que pelas suas características o não permitam.

ARTIGO 233

Refeições completa

1. Sem prejuízo do disposto quanto à ementa turística, os restaurantes, qualquer que seja a sua categoria, poderão oferecer, a preço fixo, um serviço de refeição completa

2. A refeição completa será composta de pratos constantes da lista do dia e incluira, obrigatoriamente, pão (80 g) e vinho corrente, tinto ou branco (2 dl)

3. O vinho poderá ser substituído por um copo de cerveja (3 dl) ou refrigerante.

ARTIGO 234

Ementa turística

1. Em todos os restaurantes poderá haver a prática de um serviço de ementa turística

2. A composição da ementa turística no respeitante ao peixe ou carne entende-se referida a prato de origem local, sendo os restantes componentes escolhidos de entre os pratos constantes da lista do dia.

3. Quando, além do número mínimo de pratos que compõem a lista do dia, existam outros que pelas suas características especiais tenham um preço incompatível com a inclusão na ementa turística, estes pratos deverão ser devidamente assinalados e indicado o adicional devido para poderem ser neles incluídos.

4. O preço da ementa turística inclui todos os impostos e taxas devidos e o seu limite máximo será fixado pelo órgão de tutela.

ARTIGO 235

Dispensa de ementa turística

A obrigatoriedade da ementa turística poderá ser dispensada por decisão do órgão de tutela em relação a algum ou alguns dos tipos de estabelecimentos previstos no nº 1 do artigo 219, que pelas suas caracteristicas não permitam a sua prática.

CAPÍTULO V

Registo

ARTIGO 236

Elementos

1. Os estabelecimentos hoteleiros e similares e acampamentos de turismo estão sujeitos a registo devendo, para o efeito fornecer os seguintes elementos

a) Identidade dos directores;

b) Empresa exploradora do estabelecimento e a sua forma jurídica.

c) Identidade dos directores ou gerentes da empresa exploradora;

d) Identidade do responsável pelo estabelecimento.

2. O organismo de tutela, quando conceder a autorização de abertura de um estabelecimento, procederá oficiosamente ao seu registo.

ARTIGO 237

Actos sujeitos a registo

1. As reclamações, sanções, louvores e relatórios de inspecção e vistoria serão anotados no registo por meio de averbamento, com menção dos processos onde se encontram os respectivos documentos.

2. As anotações referidas no número anterior serão feitas pelas entidades responsáveis pelo licenciamento dos respectivos estabelecimentos.

ARTIGO 238

Trespasse

Trespasse de estabelecimentos hoteleiros e similares está igualmente sujeito a registo mediante comunicação do interessado.

CAPÍTULO VI

Taxas

ARTIGO 239

Taxas

É devido o pagamento de taxas por todos os actos sujeitos a licenciamento nos termos do presente Regulamento.

ARTIGO 240

Valores das taxas

1. Pela análise e aprovação de anteprojectos ou projectos de novos empreendimentos e de modificações estruturais de instalações de estabelecimentos hoteleiros e similares são devidas as seguintes taxas:

a) Para estabelecimentos do Grupo I do nº 1 do artigo 7, incluindo os Lodge e Conjuntos Turísticos 3 500 000,00 MT,

b) Para estabelecimentos dos Grupos II a VII do nº 1 do artigo 7, 3 000 000,00 MT,

c) Para estabelecimentos do Grupo VIII do nº 1 do artigo 7, incluindo Unidades de Turismo de Habitação, Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo 2 500 000,00 MT;

d) Para estabelecimentos do Grupo I e III do artigo 8, 1 500 000,00 MT,

e) Para estabelecimentos do Grupo II do artigo 8, 1 000 000,00 MT

2. Pela realização de vistorias são devidas as seguintes taxas:

a) Para estabelecimentos do Grupo I, incluindo os Lodge e Conjuntos Turísticos do artigo 7, 8 000 000,00 MT;

b) Para estabelecimentos dos Grupos II a VII do nº 1 do artigo 7, 5 000 000,00 MT;

c) Para estabelecimentos do Grupo VIII do nº 1 do artigo 7, incluindo Unidades de Turismo de Habitação, Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo 3 500 000,00 MT;

d) Para estabelecimentos do Grupo I e III do artigo 8, 3 000 000,00 MT,

e) Para estabelecimentos do Grupo II do artigo 8, 2 000 0000,00 MT.

3. Pela emissão do alvará são devidas as seguintes taxas:

a) Para estabelecimentos do Grupo I do artigo 7, incluindo Lodges e Conjuntos Turísticos 5 000 000,00 MT;
b) Para estabelecimentos do Grupo II a VI do artigo 7, 3 500 000,00 MT,
c) Para estabelecimentos do Grupo VIII do artigo 7, incluindo Unidades de Turismo de Habitação, Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo 3 000 000,00 MT;
d) Para estabelecimentos do Grupo I e III do artigo 8, 2 500 000,00 MT,
e) Para estabelecimentos do Grupo II do artigo 8, 2 000 000,00 MT

4. Pela alteração do alvará são devidas as seguintes taxas:

a) Para estabelecimentos do Grupo I do artigo 7, incluindo Lodges e Conjuntos Turísticos 3 000 000,00 MT;
b) Para estabelecimentos do Grupo II a VI do artigo 7, 2 800 000,00 MT,
c) Para estabelecimentos do Grupo VIII do artigo 7, incluindo Unidades de Turismo de Habitação, Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo 2 600 000,00 MT;
d) Para estabelecimentos do Grupo I e III do artigo 8, 2 300 000,00 MT,
e) Para estabelecimentos do Grupo II do artigo 8, 2 200 000,00 MT.

5. Pela aprovação das denominações são devidas as seguintes taxas:

a) Para estabelecimentos do Grupo I do artigo 7, incluindo Lodges e Conjuntos Turísticos 500 000 00 MT;
b) Para estabelecimentos do Grupo II a VI do artigo 7 350 000,00 MT,
c) Para estabelecimentos do Grupo VIII do artigo 7, incluindo Unidades de Turismo de Habitação, Unidades de Turismo Rural ou de Agro-Turismo 300 000,00 MT;
d) Para estabelecimentos do Grupo I e III do artigo 250 000,00 MT,
e) Para estabelecimentos do Grupo II do artigo, 150 000,00 MT.

6. Pela emissão da licença de gestão dos estabelecimentos de alojamento e devida a taxa de 3 500 000,00 MT e para estabelecimentos de restauração e de bebidas é devida a taxa de 2 000 000.00 MT

7. Pela renovação da licença de gestão de estabelecimentos de alojamento é devida a taxa de 1 750 000,00 MT e para estabelecimentos de restauração e de bebidas é devida a taxa de 1 000 000 00 MT

8. Pelo registo dos directores, subdirectores dos estabelecimentos de alojamento e devida a taxa única de 300 000,00 MT.

ARTIGO 241

Recitação

Os valores das taxas estabelecidas neste Regulamento deverão ser entregues na Recebedoria da Fazenda da área fiscal respectiva no mês seguinte ao da sua cobrança, através de guia Modelo "B" pelos serviços competentes do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 242

Actualização

Os valores das taxas serão revistos sempre que se mostrar necessário, por diploma ministerial conjunto dos Ministros do Plano e Finanças e da Indústria, Comércio e Turismo.

CAPÍTULO VII

Fiscalização e penalidades

SECÇÃO I

Disposições gerais

ARTIGO 243

Órgãos de fiscalização

1. Cabe ao órgão competente do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, proceder a fiscalização dos estabelecimentos hoteleiros e similares.

2. A fiscalização também poderá ser exercida por outros órgãos a quem tenham sido atribuídas tais funções.

3. O órgão referido no nº 1 do presente artigo, poderá no exercício das suas funções, solicitar colaboração de autoridades policiais ou adminstrativas.

ARTIGO 244

Auto de notícia

Sempre que os funcionários competentes para a fiscalização tenham conhecimento de existência de qualquer infracção às disposições do presente Regulamento ou dele decorrente elaborarão o auto de notícia nos termos do artigo 166 do Código do Processo Penal.

ARTIGO 245

Punição

1. Quando for aplicável a pena de multa, o órgão competente de fiscalização poderá, atendendo a reduzida gravidade de demais circunstâncias da infracção, substituir a pena de multa pela advertência, se se tratar de primeira infracção cometida no decurso do ano civil.

2. As infracções às disposições do presente Regulamento serão puníveis nos termos constantes do mesmo.

ARTIGO 246

Reincidência

1. Tem lugar a reincidência quando, o agente a quem tiver sido aplicada uma sanção cometer outra idêntica, antes de decorridos seis meses a contar da data da fixação definitiva da sanção anterior.

2. A reincidência relativa às infracções referida no número anterior será punível elevando-se ao triplo os seus limites mínimo e máximo.

ARTIGO 247

Pagamento das multas

1. O prazo para o pagamento voluntário das multas é de quinze dias a contar da data da notificação.

2. O pagamento será efectuado por guia passada pelo órgão de fiscalização do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, a depositar na Repartição de Finanças.

3. Na falta de pagamento voluntário dentro do prazo referido no nº 1, o processo será remetido ao tribunal competente.

ARTIGO 248

Levantamento da suspensão ou encerramento

Supridas as razões que tiverem fundamentado a aplicação de medidas de suspensão da actividade ou encerramento de estabelecimento, a suspensão ou encerramento será levantada no prazo máximo de cinco dias após a comunicação da supressão, em requerimento do interessado, juntando para o efeito documentos comprovativos.

ARTIGO 249

Competência para fixação de multas

Compete ao Inspector Geral do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, Direcções Provinciais da Indústria, Comércio e Turismo e Direcções Distritais da Indústria, Comércio e Turismo a fixação das penas referidas no presente Regulamento.

ARTIGO 250

Reclamações e recursos

Das decisões tomadas nos termos do presente Regulamento, cabe reclamação e recurso, hierárquico e contencioso nos termos da lei.

ARTIGO 251

Destino das multas

1. Os valores das multas estabelecidas no presente Regulamento terão o seguinte destino:

a) 25% Para os serviços de inspecção;

b) 25% Para os intervenientes no processo de inspecção; e,

c) 50% para os serviços de licenciamento das actividades objecto do presente Regulamento.

2. Por despacho conjunto, os Ministros do Plano e Finanças e da Indústria, Comércio e Turismo fixarão os critérios para a atribuição dos valores referido no número anterior.

ARTIGO 252

Recitação

Os valores das multas estabelecidas neste Regulamento deverão ser entregues na Recebedoria da Fazenda da área fiscal respectiva no mês seguinte ao da sua cobrança, através de guia Modelo "B" pelos serviços competentes do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 253

Actualização

Os valores das multas serão revistos, sempre que se mostrar necessário, por diploma ministerial conjunto dos Ministros do Plano e Finanças e da Indústria, Comércio e Turismo.

SECÇÃO II

Penalidades

ARTIGO 254

Classificação indevida

O uso de classificação indevida é punida com a multa de 4 000 000,00 MT tratando-se de estabelecimento de restauração e bebidas e de 8 000 000,00 MT quando se trate de estabelecimento de alojamento.

ARTIGO 255

Exercício ilegal de actividades e alterações ilegais

1. Sem prejuízo da legislação em vigor sobre a matéria, constitui infracção o início da construção de estabelecimentos hoteleiros sem a devida autorização da entidade licenciadora.

2. Constitui infracção o exercício não licenciado das actividades reguladas nos termos do artigo 156.

3. A infracção prevista no nº 1 é punida com multa de 50 000 000,00MT a 100 000,00MT.

4. A infracção prevista no nº 2 é punida com multa de 20 000 000,00MT à 50 000 000,00MT.

ARTIGO 256

Incumprimento do prazo de pedido de averbamento

O incumprimento de prazo de pedido de averbamento é punida com multa de 6 000 000,00 MT tratando-se de estabelecimento de alojamento e de 4 000 000,00 MT quando se trate de estabelecimento de restauração e bebidas.

