



DIÁRIO DA REPÚBLICA

ÓRGÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE ANGOLA

Preço deste número - Kz: 2.210,00

<p>Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncio e assinaturas do «Diário da República», deve ser dirigida à Imprensa Nacional - E.P., em Luanda, Rua Henrique de Carvalho n.º 2, Cidade Alta, Caixa Postal 1306, www.impresnanacional.gov.ao - End. teleg.: «Imprensa».</p>	ASSINATURA		<p>O preço de cada linha publicada nos Diários da República 1.ª e 2.ª série é de Kz: 75.00 e para a 3.ª série Kz: 95.00, acrescido do respectivo Imposto de Selo, dependendo a publicação da 3.ª série de depósito prévio a efectuar na tesouraria da Imprensa Nacional - E. P.</p>
	Ano		
	As três séries	Kz: 1 150 831,66	
	A 1.ª série	Kz: 593.494,01	
	A 2.ª série	Kz: 310.735,44	
A 3.ª série	Kz: 246.602,21		

SUMÁRIO

Presidente da República

Decreto Presidencial n.º 63/23:

Aprova o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares. — Revoga toda a legislação que contraria o disposto no presente Diploma, designadamente o Decreto Presidencial n.º 1/16, de 4 de Janeiro, que aprova o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares.

ARTIGO 1.º (Aprovação)

É aprovado o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares, anexo ao presente Decreto Presidencial, de que é parte integrante.

ARTIGO 2.º (Revogação)

É revogada toda a legislação que contraria o disposto no presente Diploma, designadamente o Decreto Presidencial n.º 1/16, de 4 de Janeiro, que aprova o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares.

ARTIGO 3.º (Dúvidas e omissões)

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

ARTIGO 4.º (Entrada em vigor)

O presente Decreto Presidencial entra em vigor na data da sua publicação.

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 21 de Dezembro de 2022.

Publique-se.

Luanda, aos 31 de Janeiro de 2023.

O Presidente da República, JOÃO MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Decreto Presidencial n.º 63/23 de 17 de Fevereiro

Considerando que a Lei n.º 9/15, de 15 de Junho — do Turismo, estabelece que a exploração de um estabelecimento de restauração ou similar está sujeita à prévia autorização dos órgãos competentes, através da emissão do Alvará de Exploração da Actividade Económica;

Havendo a necessidade de se alterar o procedimento para a emissão do referido documento que, no actual contexto, se afigura burocrático, materializando as medidas decorrentes do Projecto SIMPLIFICA 2.0, aprovado pelo Decreto Presidencial n.º 182/22, de 22 de Julho;

Convindo incentivar e promover o empreendedorismo e a iniciativa privada no Sector da Restauração e Similares e reconverter às actividades deste Sector praticadas no mercado informal;

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea m) do artigo 120.º e do n.º 4 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República de Angola, o seguinte:

**REGULAMENTO SOBRE A EMISSÃO
E USO DO ALVARÁ DE EXPLORAÇÃO
DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO
E SIMILARES**

**CAPÍTULO I
Disposições Gerais**

**ARTIGO 1.º
(Objecto)**

O presente Diploma estabelece as normas e procedimentos para a emissão e uso do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares.

**ARTIGO 2.º
(Âmbito de aplicação)**

1. O presente Diploma é aplicável aos estabelecimentos de restauração e aos estabelecimentos similares de restauração instalados ou não em empreendimentos turísticos, designadamente:

- a)* Restaurante, independentemente da classificação;
- b)* Empresas de catering;
- c)* *Snack-bar*;
- d)* Bar;
- e)* Pastelaria;
- f)* Pizzaria;
- g)* Café;
- h)* Casa de chá;
- i)* Sala de dança;
- j)* Geladaria.

2. O disposto no presente Diploma é ainda aplicável, quanto ao prazo de validade da autorização do exercício de actividade, aos estabelecimentos análogos aos de restauração e similares, designadamente:

- a)* Botequins;
- b)* Roulottes.

3. O presente Diploma aplica-se também, com as necessárias adaptações, às cantinas ou refeitórios de instituições públicas e privadas, de empresas, de estabelecimentos de ensino, destinados a fornecer refeições ou bebidas exclusivamente ao respectivo pessoal e alunos, sempre que as respectivas actividades sejam exploradas com fins lucrativos.

**ARTIGO 3.º
(Exclusão)**

Exceptuam-se do âmbito de aplicação do presente Diploma os empreendimentos turísticos, estabelecimentos de alojamento local e as agências de viagens e turismo, designadamente:

- a)* Hotéis;
- b)* *Aparthotéis*;
- c)* Motéis;
- d)* Estalagens;
- e)* Pousadas;
- f)* Pensões;
- g)* Aldeamentos turísticos;
- h)* *Resorts*;

- i)* *Lodges*;
- j)* Empreendimentos de turismo de habitação;
- k)* Empreendimentos no espaço rural;
- l)* Parques de campismo e caravanismo;
- m)* Moradia turística;
- n)* Apartamento turístico;
- o)* Hospedaria;
- p)* Agências de viagens e turismo.

**ARTIGO 4.º
(Alvará)**

O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares é o documento legal através do qual o Órgão Licenciador autoriza à pessoa singular ou colectiva o exercício da actividade de restauração, similar ou análogo num determinado estabelecimento.

**ARTIGO 5.º
(Especificações do Alvará)**

1. O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares deve conter os seguintes elementos:

- a)* Entidade licenciadora;
- b)* Identidade da entidade exploradora;
- c)* Nome do estabelecimento;
- d)* Informações relativas às condições sanitárias, de salubridade e de segurança contra incêndios;
- e)* Tipologia ou tipologias de estabelecimento, nos termos da lei;
- f)* Categoria do estabelecimento, nos termos da lei;
- g)* Número de trabalhadores, de acordo com o género, formação e especificidade do ramo;
- h)* Existência ou não de salas ou espaços destinados à dança, no caso de estabelecimentos que tenham como actividade principal serviços de restauração ou de bebidas;
- i)* Capacidade máxima do estabelecimento;
- j)* Endereço do estabelecimento;
- k)* Data de validade;
- l)* Data de emissão.

2. Sempre que haja alteração de alguns elementos referidos no número anterior, a Entidade Exploradora do estabelecimento deve informar ao órgão competente emissor, no prazo de 30 dias, para efeitos de averbamento.

**ARTIGO 6.º
(Concepção e configuração do Alvará)**

Na concepção e configuração do modelo de Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares, o Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo deve, obrigatoriamente, incorporar os elementos previstos no n.º 1 do artigo anterior, abstendo-se de regulamentar e adicionar outras matérias ou requisitos não previstos no presente Diploma.

ARTIGO 7.º
(Uso do Alvará)

1. O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares só deve ser usado nos estabelecimentos sujeitos à vistoria realizada pela entidade competente.

2. O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares é intransmissível, salvo em caso de trespasse ou de cessão de exploração do estabelecimento, nos termos da lei.

CAPÍTULO II

Procedimento para a Emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares

ARTIGO 8.º
(Competência)

1. Compete ao serviço do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo emitir o Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração com a classificação de Restaurante de Luxo e de 1.ª Classe, nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas, anexas ao presente Diploma, podendo a referida competência ser transferida para os Órgãos da Administração Local.

2. Compete ao serviço da Administração Municipal emitir o Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração com a classificação de restaurante de classificação de «Restaurante de 2.ª e 3.ª Classes», as «Empresas de Catering» e os «Estabelecimentos Similares de Restauração», nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas, anexas ao presente Diploma.

3. O exercício da actividade análoga dos estabelecimentos de restauração ou similares em roulottes e botequins depende da autorização da Administração Municipal, cuja regulamentação será definida por Decreto Executivo do Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo.

ARTIGO 9.º
(Cadastro dos estabelecimentos)

Os Governos Provinciais e as Administrações Municipais devem informar, para efeitos de registo no cadastro central, ao Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo sobre os estabelecimentos licenciados e autorizados para o exercício da actividade de restauração, similares e análogos.

ARTIGO 10.º
(Procedimento)

1. A emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares depende da conclusão das obras de construção ou de adaptação, nos termos do disposto nas Instruções Técnicas, anexas ao presente Diploma.

2. A elaboração do projecto executivo de acordo com as Instruções Técnicas constitui o único requisito para a concessão da licença de construção pelo órgão competente, dispensando-se o parecer prévio do Sector responsável pelo Turismo.