ARTIGO 257

Denominação indevida

O uso de denominação indevida é punida com multa de 18 000 000,00 MT tratando-se de estabelecimento de alojamento e de 12 000 000,00 MT quando se trate de estabelecimento de restauração e bebidas.

ARTIGO 258

Prática de preços não aprovados

A prática de preços não visados pelas autoridades competentes é punida com multa de 16 000 000,00 MT tratando-se de estabelecimento de alojamento e de 10 000 000,00 MT quando se trate de estabelecimento de restauração e bebidas.

ARTIGO 259

Infracções diversas

As infracções ao disposto nos artigos 48, 50, 51, 52 e 68 são punidas com multa de 2 500 000,00 MT a 8 000 000,00 MT.

ARTIGO 260

Reclamações

A infracção ao disposto no artigo 167 é punida com a multa de 12 000 000,00 MT.

ARTIGO 261

Obrigatoriedade de comunicação

A infracção ao disposto no artigo 236 é punida com a multa de 4 000 000,00 MT a 13 000 000,00 MT.

ARTIGO 262

Obrigatoriedade de ascensor

A infracção ao disposto no artigo 64 é punida com a multa de 2 000 000,00 MT a 6 000 000,00 MT.

ARTIGO 263

Manutenção de equipamento de ventilação

A infracção ao disposto no artigo 72 é punida com a multa de 1 500 000,00 MT a 15 000 000,00 MT.

ARTIGO 264

Depósito de valores

A infracção ao disposto no artigo 191 é punida com a multa de 5 000 000,00 a 15 000 000,00 MT

ARTIGO 265

Manutenção de equipamento frigorífico

A infracção ao disposto no artigo 73 é punida com a multa de 1 000 000,00 a 5 000 000,00 MT.

ARTIGO 266

Manutenção geral

A infracção do disposto no artigo 55 é punida com a multa de 3 000 000,00 a 5 000 000,00 MT.

ARTIGO 267

Permanência de pessoal e serviços

A infracção ao disposto no artigo 114 é punida com a multa de 1 000 000,00 a 3 000 000,00 MT.

ARTIGO 268

Uniforme do pessoal de serviço

A infracção ao disposto no artigo 193 é punida com a multa de 1 000 000,00 MT a 3 000 000,00 MT.

ARTIGO 269

Afixação da lista do dia

A infracção ao disposto no artigo 231 é punida com a multa de 500 000,00 MT a 1 000 000,00 MT.

ARTIGO 270

Afixação de preços

A infracção do disposto no artigo 184 é punida com a multa de 1 000 000,00 a 3 000 000,00 MT.

ARTIGO 271

Afixação da placa normalizada

A infracção do disposto no artigo 160 é punida com a multa de 5 000 000,00 MT.

ARTIGO 272

Comunicação de período de não funcionamento

A infracção do disposto no artigo 165 é punida com a multa de 10 000 000,00 MT.

ARTIGO 273

Discriminação no acesso

A infracção do disposto no artigo 169 é punida com a multa de 50 000 000,00 MT.

ARTIGO 274

Infracções em matéria de sanidade, higiene e limpeza

1. Sem prejuízo da demais legislação aplicável, consideram-se, designadamente, infracções em matéria de sanidade, higiene alimentar e limpeza, as seguintes:

a) Alimentos não devidamente protegidos ou conservados ou excedendo os respectivos prazos de validade;

b) Fumar, comer, na zona de manipulação ou preparação de alimentos

c) Manipulação ou preparação de alimentos sem indumentária adequada e completa;

d) Utilização de água fora da rede pública de abastecimento ou não aprovada pelas autoridades sanitárias;

e) Supressão dos sifões dos lavatórios, lava-louças e sanitas;

f) Acumulação de detritos e lixos;

g) Inexistência de recipientes para recolha de lixo ou uso de recipientes sem tampa;

h) Armazenamento de louças e utensílios em locais que não ofereçam condições de higiene;

i) Objectos de uso pessoal em contacto com as zonas de preparação ou armazenamento de alimentos;

j) Mau estado de conservação e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;

k) Existência de utensílios susceptíveis de oxidação;

l) Existência de louças ou vidros partidos ou rachados;

m) Deficiente arejamento, ventilação e iluminação;

n) Deficiente funcionamento do sistema de recolha e exaustão de fumos e cheiros;

o) Infestação por roedores ou insectos;

p) Inexistência de toalhas descartáveis ou secadores de mão, bem como dos indispensáveis artigos de higiene individual nas instalações sanitárias;

q) Não funcionamento de autoclismos.

2. As infracções em matéria de sanidade, higiene alimentar e limpeza são punidas com a multa de 5 000 000,00 MT a 30 000 000,00 MT.

3. A acumulação de infracções às matérias referidas no número anterior podem determinar a suspensão do funcionamento do estabelecimento até seis meses.

ARTIGO 275

Infracções em matéria de segurança contra incêndio

1. Sem prejuízo da demais legislação aplicável consideram-se, designadamente, infracções em matéria de segurança contra incêndios, as seguintes:

a) Não existência de extintores ou existência em número insuficiente;

b) Existência de extintores fora de prazo de validade;

c) Inexistência de sinalização de saída;

d) Inexistência ou deficiência de iluminação de emergência de segurança;

e) Bloqueamento de saídas e de janelas ou sacadas;

f) Ocupação dos caminhos de evacuação;

g) Inutilização das câmaras de fumo;

h) Utilização de materiais decorativos sem protecção contra o fogo;

i) Existência de combustíveis para além dos limites fixados ou de tipo não aprovado;

j) Superlotação do estabelecimento.

2. As infracções em matéria de segurança contra incêndios são punidas com multa de 2 500 000,00 MT a 15 000 000,00 MT.

ARTIGO 276

Encerramento

1. A sanção de encerramento do estabelecimento pode ser aplicada quando, pela prática reiterada de infracções graves, a manutenção da sua exploração represente risco para os utentes ou para terceiros ou prejuízos para a imagem do turismo nacional.

2. Para efeitos do número anterior são designadamente qualificadas como graves as infracções em matérias de sanidade, higiene alimentar, limpeza e segurança contra incêndios.

CAPÍTULO VIII

Disposições finais e transitórias

ARTIGO 277

Sinalização de estabelecimentos de turismo

O Ministério das Obras Públicas e Habitação vai estabelecer regras para a sinalização de estabelecimentos hoteleiros e similares e acampamentos de turismo bem como de conjuntos turísticos.

ARTIGO 278

Emissão oficiosa de alvará

1. No prazo de cento e oitenta dias as entidades licenciadoras emitirão o alvará a que se refere o presente Regulamento a todos os estabelecimentos licenciados ao abrigo da legislação anterior que dele não disponham.

2. Os alvarás concedidos ao abrigo da legislação revogada caducam com o primeiro alvará emitido nos termos do presente Regulamento, sem prejuízo dos necessários ajustes em função do presente Regulamento.

ARTIGO 279

Registo de directores e gerentes

1. Todos os estabelecimentos existentes no território nacional devem ter regularizado junto da entidade licenciada o processo de registo dos directores, subdirectores, gerentes e subgerentes no prazo de doze meses a contar da data de entrada em vigor do presente Regulamento.

2. Emitido o alvará como comprovativo da conformidade do estabelecimento com o projecto e demais normas de funcionamento do estabelecimento, deverá ser requerida também a licença dos gestores nos termos do artigo 166, sem o que o estabelecimento não poderá funcionar.

Anexo I

TABELA DE DIMENSÕES E ÁREAS MÍNIMAS

Grupo ou categoria	Escadas Largura		Corredores principais Largura (1)	Zonas de estar Metro quadrado por quarto (2) (3)	Salas de refeições Matro quadrado por quarto (4)	Quartos (5) (6) (7)			Salas de quartos, suites e apartamentos (8)	Terraços dos quartos (9)	Casas de banho				
	Principal	Serviço				Pe direto	Duplos	Individual			Banheiras dimensões	Especial	Completa	Simples	
HOTEIS:															
Cinco estrelas	1,75m	1,20m	1,75m	3,00m	2,25m	2,60m	17,00m2	10,00m2	12,00m2	4,00m2	1.7x0.60x0.75	5,50m2	5 50m2		
Quatro estrelas	1,50m	1,20m	1,60	2,50m	2,00m	2,60m	15,00m2	9,00m2	10,00m2	4,00m2	1,6xo,55xo,70	-	4,50m2	3,00m2	
Três estrelas	1,30m	1,20m	1,40m	2.00m	1,75m	2,60m	14,00m2	8,00m2	9,00m2	3,50m2	1,6x0.55x0,70	-	4,00m2	2,75m2	
Duas estrelas	1,20m	1,10m	1,20m	1,20m	1,50m	2,60m	13,00m2	8,00m2	8,00m2	3,00m2	1.5x055x0.70	-	3,50m2	2 50m2	
Uma estrela	1,10m	1.10m	1,20m	1,20m	1,25m	2,60m	12,00m2	7,50m2	7,50m2	3,00m2	1.4x0.55x0,70	-	3,50m2	2.50m2	
PENSÕES:															
Quatro estrelas	1,20m	1,20m	1,25m	1,25m	2,60m	12,00m	9,00m2	9.00m2	9,00m2	3,00m2	1.4xo,55x0.70	-	3 50m2	2.50m2	
Três estrelas	1,10m	1.10m	1,00m	1,00m	2,60m	9,00m	7,50m2	7,50m2	7,50m2	-	1.4xo,55x0.70	-	3 50m2	2 50m2	
Duas estrelas	1,10m	1.00m	1,00m	1,00m	2,60m	9,00m	7,50m2	7,50m2	7,50m2	-	-	-		2,50m2	
Uma estrela	1,00m	1,00m	-	1,00m	2,60m	9,00m	7,50m2	7,50m2	7,50m2	-	-	-		2 50m2	
ESTALAGEM															
Cinco estrelas	1,30m	1,00m	1,30m	1.75m	1,75m	2,60m	15,00m2	9,00m2	10,00m2	4,00m2	1.5x0.55x0.70	-	3,70m2	2.75m2	
Quatro estrelas	1.20m	1,00m	1,20m	1.50m	1,50m	2.60m	14.00m2	8,00m2	9,00m2	3,50m2	1.5x0.55x0.70	-	3 70m2	2.50m2	
MOTEIS															
Três estrelas	-	-	-	-	-	2,60m	13,00m2	9,00m2	8,00m2	3,50m2	-	-	-	2 50m2	
Duas estrelas	-	-	-	-	-	2,60m	12,00m2	7,50m2	7,50m2	3,00m2	-	-	--	2,50m2	
HOTEIS APARTAMENTO															
Quatro estrelas	1,50m	1.20m	1,60m	-	-	2,60m	10,00m2	8,00m2	14 00m2	4,00m2	1.6x0.55x0.70	-	4 00m2	2.75m2	
Duas estrelas	1,30m	1.20m	1,40m	-	-	2,60m	8,00m2	7,50m2	12.00m2	3,50m2	-	-	-	2 50m2	
Uma estrela	1 20m	1.10m	1,20m	-	-	2,60m	8,00m2	7,50m2	10 00m2	3,00m2	-	-	-	2 50m2	

Verso do anexo I

NOTAS

(1) As larguras mínimas exigidas para os corredores poderão ser reduzidas em 20 cm quando só existam quartos de um dos lados do corredor.

(2) Incluem bares, zonas de estar, de escrita, de leitura, de televisão, de reuniões e similares. As suas áreas podem ser reduzidas de 40 por cento nos estabelecimentos situados sm centros urbanos importantes e nos estabelecimentos residenciais, não podendo, porém, em qualquer caso, ser inferior a 9m2.

(3) Quando os estabelecimentos situados em praias disponham de terraço ou zona verde destinados a uso comum dos hospedes e dotados de mobiliário adequado à sua utilização como zonas de estar, 20 por centos da sua área poderão ser considerados para o cálculo das zonas de estar. Em todo o caso, a área total das zonas de estar assim calculadas não poderá ser inferior a 75 por centos das áreas estabelecidas nos termos desta tabela. Em caso nenhum poderão acumular-se, na sua aplicação, as notas (2) e (3) destas observações.

(4) Nos estabelecimentos situados nos centros urbanos importantes a área mínima exigida para as salas de refeições poderá ser reduzida em 40 por centos, não podendo, porém em qualquer caso, ser inferior a 9 m2.

(5) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores, incluindo-se porém, os espaços ocupados por roupeiros embutidos.

(6) As medidas estabelecidas para o pé direito dos quartos entendem-se sem prejuízo do disposto no regulamento Geral das Edificações Urbanas e são independentes das instalações de ar condicionado previstas.

(7) As áreas dos quartos dos hoteis-apartamento estabelecidas nesta tabela entendem-se sem prejuízo do disposto quanto às áreas correspondentes a cada cama.

(8) No caso de a suite dispôr de mais de uma sala, bastará que uma delas satisfaça às áreas mínimas exigidas nesta tabela.

(9) Em qualquer caso, e sem prejuízo da observância das áreas estabelecidas, os terraços devem ter a largura mínimade 1,5 metros.

(10) As dimensões estabelecidas para as banheiras admitem uma variação de mais ou menos 10 por cento, tendo em atenção a necessidade de adaptação aos modelos normalmente existentes no mercado.

Anexo II

PLACAS DE SINALIZAÇÃO

1. - As placas serão em acrílico branco opaco de 3 mm de espessura, com moldagem de 1 cm. Serão impressas em silk-screen, com tintas acrílicas com secagem a estufa. Os parafuso de fixação serão de latão.

2. - Todas as dimensões figuradas são expressas em milímetros.

3. - Descrição dos sinais:

I) Estabelecimentos hoteleiros:

a) Hotéis - Sinal nº. 1:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco.
As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do hotel (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas, e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas), conforme indicando no esquema nº.1.

b) Hotéis residenciais - Sinal nº. 2:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco. As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada um das categorias (uma, duas, três, quatro ou cinco estrelas), conforme indicado no esquema nº. 1. A letra R em azul-da-prússia.

c) Hotéis-apartamentos - Sinal nº. 3:

Fundo azul-claro. A letra H e a barra circundante a branco. As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada umà das categorias(duas, três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema nº. 1. A letra A em azul-da-prússia.

d) Motéis - Sinal nº. 4:

Fundo azul-claro. A letra M e a barra circundante a branco. As estrelas em amarelo-dourado em número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias(duas ou três estrelas), conforme indicado no esquema nº. 1. O símbolo(volante) em azul-da-prússsia.

e) As estrelas que figuram no sinais nº. 1 a 4 têm o formato e as dimensões constantes da figura A.

f) Pensões - Sinal nº. 5:

Fundo verde-claro. A letra P e a barra circundante a branco. As estrelas emverde-escuro emnúmero correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas), três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema nº. 2.

g) Albergarias - Sinal nº. 6:

Fundo verde-claro. A letra A e a barra circundante a branco. As estrelas em verde-escuro.

h) Pensões residenciais - Sinal nº. 7:

Fundo verde-claro. A letra P ea barra circundante a branco. A letra P e a barra circundante a branco. A letra R em verde-escuro. As estrelas em verde-escuro em número correspondente à categori do estbelecimento e dispondo-se em cada uma das categorias (uma, duas, três ou quatro estrelas), conforme indicado no esquema nº. 2.

i) Albergarias residenciais - Sinal nº. 8:
Fundo verde-claro. A letra A e a barra circundante a branco. A letra R e as estrelas em verde-escuro.

j) Estalagens - Sinal nº 9:

Fundo verde-claro. A letra A e abarra circundante a branco. As estrelaas em verde-escuro en número correspondente à categoria do estabelecimento e dispondo-se em cada um ds ctegoris (quatro ou cinco estrelas), conforme indicado no esquema nº. 2.

As estrelas que figuram nos sinais nº. 5 a 9 têm o formato e dimensões constantes da figura B.

II - Estabelecimentos similares:

m) Restaurante de luxo - Sinal nº. 10:

Fundo amarelo, com a simbologia (talheres cruzados, estrelas, prato, colher e garfo) aberta a branco. A palavra "luxo" e os rectângulos, nos quais se inscrevem os talheres cruzados, em castanho. Barra circundante a branco.

n) Restaurantes de 1ª. - Sinal nº. 11:

Fundo amarelo, com a simbologia(talheres cruzados, estrelas, prato, colher e garfo) aberta a branco. A designação "1ª." e os rectângulos, nos quais se inserem os talheres cruzados e a designação da categoria, em castanho. Círculo, no qual se inscrevem a designação "1ª." e a barra circundante, abranco.

o) Restaurantes de 2ª. - Sinal nº 12:

Fundo amarelo, com a simbologia (talheres cruzados, estrelas, prato, colher e garfo) aberta a branco. A designação "2" e os rectângulos, nos quais se inserem os talheres cruzados e a designação da categoria, em castanho. Círculo, no qual se inscrevem a designação "2" e a barra circundante, a branco.

p) Restaurantes de 3°. 13:

Fundo amarelo, com a simbologia (prato, colher e garfo) aberta a branco. A designação "3ª." e o

s) Restaurantes típicos de 2ª - Sinal n° 16:

igual ao sinal n°. 12, acrescido da palavra "típico", em castanho.

t) Restaurante tílpicos de 3ª. - Sinal n°. 17:

igual ao sinal n°.13, acrescido da palavra "típico, em castanho.

u) Estabelecimentos de bebidas de luxo - Sinal n° 18:

Fundo em rosa-velho, com simbologia aberta a branco. Barra transversal em castanho, com a simbologia nela inscrita aberta a branco. Círculo em castanho, no qual se inscreve, a branco, a palavra "luxo". Barra circundante branca.

v) Estabelecimentos de bebidas de 1ª., 2ª. e 3ª. - Sinal n°. 19

Fundo em rosa-velho, com simbologia aberta a branco. Barra transversal em castanho, ccom rectângulo, no qual ela se insere, em castanho. Círculo, no qual se inscrevem a designação "3ª." ea barracircundante,abranco.

q)Restaurantes típicosde luxo Sinal n°. 10, acrescido da palavra "típico", em castanho.

r) Restaurantes típicos de 1ª. - Sinal n° 15:

Igual ao sinal n°. 11, acrescido da palavra"tipico", em castanho.

simbologia nela inscrita aberta a branco. Círculo em castanho, no qual se inscreve, a branco, a designação da categoria (1ª., 2ª. ou 3ª.). Estas designações têm o formato e as dimensões constanttes das figuras C eD.

x) Salas de dança de luxo - Sinal n°. 20:

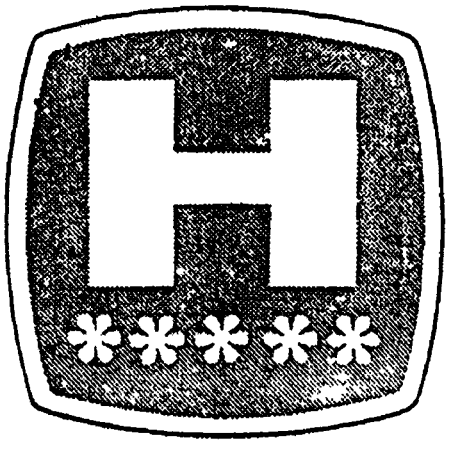
Fundo azul-claro, aberto a branco, com a simbologiia e a palavra "luxo" em azul-prússia.

z) Salas de dança de 1ª. e 2ª. - Sinal n°. 21:

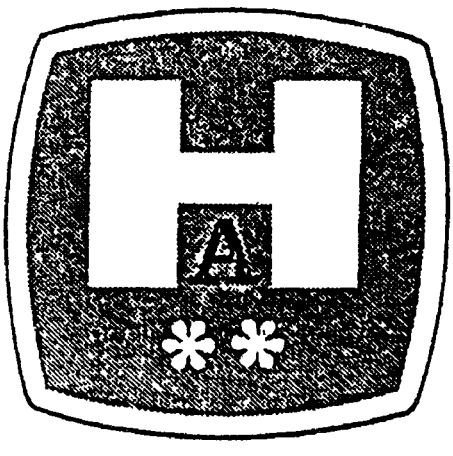
Fundo azul-claro, aberto a branco, com a simbologia e a designação da categoria (1ª. ou 2ª.) em azul-da-prússia. Estas designações têm o formato e as dimensões constantes da figura E.

4. A descrição constante do anterior n°. 3 entende-se apenaas como auxiliaar de leitura dos sinais figurados, devendo os interessados na produção deles reportar-se aos originais existentes no Centro de Informação e Turismo em tamanho naatural e nas cores próprias e que, para efeitos de normalização, lhes serão facultados naquele Centro.

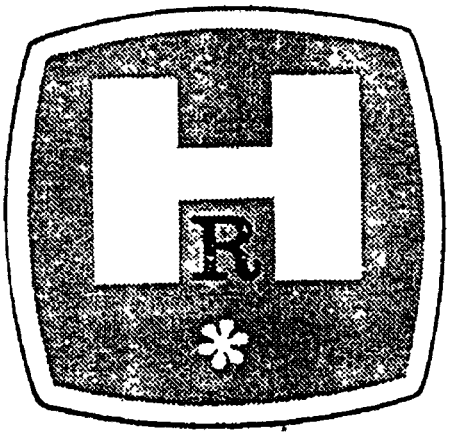
SINAL Nº 1



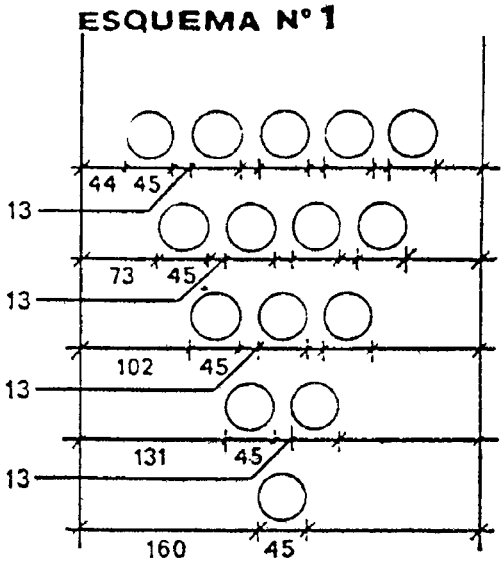
SINAL Nº 3



SINAL Nº 2



ESQUEMA Nº 1



SINAL Nº 4

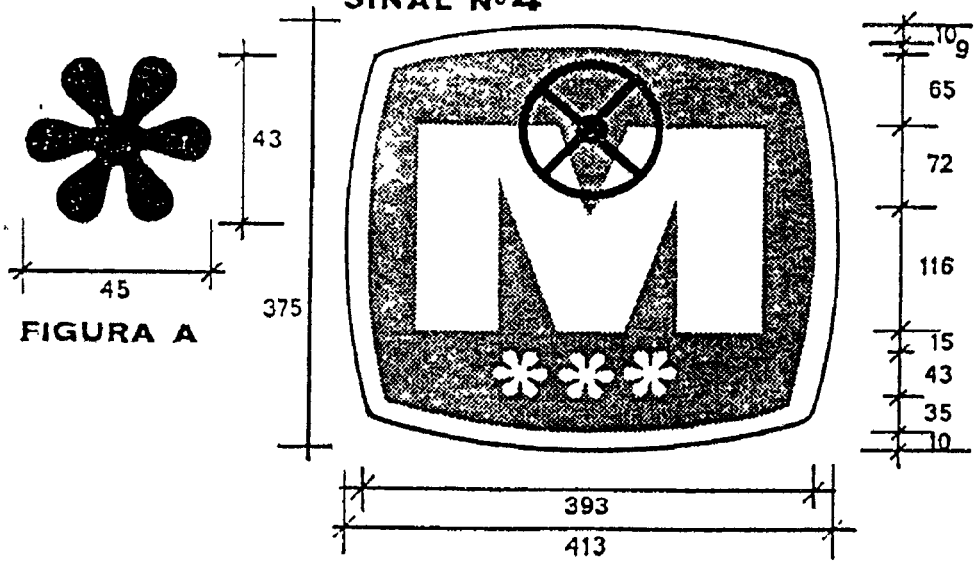
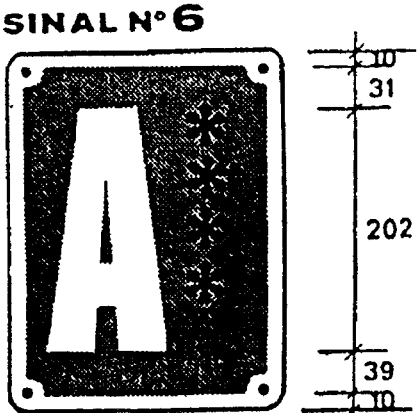


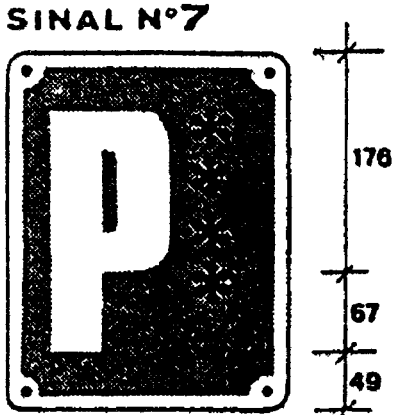
FIGURA A

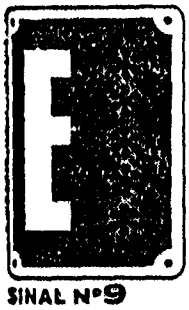
SINAL Nº 6



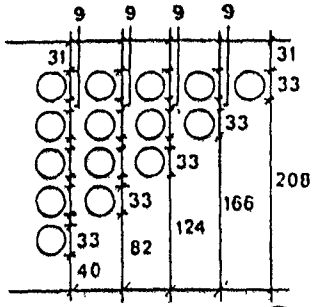
SINAL Nº 5

SINAL Nº 7





SINAL Nº9



ESQUEMA Nº2

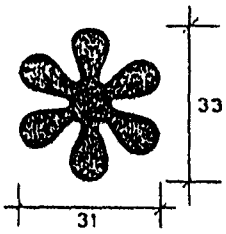
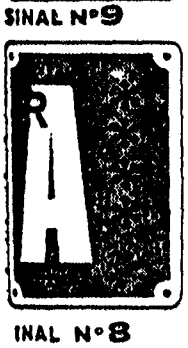
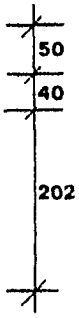


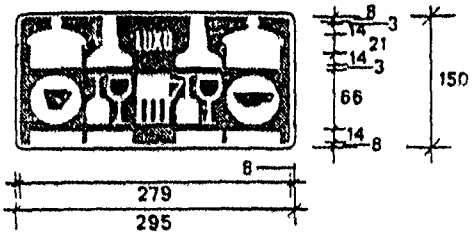
FIGURA B



INAL Nº8

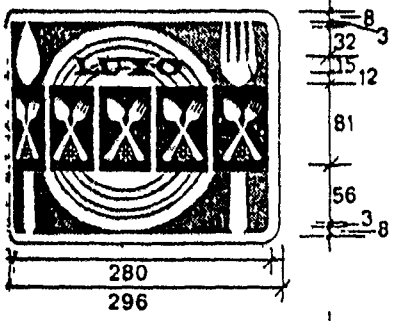


SINAL Nº18



SINAL Nº19

SINAL Nº10



SINAL Nº11

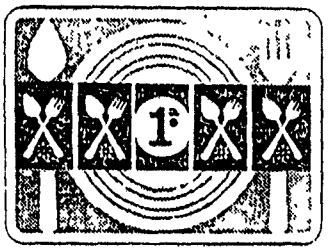
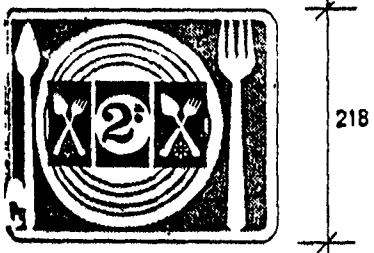
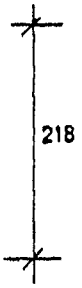
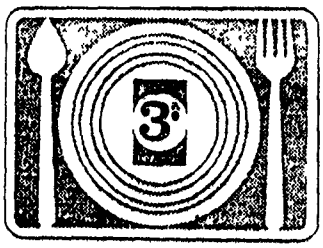


FIGURA C FIGURA D



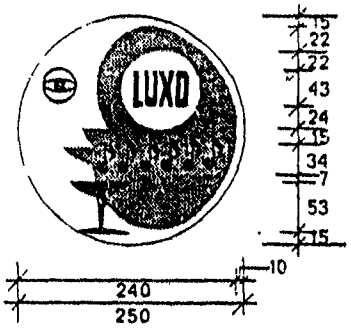


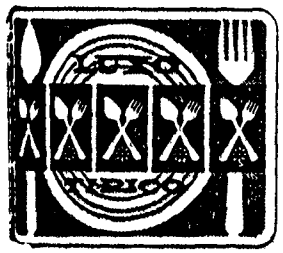
SINAL Nº12



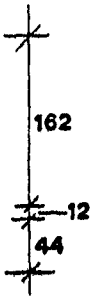
SINAL Nº13

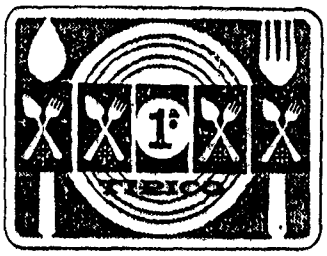
SINAL Nº20



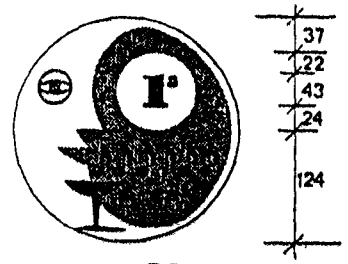


SINAL Nº14





SINAL Nº15



SINAL Nº21

NAL Nº16

SINAL Nº17

FIGURA E

Anexo III

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

Alvará nº _____

Faço saber aos que este Alvará virem que, em presença do processo respeitante ao pedido formulado por _____

_____

De concessão de Alvará para _____

_____

Localização _____

_____

Nos termos dos artigos nº _____

_____

Concedo ao referido _____ **o Alvará requerido.**

É proibido alterar as condições físicas do estabelecimento sem a prévia autorização dada nos termos legais, sob pena de revogação deste Alvará.

Para constar se lavrou o presente Alvará que por mim é assinado e devidamente autenticado com selo branco em uso nesta _____

_____

_____

_____

( )

Este Alvará deverá estar sempre no estabelecimento em lugar bem visível ao público e ser presente a todos agentes de fiscalização.

I. CAPACIDADE INSTALADA

1. Tipo de Estabelecimento
1.1. Classe _____
1.2. Grupo _____
1.2.1. Subgrupo _____

2. Área das instalações _____ **(m²)**

II. CAPACIDADE

_____

III. APOSTILAS/AVERBAMENTOS

Anexo IV

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

CERTIFICADO DO GERENTE DE ESTABELECIMENTO HOTELEIRO E SIMILAR

Nos termos do Artigo 166 do Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar o titular é certificado como responsável nos seguintes termos:

Nome Completo _____

Lugar e Data de Nascimento _____, ____ **de** ____ **de** _____

Nacionalidade _____ **Bilhete de Identidade / Passaporte nº**_____

Emitido por _____ **Valido até** _____ **de** _____ **de** _____

Formação em: _____
Instituição: _____
_____

Local de Trabalho _____

Designação da Função Ocupacional _____

Maputo, aos ___ **de** _____ **de** _____

O Director Nacional

_____

Anexo V

LIVRO DE RECLAMAÇÃO

EXTRACTO DO REGULAMENTO

Artigo 167 – Em todos estabelecimentos hoteleiros e similares é obrigatória a fixação, em local bem visível, a indicação da existência do livro de reclamações.

Artigo 168 – 1. O livro de reclamações será obrigatòriamente facultado aos clientes que o solicitem .e exibam documentação comprovativo da sua identificação.

2. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo VI, deverá ter termos de abertura e encerramento assinado pelo responsável da entidade competente pelo seu licenciamento, com folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo as assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas deverá o responsável pela gestão do estabelecimento, enviar cópia integral à entidade competente para o licenciamento do estabelecimento, ou apresentar o próprio livro à Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo da área, caso o licenciamento seja da competência das estruturas centrais do turismo no prazo de quarenta e oito horas.

4. É facultada ao responsável pela gestão do estabelecimento a apresentação de alegações que tiver por convenientes, no próprio livro ou na cópia referida no número 3.

5.Na hipotése prevista na última parte do número 3 deste artigo, a Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo deverá exarar no próprio livro a menção de que o mesmo lhe foi presente, providenciando a comunicação pela via mais rápida à entidade competente para o licenciamento.

6. Quando o reclamante não o fizer, deve o responsável pela gestão do estabelecimento fazer constar no lugar próprio do livro o nome e a morada daquele.

TÉRMO DE ABERTURA

Há-de servir este livro para registar as reclamações apresentadas nos termos do inciso do artigo 167 do Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar.

É aberto a ..... de ..... de ..... e contém o número de páginas que no termo de encerramento, todas devidamente numeradas e rubricadas por mim.

O .....

.....

Número de ordem	Data	Reclamação apresentada por	Portador do B.I. nº ....do arquivo	Morador em
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....
....	....	....	....	....

Texto da reclamação	Data do visto da DPICTUR
....	....

ANEXO VI

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DE INDUSTRIA COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DE TURISMO

a) .....

TABELA DE PREÇOS DE ALOJAMENTO

Denominação do Estabelecimento .....

Classificação .....

Localização .....

Designação do aposento	PREÇOS		
	Moeda nacional		Moeda convertível
	Mínimo	Máximo	

Autorizado em, ... aos ..... de ..... de 19....

O .....,

OBS. :

a) Nome da província.

1 — Esta tabela deve ser afixada em pelo menos 3 lugares visíveis fácil consulta pelo público. É obrigatória a afixação em todos os quartos.

2 — A falta de afixação será objecto de multa.

— I s p s os impostos ue directo ou indirectamente recaem sobre o consumidor.

TABELA DE PREÇOS DE COMIDAS E BEBIDAS

ANEXO VII

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DE INDUSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DE TURISMO
a) ....

Denominação do Estabelecimento ....
Classificação ....
Localização ....

COMIDAS				BEBIDAS			
	PREÇO					Preço	
Designação do prato	Moeda nacional		Moeda convertível	Designação da bebida	U/M	Moeda nacional	Moeda convertível
	Máximo	Mínimo					

OBS.:

a) Nome da província.
1 — Esta tabela deve ser afixada em pelo menos 3 lugares visíveis e de fácil consulta pelo público.
2 — A falta de afixação será objecto de multa.
3 — Estão incluídos nesta lista de preços todos os impostos que directa ou indirectamente recaem sobre o consumidor.

Autorizado em .... aos .... de .... de 19

O ....

....

Decreto nº 70/99

de 5 de Outubro

Um dos elementos mais importantes na cadeia de distribuição dos serviços de turismo e hotelaria, e que contribui de forma significativa para o desenvolvimento desta actividade é acção das agências de viagens e de turismo, que estabelecem a ponte entre o produtor dos serviços e o consumidor final.

Não se achando regulada de forma clara esta actividade no nosso ordenamento jurídico, e com vista a elevar-se o grau de seriedade nos compromissos entre as Agências de Viagens e o público utente, ao mesmo tempo que se eleva os níveis de segurança nos itinerários e circuitos turísticos, tendo em atenção o disposto na alínea *e)* do nº 1 do artigo 153 da Constituição da República, o Conselho de Ministros decreta:

Artigo 1. É aprovado o Regulamento das Agências de Viagens e dos Agentes de Turismo, em anexo, que faz parte integrante do presente decreto.

Art. 2. É revogada toda a legislação que contrarie o disposto no presente decreto.

Art. 3 Compete ao Ministro da Indústria, Comércio e Turismo aprovar os diplomas legais que se revelem necessários para correcta execução do presente Regulamento.

Aprovado pelo Conselho de Ministros.

Publique-se.

O Primeiro-Ministro, *Pascoal Manuel Mocumbi.*

Regulamento de Agências de Viagenm e de Agente de Turismo

CAPÍTULO I

Disposições gerais

ARTIGO 1

Definições

Para efeitos do presente Regulamento deve entender-se por:

1. Agências de viagens — empresas que, sendo titulares da respectiva licença e se constituam nos termos do presente Regulamento, exerçam actividade comercial destinada a pôr bens e serviços turísticos à disposição de quem pretenda utilizá-los;

2. "A forfait" — viagem organizada em conformidade com as especificações do cliente e que cujo o preço inclui todos os serviços programados.

3. Viagem turística — deslocação determinada ou associada a fins turísticos, qualquer que seja o meio de transporte utilizado;

4. Modalidades de viagens — são modalidades de viagens turísticas, entre outras, a excursão, os cruzeiros, o circuito turístico e viagem "a forfait";

5. Excursão — serviço turístico complexo, constituído obrigatoriamente, pela prestação de transporte e serviços, com itinerários previamente definidos e preços fixos por pessoa;

6. Agentes de Turismo — pessoas singulares ou sociedades comerciais que funcionam como intermediárias entre o turista e determinada empresa que presta serviços no domínio do turismo, mediante remuneração é normalmente constituída por comissões que variam consoante a actividade principal das empresas prestadoras de serrviços;

7. Atracção turística — elemento natural ou artificial que proporciona um interesse susceptível de motivar as pessoas a deslocarem-se. As atracções são naturais quando obra da própria natureza ou bens de património histórico, cultural, artístico, etc. e artificiais quando criadas ou promovidas com objectivo comercial, estando neste caso as manifestações (festivais, competições desportivas, centros de recreio e lazer, etc.);

8. Circuito turístico — excursão de pequena duração com horários autorizados oficialmente. Os circuitos turísticos são, normalmente, organizados por empresas especializadas em automóvel ou barco, incluindo visitas acompanhadas a museus, monumentos e locais de interesse turístico, etc. O circuito turístico pode-se chamar *sightseeing* e neste caso tem duração de meio dia ou dia completo ou pode ser uma excursão realizada extra-muros e ter uma duração de um ou mais dias, dependendo do seu programa;

9. Comissão — remuneração paga à agência de viagens pela intermediação entre o viajante e o produtor dos serviços de alojamento, transporte e outros que o viajante procura e consome;

10. Cruzeiro marítimo — viagem circular de recreio efectuada a bordo de um navio, com paragem em vários portos, onde se faculta aos participantes a possibilidade de efectuar excursões em terra;

11. Guia turístico — encarregado ou contratado por uma agência de viagens, responsável pela condução de um grupo, numa excursão ou numa visita guiada, podendo quando especializado em história de arte; acompanhar turísticas em visita a museus, monumentos e outros edifícios de interesse histórico ou cultural, aliada ao conhecimento profundo de línguas estrangeiras;

12. Operador turístico (Tour Operator) — agência de viagens que se especializa na combinação de serviços de alojamento, alimentação, transporte, entretenimento e outros num pacote e que os vende como serviços turísticos através da sua rede de distribuição ou de outros retalhistas ou agências de viagens.

13. Propaganda — Conjunto de técnicas de comunicação que visam a divulgação de uma ideia ou de uma causa;

14. Publicidade — Conjunto de técnicas de comunicação com o público, visando a divulgação, promoção e venda de um produto ou serviço, mediante a utilização paga de espaço ou tempo nos meios de comunicação social;

15. Reserva — Bloqueamento de espaço nos transportes e nos hotéis que garante ao interessado a sua utilização posterior, podendo ser antes da liquidação do valor correspondente ao espaço reservado;

16. Sazonalidade — Fenómeno decorrente da mutação regular das condições atmosféricas ao longo do ano, que provoca uma variação da procura de serviços turísticos;

17. Tarifa — Preço de um serviço fixado por um operador e sujeito a aprovação governamental quando se trate de serviços em regime de concessão ou serviços de interesse público. Neste caso, as tarifas não podem ser alteradas sem o consentimento formal das autoridades;

18. Turismo — Fenómeno sócio-económico e cultural que se baseia na deslocação de pessoas para locais diferentes de sua residência habitual, onde permanecem por períodos superiores a vinte e quatro horas, com objectivos de lazer, utilizando as facilidades de alojamento, alimentação e outros oferecidos no destino.

ARTIGO 2

Objecto

O presente Regulamento tem por objecto reger as condições e procedimentos para o licenciamento e funcionamento das agências de viagem e dos agentes de turismo.

ARTIGO 3

Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se às actividades de agências de viagem e dos agentes de turismo.

SECÇÃO I

Agências de Viagem

ARTIGO 4

Actividades das agências de viagem

1. Constituem actividades próprias das agências de viagem:

a) A obtenção de passaportes ordinários, certificados colectivos de identidade e viagem e respectivos vistos;

b) Aquisição e venda de bilhetes de passagem em qualquer meio de transporte, reserva de lugares, expedição e transferência de bagagens que se relacionem com esses bilhetes;

c) Realização, em companhias autorizadas, de seguros de acidente, de bagagens ou de outra espécie, que cubram riscos derivados da actividade turística;

d) Reservas em estabelecimentos hoteleiros e similares através do pessoal de informação turística;

e) Representação de agências similares nacionais ou estrangeiras;

f) Planificação, organização e execução de viagens turísticas.

2. As actividades das alíneas *a*) a *d*) consideram-se próprias das agências de viagem, quando exercidas a título de mediação.

3. É facultado às agências e agentes de que trata o presente Regulamento solicitar aos serviços públicos, em nome dos seus clientes, a documentação pertinente às actividades emanadas no nº 1 do presente artigo.

ARTIGO 5

Serviços complementares

1. Além das actividades enunciadas no artigo anterior, as agências de viagem podem prestar quaisquer outros serviços que sejam complementares da actividade turística, designadamente:

a) Informação turística gratuita e a difusão de material de propaganda, bem como a venda de guias turísticos de transportes, horários e publicações similares;

b) Fazer contratos com as empresas que explorem a indústria de aluguer de automóveis com ou sem condutor, para o aluguer desses veículos;

c) Expedição, depósito, transferência e despacho de bagagens;

d) Reserva e venda de bilhetes para quaisquer espectáculos;

e) Câmbio de moedas e divisas, bem como a venda de cheques de viagem ou de qualquer outro meio de pagamento, sem prejuízo da legislação em vigor;

f) Requerer a obtenção de licença de caça ou pesca para turistas em visita ao País.

2. As agências de viagem podem ainda promover a organização de safaris de caça ou fotográficos, e exercer a simples mediação nessa actividade, devendo, no primeiro caso observar a legislação em vigor sobre a caça e actividade cinegética.

ARTIGO 6

Exercício da actividade

A instalação, alteração, ampliação, mudança de localização, funcionamento e encerramento definitivo de agência de viagem e de agente de turismo carece da autorização do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo nos termos do presente Regulamento.

ARTIGO 7

Intervenção das agências de viagem

1. Carece de intervenção de agência de viagem a organização de excursões, com intuito lucrativo.

2. Presumem-se sem intuito lucrativo as seguintes actividades:

a) Excursões organizadas por estabelecimentos de ensino ou associações, nas quais apenas tomem parte elementos desses estabelecimentos ou os beneficiários dessas associações;

b) Grupos constituídos por indivíduos residentes na mesma Província desde que nela não exista agência de viagem ou agente de turismo.

SECÇÃO II

Agentes de Turismo

ARTIGO 8

Actividades de agente de turismo

1. Os agentes de turismo apenas poderão desempenhar as seguintes actividades:

a) As previstas nas alíneas *a*) a *d*) do nº 1 do artigo 4;

b) As previstas nas alíneas *a*), *c*) e *d*) do nº 1 do artigo 5,

c) A organização de excursões ou circuitos nas Províncias onde não haja agências de viagem.

2. Os agentes de turismo poderão, ainda, servir de intermediários em relação a quaisquer outras actividades próprias das agências de viagem, desde que sob responsabilidade solidária de uma ou mais agências de viagem.

ARTIGO 9

Actividades não abrangidas

As actividades referidas no artigo anterior serão exercidas sem prejuízo:

a) Das actividades próprias das empresas transportadoras,

b) Das vendas de bilhetes e da prestação de informações sobre viagens por empresas;

c) Das transportadoras e seus agentes, no que respeita a outras empresas congéneres, com as quais tenham serviços combinados, e relativamente às pessoas que utilizem ou pretendem utilizar esses serviços;

d) Das actividades específicas dos guias-intérpretes e dos guias regionais, quando exercidas como profissão liberal;

e) Do serviço de recepção e transporte realizado pelos estabelecimentos hoteleiros e meios complementares de alojamento aos hóspedes que chegam ou abandonam aqueles.

ARTIGO 10

Actividades compatíveis

1. Os agentes de turismo poderão exercer nas suas instalações não só as actividades que lhe são próprias, como também quaisquer outras que não se mostrem incompatíveis, deverá sempre para tal requerer, a entidade competente a respectiva autorização.

2. No caso de, no estabelecimento se exercerem outras actividades, no sector relativo às de agente de turismo deverão ser perfeitamente individualizadas e separadas das restantes.

3. Compete à Direcção Nacional do Turismo decidir, caso a caso, sobre a incompatibilidade do exercício conjunto da actividade no mesmo estabelecimento.

CAPÍTULO II

Licenciamento das Agências de Viagem e dos Agentes de Turismo

ARTIGO 11

Competência

A autorização para o exercício da actividade de agência de viagens e de agente de turismo é da competência do Ministro da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 12

Instrução do processo

1. Compete à Direcção Nacional do Turismo a instrução dos processos de licenciamento das actividades de agência de viagem e de agente de turismo

2 A instrução referida no número anterior deverá estar concluída no prazo de trinta dias

ARTIGO 13

Pedido

1. O pedido de licenciamento deverá ser formulado em requerimento dirigido ao Ministro da Indústria, Comércio e Turismo mencionando

a) A denominação e sede social da sociedade comercial que irá explorar o empreendimento;
b) Indicação de que a actividade requerida é de agência de viagem ou de agente de turismo; e
c) Localização do estabelecimento

2 Ao requerimento referido no artigo anterior dever-se-á juntar

a) Peça desenhada das instalações destinadas ao exercício da actividade,
b) Desenho das várias peças de mobiliário a escala de 1·20,
c) Perspectiva do conjunto interno das instalações,
d) Memória descritiva, com a indicação dos materiais e cores a empregar, nas paredes, tectos e chão e no mobiliário,
e) Plano técnico e justificativo de oportunidade da agência no quadro das actividades turísticas da região e do País, tendo em conta o desenvolvimento turístico nacional.

ARTIGO 14

Pareceres

1 A Direcção Nacional do Turismo poderá solicitar ao requerente ou a quaisquer instâncias públicas, os elementos que julgue necessários à instrução do processo referente à idoneidade técnica dos administradores, gerentes ou directores.

2. É obrigatória a consulta ao Governo da Província onde se pretenda instalar a sede da agência de turismo ou do agente de turismo.

3. A falta de resposta no prazo de dez dias contados da data da recepção do pedido do parecer equivale a não oposição ao deferimento do pedido

ARTIGO 15

Decisão

1 A entidade competente para licenciar deverá decidir sobre o pedido no prazo de quinze dias.

2. A entidade instrutora do processo notificará o requerente da decisão do pedido no prazo de três dias subsequentes.

3. Uma vez comunicada a decisão referida no nº 1, o requerente deverá solicitar a entidade instrutora no prazo de cento e oitenta dias, a realização da vistoria.

4 O incumprimento do prazo fixado no número anterior implica a caducidade da autorização e arquivo do respectivo processo.

ARTIGO 16

Licença

1 A comprovação da autorização será feita através da emissão de licença pelo Director Nacional do Turismo, de acordo com o modelo constante do anexo I.

2. A licença referida no número anterior terá a validade de um ano e é renovável, mediante requerimento dirigido ao Director Nacional do Turismo.

ARTIGO 17

Requisitos para a concessão da licença

A obtenção da licença de agência de viagens e de agente de turismo pressupõe a satisfação cumulativa dos seguintes requisitos

a) Constituição da empresa sob forma de sociedade comercial que tenha por objecto social exclusivamente a exploração das actividades próprias das agências de viagens e ou de agente de turismo,
b) Capital social mínimo de 30 000 000,00 MT ou de 15 000 000,00 MT, integralmente realizado em numerário, conforme se trate de agência de viagens ou de agentes de turismo, respectivamente;
c) Disponibilidade de um director técnico

ARTIGO 18

Vistoria

1. O início do exercício das actividades previstas no presente Regulamento está condicionado à realização de vistoria para a verificação da conformidade dos termos e condições em que o pedido tiver sido autorizado

2 A vistoria será realizada por uma comissão que integrará

a) Um representante da entidade instrutora, que a preside,
b) Um representante das autoridades administrativas locais,
c) Um representante do órgão local da saúde,
d) Um representante do serviço de bombeiros,
e) Outras entidades em razão da matéria.

3. A confirmação do disposto no nº 1 será mediante a emissão de alvará, conforme o modelo constante do anexo II

ARTIGO 19

Sucursais estrangeiras

1. É permitida à agências de viagem e aos agentes de turismo estrangeiros, a abertura de sucursais no País, devendo obedecerem-se os trâmites constantes do presente Regulamento no que respeita ao licenciamento

2. Para além dos elementos e documentos a juntar nos termos referidos no artigo 13 ao pedido de abertura de sucursal estrangeira deverão ser juntos os seguintes

a) Documento comprovativo da existência legal da agência segundo a legislação do respectivo país,
b) Declaração da agência de viagem estrangeira que autoriza o requerente a ser seu delegado na República de Moçambique.

ARTIGO 20

Caução

1. O exercício das actividades de agência de viagem e de agente de turismo está sujeito à prestação de uma caução no montante de 100 000 000,00 MT.

2. A caução será prestada através de depósito em dinheiro ou de título , seguro ou garantia bancária.

3. Sempre que o montante da caução se encontre diminuído, a Direcção Nacional do Turismo notificará a agência de viagem ou agente de turismo, para no prazo de trinta dias proceder à sua reintegração.

CAPÍTULO III

Funcionamento de Agências de Viagem e de Agente de Turismo

SECÇÃO I

Guias Turísticos, Intérpretes e Regionais

ARTIGO 21

Guias turísticos

1. Nas viagens turísticas é sempre obrigatório o acompanhamento dos turistas, desde o início até final, por guias turísticos, na proporção seguinte:

a) Um por cada autocarro ou carruagem de caminho de ferro;

b) Nos demais casos, um por cada trinta pessoas.

2. Nos cruzeiros, excursões e viagens colectivas "a forfait" organizadas no estrangeiro, que vierem consignadas a uma agência de viagens nacional é, nos termos do número anterior, obrigatória a intervenção de guias turísticos, nas mesmas circunstâncias em que o seria se a organização fosse nacional.

3. Aos guias turísticos estrangeiros não é, em caso algum, permitido exercer a sua profissão em território nacional.

ARTIGO 22

Guias intérpretes e regionais

1. As agências de viagem são obrigadas a fornecer guias intérpretes e guias regionais às pessoas que lhos solicitem.

2. Os serviços prestados pelos guias referidos no número anterior entendem-se como prestados por aquelas agências.

ARTIGO 23

Habilitação

1. O exercício da profissão de guia turístico depende da aprovação em curso de habilitação a ministrar pela autoridade de formação turística.

2. O Plano de Curso e respectivas condições de acesso são fixados por diploma ministerial dos Ministros da Educação, do Trabalho e Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 24

Acesso alternativo

Podem igualmente ter acesso a profissão de Guia Turístico os detentores de diploma de cursos com os graus de bacharel ou licenciado obtidos em instituições do ensino superior fora do território nacional, desde que legalmente reconhecidos.

ARTIGO 25

Identificação

1. Os guias turísticos habilitados nos termos dos artigos anteriores só estão autorizados a exercer a profissão após registo na Direcção Nacional do Turismo e emissão do cartão de identificação, conforme modelo anexo III a este diploma.

2. O cartão de identificação acompanha obrigatoriamente os guias quando no exercício da sua profissão, devendo ser usado exteriormente por forma a permitir a fácil identificação do seu titular.

3. Os candidatos a guias que frequentem o respectivo curso de habilitação têm direito ao uso de um cartão de identificação de modelo anexo a este diploma quando, a título de estágio, acompanhem viagens turísticas.

4. O acompanhamento de viagem turística por candidatos estagiários deve ser expressamente autorizado pela agência responsável e é exercido a título subsidiário ao da actividade do guia turístico acompanhante.

5. Os cartões de identificação concedidos nos termos dos números anteriores, bem como os respectivos registos, caducam no prazo de três anos se os seus detentores, no decurso desse período, não frequentarem com aproveitamento um seminário de actualização de conhecimentos a organizar conjuntamente pela autoridade de formação do turismo e a Direcção Nacional do Turismo.

ARTIGO 26

Renovação de cartões de identificação

A renovação dos cartões de identificação é feita, mediante requerimento dos interessados, acompanhado do certificado de habilitações comprovativo do aproveitamento no seminário a que se refere o nº 5 do artigo anterior.

ARTIGO 27

Norma deontológica

Os guias turísticos devem rigoroso respeito a verdade nas informações que prestem aos clientes das agências e devem manter actualizados os seus conhecimentos sobre o País, de modo a poderem prestar informações correctas sobre o mesmo.

SECÇÃO II

Veículos automóveis

ARTIGO 28

Qualidade dos veículos

1. Os circuitos turísticos serão sempre efectuados em veículos automóveis apropriados para actividade afim.

2. Se o número de excursionistas exceder a lotação de um ou mais veículos automóveis pesados e o transporte dos excedentes se tornar mais económico em veículos automóveis ligeiros de aluguer, pode também permitir-se que estes sejam empregados, formando comboio com aqueles, desde que possuem boas condições de visibilidade.

3. Os circuitos poderão realizar-se em automóveis ligeiros de aluguer com boas condições de visibilidade, quando o número de turistas for igual ou inferior a cinco.

ARTIGO 29

Licenciamento

As agências de viagem têm direito ao licenciamento de veículos automóveis, unicamente com vista ao exercício das actividades que lhes são próprias. Tal licenciamento deverá obedecer ao disposto no Regulamento dos Transportes em Automóveis e legislação complementar.

ARTIGO 30

Transporte de mercadoria

Nos circuitos turísticos é proibido o transporte de mercadorias salvo a bagagem dos passageiros que não deve exceder trinta quilos por passageiro, sendo também lícito a empresa recusar aquela que pelas suas dimensões ou natureza possa prejudicar a segurança ou a comodidade dos excursionistas.

SECÇÃO III

Relações das Agências de Viagem e Agentes de Turismo com os Estabelecimentos Hoteleiros e Meios Complementares de alojamento

ARTIGO 31

Depósito

1. No caso de reservas feitas pelas agências de viagem e agentes de turismo em estabelecimentos hoteleiros ou meios complementares de alojamento, devem as agências prestar, se os estabelecimentos o exigirem, um depósito, que valerá como antecipação do preço devido a final.

2. Quando o estabelecimento faça a exigência do depósito, a reserva não poderá considerar-se confirmada, enquanto não tiver sido realizado pela agência o depósito correspondente.

3. No caso de a agência exigir resposta telegráfica à sua solicitação de reserva, ficará obrigada a utilizar a forma de resposta paga.

ARTIGO 32

Limite do depósito

O depósito a que se refere o artigo anterior não poderá exceder a importância correspondente a um dia de alojamento por cada dez dias de ocupação reservada, ou fracção deste tempo e, por cada quarto reservado

ARTIGO 33

Resolução de reservas

1. As agências de viagem e os agentes de turismo poderão anular as reservas que tenham efectuado para viagens individuais, desde que o façam com a antecedência mínima de quarenta e oito horas.

2. O mesmo preceito valerá no caso de viagens colectivas sendo, porém, de dez dias, o prazo mínimo de antecedência da anulação, sem prejuízo do estipulado contratualmente.

3. Com a antecedência mínima de dez dias em relação à data da chegada, devem as agências confirmar o número definitivo de pessoas que compõem o grupo.

ARTIGO 34

Indemnização

1. Quando a agência de viagens e de turismo anula as reservas, com inobservância dos prazos estabelecidos no artigo anterior, os estabelecimentos hoteleiros poderão reclamar, a título de indemnização importância correspondente ao depósito estabelecido no artigo 28, por aposento que não tenham podido ocupar.

2. No caso de viagens colectivas, o estabelecimento hoteleiro terá direito a indemnização calculada por cada aposento reservado e não ocupado.

ARTIGO 35

Data de pagamento

Salvo cláusula em contrário, os pagamentos a fazer pelas agências de viagens ou pelos agentes de turismo aos estabelecimentos hoteleiros devem ser efectuados nos quinze dias seguintes a apresentação da factura.

ARTIGO 36

Meios complementares de alojamento

O disposto para os estabelecimentos hoteleiros, nas suas relações com as agências de viagens e agentes de turismo, será aplicável, com as necessárias adaptações, a quaisquer meios complementares de alojamento.

SECÇÃO IV

Garantias, seguros e responsabilidades civil

ARTIGO 37

Garantias

1. Para garantia da responsabilidade perante os clientes emergentes do exercício das suas actividades as agências de viagem e os agentes de turismo são obrigados a prestar uma caução, nos termos do artigo 20 do presente Regulamento.

2. Sem prejuízo do disposto no artigo 39 estão abrangidos no âmbito da garantia referida do número anterior:

a) O reembolso dos montantes entregues pelos clientes;
b) O reembolso dos gastos suplementares suportados pelos clientes em consequência da não prestação dos serviços acordados ou a sua prestação insuficiente ou defeituosa;
c) O ressarcimento dos danos patrimoniais e não patrimoniais causados à clientes ou a terceiros, por acções ou omissões da agência de viagem, agente de turismo ou respectivos representantes;
d) O repatriamento dos clientes e a sua assistência, até ao ponto de partida ou de chegada.

ARTIGO 38

Formalidades

1. As agências de viagem não podem iniciar ou exercer a sua actividade sem fazer prova à Direcção Nacional do Turismo de que as condições exigidas foram regularmente cumpridas.

2. As agências de viagem devem apresentar anualmente na Direcção Nacional do Turismo, até ao termo do respectivo prazo, os documentos comprovativos de estarem em vigor a caução e o seguro.

ARTIGO 39

Seguro

1. O seguro destina-se a garantir a responsabilidade civil profissional resultante da actividade da agência de viagem e ou do agente de turismo e deve manter-se sempre actualizado e em vigor.

2. A cobertura do seguro não pode ser inferior a 100 000 000,00MT.

3. O seguro deverá cobrir os danos pessoais, materiais, patrimoniais e não patrimoniais causados aos clientes ou a terceiros, por acções ou omissões dos representantes ou das pessoas ao serviço das agências de viagem e de agentes de turismo, pelos quais estes sejam civilmente responsáveis.

4. O seguro previsto neste artigo deve cobrir especificamente os gastos suplementares suportados pelos clientes em consequência de não prestação dos serviços acordados ou da sua prestação insuficiente ou defeituoso.

5. Desde que a agência organize ou se proponha organizar viagens turísticas ao estrangeiro, o seguro deve ser válido para todos os países visitados.

ARTIGO 40

Âmbito de cobertura

1. São excluídos do seguro referido no artigo anterior:

a) Os danos ou prejuízos causados aos representantes legais das agências e às pessoas ao seu serviço;
b) Os danos provocados pelo cliente ou por terceiro ou resultantes do não cumprimento das normas em vigor respeitantes aos serviços prestados pela agência ou das instruções dadas por esta.

3. Podem ser excluídos do seguro os danos ou prejuízos causados por acidentes ocorridos com os meios de transporte utilizados nos serviços prestados pela agência, desde que estes não lhe pertençam exclusivamente.

4. No caso previsto no número anterior, a exclusão só pode verificar-se desde que o transportador tenha em vigor o seguro pelas normas legais vigentes para o meio de transporte utilizado.

SECÇÃO V

Livro de reclamações

ARTIGO 41

Obrigatoriedade

1. As agências de viagem e os agentes de turismo terão, obrigatoriamente, livro de reclamação onde os clientes possam fazer apreciações dos serviços, com termos de abertura e encerramento assinados e enumerados pela entidade instrutora, conforme o modelo do anexo V.

2. Das reclamações apresentadas deverão as empresas, no prazo de quarenta e oito horas, enviar cópia integral a Direcção Nacional do Turismo ou apresentar o próprio livro na mesma, ou nos serviços locais do turismo.

3. Neste último caso, os serviços deverão nele exarar menção de que a reclamação lhes foi presente.

4. Quando o reclamante o não fizer, deve a empresa fazer constar no lugar próprio do livro de reclamações o nome e sua morada.

5. Em todos os estabelecimentos deverá afixar-se, em local bem visível, a indicação da existência de um livro de reclamações ao dispôr dos clientes.

CAPÍTULO IV

Viagens turísticas

SECÇÃO I

Disposições gerais

ARTIGO 42

Anúncio de programas

1. As excursões, cruzeiros e viagens colectivas "a forfait" serão sempre anunciadas pelas agências organizadoras, através de alguns dos meios de informação, com a antecedência de dez dias em relação a data de partida, para o efeito, os anúncios serão feitos no mínimo duas vezes por cada realização.

2. Dos anúncios deverão constar, obrigatoriamente, o preço o itinerário e a menção sumária dos serviços acessórios, além da indicação da agência organizadora.

3. Quando as viagens turísticas incluam deslocação ao estrangeiro, os respectivos planos e preços deverão previamente ser submetidos a aprovação pelo Ministério da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 43

Circuitos turísticos

1. As agências de viagem e os agentes de turismo podem requerer em qualquer altura, só por si, ou associados a empresas de transporte, licença para a exploração de circuitos já autorizados.

2. A licença será sempre concedida a título precário, devendo ser retirada quando se verifique inconveniência do circuito autorizado ou vantagem na alteração do percurso ou condições em que for realizado.

3. Os circuitos podem ser requeridos para se realizarem apenas em determinadas épocas do ano.

ARTIGO 44

Plano do circuito turístico

1. O requerimento será dirigido ao Director Nacional do Turismo acompanhado dos elementos seguintes:

a) Itinerário, mencionando o local exacto da partida e chegada, vias públicas a percorrer segundo a sua designação toponímica, localidades a visitar e respectivas distâncias;

b) Horário, indicando os tempos exactos de partida e prováveis da chegada nas várias localidades, percurso;

c) Data ou frequência dos circuitos;

d) Tarifa ou tarifas discriminando os preços de transporte, alimentação e alojamento, se o circuito o exigir, consoante as classes se as tiver e, ainda eventualmente a de outros serviços a prestar;

e) Projecto desenhado do itinerário, nos termos mencionados nos números anteriores;

f) Projecto de cada circuito, contendo o respectivo programa, mapa esquemático da região, com indicação do itinerário, principais locais turísticos, nota descritiva e resumo histórico dos serviços incluídos no preço.

2. Os itinerários dos circuitos turísticos terão, normalmente, o ponto de partida e de chegada coincidentes e serão estabelecidos, tanto quanto possível, de modo que não passe por caminho anteriormente percorrido.

ARTIGO 45

Condições da concessão da licença de circuito turístico

1. A licença só deverá ser concedida quando o plano apresentado:

a) For de manifesto interesse para o turismo nacional;

b) Ter garantias de conforto, segurança e de comodidade aos turistas.

2. Cumulativamente com as condições exigidas do número anterior a licença será concedida e validada quando a agência depositar à disposição da Direcção Nacional do Turismo, a título de caução, o valor estipulado nos termos do artigo 20 do presente Regulamento.

3. O valor que se preceitua no número anterior destina-se a garantir a execução dos circuitos e será devolvido mediante a entrega do relatório positivo da conclusão do respectivo circuito.

ARTIGO 46

Início e términos do circuito turístico

1. O circuito turístico poderá terminar em local diferente do seu início, no caso de estabelecer ligação na fronteira com circuitos internacionais devidamente comprovados ou, com outros circuitos nacionais.

2. Nos casos previstos no número anterior, os vários circuitos serão considerados como uma unidade, carecendo como tal da aprovação do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo nos termos estabelecidos no artigo anterior.

3. Para este efeito, no caso de ligação com circuitos internacionais as agências de viagens interessadas deverão fornecer a Direcção Nacional do Turismo os elementos respeitantes a parte internacional do circuito.

4. Quando os circuitos forem nacionais, a continuação deve ser requerida conjuntamente por todas as agências de viagens interessadas.

ARTIGO 47

Obrigatoriedade de realização de circuitos turísticos

1. Os circuitos turísticos realizar-se-ão obrigatoriamente nas datas previstas, excepto nos casos de:

a) Ausência total de excursionistas;

b) Mau tempo susceptível de prejudicar o circuito;

c) Outros factores comprovadamente susceptíveis de prejudicar a realização do circuito por causa não imputável à agência de viagem ou agente de turismo.

2. Sempre que o circuito se não realize por qualquer dos motivos referidos nas alíneas *a*) e *b*) do presente artigo, deve a agência comunicar o facto a Direcção Nacional do Turismo no prazo de vinte e quatro horas.

ARTIGO 48

Período alternativo de execução de circuitos

1. Sem prejuízo da obrigatoriedade da sua realização, os circuitos poderão efectuar-se em datas e horas diferentes das previstas, sempre que a afluência ocasional de turistas o justifique. A agência organizadora deverá participar à Direcção Nacional do Turismo a alteração devidamente justificada, no prazo de vinte e quatro horas.

2. Os circuitos turísticos devem realizar-se extraordinariamente desde que a Direcção Nacional do Turismo ou qualquer agência de viagem garantam a agência organizadora a participação de pelo menos dez excursionistas.

3. Para efectivação do disposto no número anterior, deverá a agência organizadora ser avisada por escrito, com a antecedência mínima de vinte e quatro horas sob a hora marcada para início da excursão.

ARTIGO 49

Preço do circuito e deveres do passageiro

1. A cada passageiro só poderá ser cobrado, nos circuitos turísticos, um preço único, correspondente a totalidade intramuros do percurso.

2. Nos circuitos turísticos o passageiro, salvo caso de força, maior não poderá tomar ou abandonar a viatura senão nos locais de partida e chegada ou nos previstos no programa aprovado.

3. O passageiro que, durante o circuito abandonar a viatura que o transporte ou que dela for expulso por ter transgredido as disposições regulamentares ou por comportamento indecoroso, não terá direito a qualquer indemnização.

ARTIGO 50

Preço de bilhete de criança

1. As crianças de idade não superior a quatro anos são dispensadas do pagamento de bilhete, quando acompanhadas, desde que não ocupem assento.

2. As crianças com idade superior a 4 anos até aos 10 pagam até meio bilhete, 50% do custo com direito a lugar sentado.

ARTIGO 51

Direito de bilhete e de reembolso

1. A cada passageiro deve ser previamente entregue o seu bilhete, indicando o nome da agência de viagem ou do agente de turismo, designação do circuito, preço, classe, se houver, e número de lugar nos veículos.

2. Os portadores dos bilhetes que os devolvam com antecedência mínima de vinte e quatro horas, têm direito à restituição do preço, depois de deduzidos 10%.

3. A desistência no prazo inferior ao referido no número anterior não dá direito a qualquer restituição, salvo caso de força maior, se conhecida pela agência de viagem ou agente de turismo, caso em que será aplicado o disposto no nº 2 do presente artigo.

4. A suspensão do circuito verificado no trajecto, em virtude de mau tempo ou acidente, dá ao passageiro, direito à restituição da quantia correspondente à parte do trajecto que não tenha sido realizado, constituindo encargo da empresa organizadora, o transporte de regresso dos excursionistas ao local de partida.

CAPÍTULO IV

Taxas

ARTIGO 52

Fixação

É devido o pagamento de taxas por todos os actos sujeitos a licenciamento nos termos do presente Regulamento.

ARTIGO 53

Valores das taxas

Pelos trabalhos inerentes às agências de viagem e agente de turísmo são devidas as seguintes taxas:

a) Análise e aprovação de projectos ou anteprojecto — 5 000 000,00MT;

b) Mudança da localização de estabelecimento — 2 000 000,00MT;

c) Abertura de sucursal — 3 000 000,00MT;

d) Mudança da localização da sucursal — 1 500 000,00MT;

e) Exercício de actividade de delegação estrangeira — 6 000 000,00MT;

f) Mudança de escritório de delegação estrangeira — 5 000 000,00MT;

g) Vistoria — 5 000 000,00MT;

h) Emissão de licença — 3 000 000,00MT;

i) Renovação de licença — 1 500 000,00MT.

ARTIGO 54

Receitação

Os valores das taxas estabelecidas neste Regulamento deverão ser entregues na Recebedoria da Fazenda da área fiscal respectiva no mês seguinte ao da sua cobrança, através de guia Modelo "B ",pelos serviços competentes do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 55

Actualização

Os valores das taxas serão revistos , sempre que se mostrar necessário, por diploma ministerial conjunto dos Ministros do Plano e Finanças e da Indústria, Comércio e Turismo.

CAPÍTULO VII

Fiscalização e penalidades

SECÇÃO I

Disposições gerais

ARTIGO 56

Órgãos de fiscalização

1. Cabe ao órgão competente do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, proceder a fiscalização das actividades das agências de viagem e agente de turismo.

2. A fiscalização também poderá ser exercida por outros órgãos a quem tenham sido atribuídas tais funções.

3. O órgão referido no nº 1 do presente artigo, poderá no exercício das suas funções, solicitar colaboração de autoridades policiais ou administrativas.

ARTIGO 57

Auto de notícia

Sempre que os funcionários competentes para a fiscalização tenham conhecimento da existência de qualquer infracção às disposições do presente Regulamento ou dele decorrente, elaborarão o auto de notícia nos termos do artigo 166 do Processo Penal.

ARTIGO 58

Punição

1. Quando for aplicável a pena de multa, o órgão competente de fiscalização poderá, atendendo a reduzida gravidade e demais circunstâncias da infracção, substituir a pena de multa pela advertência, se se tratar da primeira infracção verificada no decurso do ano civil.

2. As infracções as disposições do presente Regulamento serão puníveis nos termos constantes do mesmo.

ARTIGO 59

Reincidência

1. Tem lugar a reincidência quando, o agente, a quem tiver sido aplicada uma sanção cometer outra idêntica, antes de decorridos seis meses a contar da data da fixação definitiva da sanção anterior.

2. A reincidência relativa às infracções referida no número anterior será punível elevando-se ao triplo os seus limites mínimo e máximo.

ARTIGO 60

Pagamento das multas

1. O prazo para o pagamento voluntário das multas é de quinze dias a contar da data da notificação.

2. O pagamento será efectuado por guia passada pelo órgão de fiscalização do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, a depositar na Repartição de Finanças.

3. Na falta de pagamento voluntário dentro do prazo referido no nº 1, o processo será remetido ao tribunal competente.

ARTIGO 61

Levantamento da suspensão ou encerramento

Supridas as razões que tiverem fundamentado a aplicação de medidas de suspensão da actividade ou encerramento de estabelecimento, a suspensão ou encerramento será levantada no prazo máximo de cinco dias após a comunicação da supressão, em requerimento do interessado, juntando para o efeito documentos comprovativos.

ARTIGO 62

Competência para fixação de multas

Compete ao Inspector Geral do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo, Directores Provinciais da Indústria, Comércio e Turismo e Directores Distritais a fixação das penas referidas no presente Regulamento.

ARTIGO 63

Reclamações e recursos

Das decisões tomadas nos termos do presente Regulamento, cabe reclamação e recurso, hierárquico e contencioso nos termos da lei.

ARTIGO 64

Destino das multas

Os valores das multas estabelecidas no presente Regulamento terão o seguinte destino:

a) 25% — Para o fundo de melhorias dos serviços de inspecção;

b) 25% — Para os agentes intervenientes no processo de inspecção; e

c) 50% — Para os serviços de licenciamento das actividades objecto do presente Regulamento.

ARTIGO 65

Receitação

Os valores das multas estabelecidas neste Regulamento deverão ser entregues na Recebedoria da Fazenda da área fiscal respectiva no mês seguinte ao da sua cobrança, através de guia Modelo "B" pelos serviços competentes do Ministério da Indústria, Comércio e Turismo.

ARTIGO 66

Actualização

Os valores das multas serão revistos, sempre que se mostrar necessário, por diploma ministerial conjunto dos Ministros do Plano e Finanças e da Indústria, Comércio e Turismo.

SECÇÃO II

Penalidades

ARTIGO 67

Actividade não licenciada

1. O exercício das actividades de Agência de Viagens ou Agente de Turismo, reguladas no presente diploma, por pessoa singular ou colectiva que não esteja licenciada será punido com a multa de 2 500 000,00 MT a 25 000 000,00 MT.

2. O exercício de actividade não licenciada é passível da pena de encerramento, cumulado com a multa estabelecida no número anterior.

3. O exercício por agente de turismo de actividade exclusivamente reservada a agência de viagem será punido com multa de 2 500 000,00 MT a 10 000 000,00 MT.

ARTIGO 68

Outras infracções

Para a disciplina das actividades contidas no presente diploma se estabelece:

a) A infracção ao disposto no nº 2 do artigo 10 é punida com a multa de 5 000 000,00MT a 7 000 000,00MT;

b) A infracção do disposto ao nº 1 do artigo 18 é punida com multa de 2 500 000,00MT a 7 500 000,00MT;

c) A infracção ao disposto no nº 1 do artigo 20 é punida com multa de 2 500 000,00MT a 6 000 000,00MT;

d) A infracção ao disposto nos nºs 1, 2,e 3 artigo 21 é punida com a multa de 2 500 000,00 MT a 10 000 000,00 MT.;

e) A infracção ao disposto no nº 1 do artigo 22 é punida com a multa de 2 500 000,00 MT a 6 000 000,00 MT;

f) A infracção ao disposto no artigo 23 é punida com multa de 2 500 000,00MT. a 6 000 000,00 MT;

g) A infracção ao disposto no nº 2 do artigo 29 é punida com a multa de 2 500 000,00MT a 10 000 000,00MT;

h) A infracção ao disposto no artigo 30 é punida com a multa de 2 500 000,00 MT a 20 000 000,00MT;

i) A infracção ao disposto no nº 2 do artigo 38 será punida com multa de 5 000 000,00MT a 10 000 000,00MT;

j) A infracção ao disposto no artigo 41 é punida com a multa de 3 000 000,00MT a 5 000 000,00MT;

k) A infracção ao disposto no artigo 42 é punida com a multa de 3 000 000,00MT a 5 000 000,00MT;

l) A infracção ao disposto no nº 1 do artigo 48 é punida com a multa de 5 000 000,00MT a 10 000 000,00MT;

m) A infracção disposto no artigo 51 é punida com a multa de 3 000 000,00MT a 5 000 000,MT;

n) A infracção ao disposto no nº 1 do artigo 70 é punida com a multa de 5 000 000,00Mt a 7 000 000,00MT.

CAPITULO VIII

Registo e estatísticas

ARTIGO 69

Registo

1. Haverá na Direcção Nacional do Turismo um registo nominativo das Agências de Viagens e dos Agentes de Turismo, do qual constem todos elementos relativos a constituição da empresa e sua caracterização jurídica e económica, bem como as modificações relevantes ocorridas na vida da empresa e, ainda, quaisquer outros elementos que a Direcção Nacional do Turismo julgue dever constar.

2. Desse registo constarão sempre os dados sobre:

a) As agências e suas sucursais;
b) As delegações estrangeiras;
c) Os directores-técnicos;
d) Os guias turísticos.

ARTIGO 70

Estatísticas

1. Sem prejuízo das competências do Instituto Nacional de Estatísticas as agências de viagem e os agentes de turismo devem enviar a Direcção Nacional do Turismo, trimestralmente, indicação do número de turistas nacionais e estrangeiros que tenham visitado, por seu intermédio, o estrangeiro e a República de Moçambique.

2. Os turistas estrangeiros serão discriminados por nacionalidade, países de origem e meios de transporte usados.

3. Os elementos referidos nos números anteriores terão carácter rigorosamente confidencial, podendo apenas ser utilizados no âmbito da Direcção Nacional do Turismo e outros serviços oficiais que deles necessitarem.

4. Os dados a que se refere o nº 1 deste artigo são exigíveis no prazo de cinco dias após o fim de cada trimestre.

CAPÍTULO IX

Disposições finais e transitórias

ARTIGO 71

Normas subsidiárias

Em tudo quanto não estiver previsto neste diploma e não contrarie a ordem jurídica moçambicana, serão aplicáveis as normas constantes dos acordos assinados entre a República de Moçambique e as organizações internacionais sobre a matéria tratada no presente Regulamento.

ARTIGO 72

Regime transitório

1. Todas as actividades previstas no presente Regulamento, e que se encontram actualmente a serem exercidas na República de Moçambique, deverão organizar-se de acordo com o mesmo no prazo de seis meses a contar da sua publicação.

2. O não cumprimento do disposto no número anterior determinará a inibição do exercício das actividades e o encerramento definitivo dos respectivos estabelecimentos.

Anexo I

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

Licença nº _____

Ao abrigo do Artigo 16 do Regulamento das Agências de Viagem e Agentes de Turismo faço saber aos que

esta licença virem, que em presença do processo respeitante ao pedido formulado pelo _____ **de concessão de licença para** _____ **localizado** _____ **foi concedida por** _____ **ano a licença requerida nas condições especificadas à folhas** _____ **do processo nº .** _____

Para constar se lavrou esta licença que é assinada por mim e e autenticada com o selo branco em uso nesta Direcção.

Emitida _____/_____/_____ **válida até** _____/_____/_____.

O DIRECTOR

_____

1. Esta licença deve estar sempre no estabelecimento em lugar bem visível ao público e ser presente a todos agentes de fiscalização.

2. É proibido alterar aquelas condições sem prévia autorização dada nos termos legais , sob pena de nulidade desta licença

I. CAPACIDADE INSTALADA

1. Tipo de Estabelecimento
1.1. Classe _____
1.2. Grupo _____
1.2.1. Subgrupo _____

2. Área das instalações _____**(m²)**

III. APOSTILAS/AVERBAMENTOS

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Anexo II

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

Alvará nº _____

Faço saber aos que este Alvará virem que, em presença do processo respeitante ao pedido formulado por _____

_____

De concessão de Alvará para _____

_____

Localização _____

_____

Nos termos dos artigos nº _____

_____

Concedo ao referido _____ **o Alvará requerido.**

É proibido alterar as condições físicas do estabelecimento sem a prévia autorização dada nos termos legais, sob pena de revogação deste Alvará.

Para constar se lavrou o presente Alvará que por mim é assinado e devidamente autenticado com selo branco em uso nesta _____

_____

_____

_____

( )

Este Alvará deverá estar sempre no estabelecimento em lugar bem visível ao público e ser presente a todos agentes de fiscalização.

I. CAPACIDADE INSTALADA

1. Tipo de Estabelecimento
1.1. Classe _____
1.2. Grupo _____
1.2.1. Subgrupo _____

2. Área das instalações _____ **(m²)**

III. APOSTILAS/AVERBAMENTOS

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

foto

Cartão de Identificação de Guia Turístico nº...../.....

Nome completo.....

Empresa onde presta serviço.....

Categoria.....

Emitido aos...../...../..... Válido até...../...../.....

É permitida ao titular deste cartão a circulação livre nos portos e aeroportos, quando em missão de serviço, em caso algum, interferir no trabalho das instituições que se encontrem aí instaladas.

ANEXO IV

REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DO TURISMO

Cartão de Identificação de Guia Turístico (Estagiário) nº ..../....

foto

Nome completo .....

Empresa onde presta serviço .....

Categoria .....

Emitido aos ..../..../.... Válido até ..../..../....

O DIRECTOR NACIONAL

.....

É permitida ao titular deste cartão a circulação livre
nos portos e aeroportos, quando em missão de serviço,
em caso algum, interferir no trabalho das instituições
que se encontrem aí instaladas.

Anexo V

LIVRO DE RECLAMAÇÃO

EXTRACTO DO REGULAMENTO

Artigo 167 – Em todos estabelecimentos hoteleiros e similares é obrigatória a fixação, em local bem visível, a indicação da existência do livro de reclamações.

Artigo 168 – 1. O livro de reclamações será obrigatóriamente facultado aos clientes que o solicitem e exibam documentação comprovativo da sua identificação.

2. O livro de reclamações, de modelo constante do anexo VI, deverá ter termos de abertura e encerramento assinado pelo responsável da entidade competente pelo seu licenciamento, com folhas numeradas e rubricadas pelo mesmo funcionário, podendo as assinaturas e rubricas ser de chancela.

3. Das reclamações nele exaradas deverá o responsável pela gestão do estabelecimento, enviar cópia integral à entidade competente para o licenciamento do estabelecimento, ou apresentar o próprio livro à Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo da área, caso o licenciamento seja da competência das estruturas centrais do turismo no prazo de quarenta e oito horas.

4. É facultada ao responsável pela gestão do estabelecimento a apresentação de alegações que tiver por convenientes, no próprio livro ou na cópia referida no número 3.

5.Na hipotése prevista na última parte do número 3 deste artigo, a Direcção Provincial da Indústria, Comércio e Turismo deverá exarar no próprio livro a menção de que o mesmo lhe foi presente, providenciando a comunicação pela via mais rápida à entidade competente para o licenciamento.

6. Quando o reclamante não o fizer, deve o responsável pela gestão do estabelecimento fazer constar no lugar próprio do livro o nome e a morada daquele.

TERMO DE ABERTURA

Há-de servir este livro para registar as reclamações apresentadas nos termos do inciso do artigo 167 do Regulamento da Indústria Hoteleira e Similar.

É aberto a ..... de ..... de ..... e contém o número de páginas que no termo de encerramento, todas devidamente numeradas e rubricadas por mim.

O .....

.....

Numero de ordem	Data	Reclamação apresentada por	Portador do B I nº do arquivo	Morador em
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…
…	…	…	…	…

Texto da reclamação	Data do visto da DPICTUR
....	....

Preço — 29 808,00 MT

Imprensa Nacional De Moçambique