3. O projecto executivo de construção ou de adaptação elaborado de acordo com as Instruções Técnicas não carece de aprovação da Entidade Licenciadora.

ARTIGO 11.º
(Instruções Técnicas)

Os estabelecimentos a construir e a instalar em edifícios construídos devem observar as regras constantes das Instruções Técnicas, conforme Anexo I do presente Diploma.

ARTIGO 12.º
(Visitas técnicas)

1. A Entidade Licenciadora pode, sempre que solicitada, efectuar visitas de acompanhamento técnico aos estabelecimentos em construção ou a instalar em edifícios construídos.

2. Os técnicos da Entidade Licenciadora podem apenas, caso necessário, emitir recomendações não vinculativas sobre a construção ou obras de adaptação para instalação do estabelecimento.

3. As visitas técnicas são de carácter facultativo e a sua não realização não condiciona o andamento das obras e nem constitui requisito para o licenciamento da actividade.

ARTIGO 13.º
(Requisitos)

1. Concluída a obra de construção ou de adaptação do estabelecimento, o interessado solicita à entidade competente a emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares e a respectiva classificação.

2. A solicitação do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares é feita mediante um único requerimento dirigido ao serviço competente, dispensando qualquer outro requerimento ou formalidade ao órgão máximo do Sector.

3. A solicitação a que se refere o número anterior pode, igualmente, ser feita por via digital através de uma plataforma electrónica própria.

4. A solicitação do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares deve ser acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Cópia do Bilhete de Identidade ou Cartão de Residente Estrangeiro do requerente para as pessoas singulares;
- b) Certidão do Registo Comercial para as pessoas colectivas;
- c) Projecto Executivo elaborado de acordo com as Instruções Técnicas, nos termos do artigo 11.º do presente Diploma.

ARTIGO 14.º
(Tramitação)

1. A emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares é precedida de vistoria.

2. Os serviços competentes para a emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares devem, oficiosamente, interagir com os Serviços de Protecção Civil e Bombeiros e da Saúde para a realização da vistoria conjunta, nos termos do presente Diploma.

ARTIGO 15.º
(Vistoria conjunta)

1. A vistoria deve realizar-se num prazo máximo de 60 dias a contar da data de solicitação referida no presente Diploma, findo qual o solicitante pode dar início à actividade de restauração ou similar.

2. A vistoria deve obrigatoriamente ser realizada conjuntamente pelos serviços do turismo, de protecção civil e bombeiros e da saúde, coordenada pela Entidade Licenciadora.

3. Concluída a realização da vistoria, a Comissão deve lavrar o auto de vistoria, descrevendo-se, entre outras, as constatações das condições técnicas, sanitárias, de salubridade e de segurança contra incêndios do estabelecimento, devendo entregar uma cópia ao requerente, que lhe autoriza a dar início da actividade de restauração e similar.

4. Concluída a realização da vistoria, caso sejam constatadas inconformidades para a atribuição do Alvará, a Comissão deve lavrar um auto de pré-vistoria, descrevendo as recomendações necessárias para a conformidade do estabelecimento, e a realização de uma nova vistoria.

5. Realizada a vistoria e após o pagamento da taxa, a Entidade Licenciadora deve, no prazo de 5 (cinco) dias, caso não haja situações impeditivas imputáveis ao solicitante, a contar da data da emissão do auto de vistoria, emitir o Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares, findo o qual o solicitante pode dar início à actividade de restauração ou similar.

ARTIGO 16.º
(Prazo de validade)

1. O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares é válido por um período de 10 anos, renováveis por iguais períodos, nos termos do presente Diploma.

2. O prazo referido no número anterior é aplicável aos estabelecimentos de restauração e similares, bem como aos estabelecimentos análogos.

3. A Entidade Licenciadora não pode, em nenhuma circunstância, conceder um prazo inferior ao estabelecido no n.º 1 do presente artigo.

ARTIGO 17.º
(Renovação automática)

1. No prazo de 1 (um) mês, antes de decorrido o prazo de validade do Alvará, o interessado deve comunicar à Entidade Licenciadora competente para efeitos de realização de uma nova vistoria ao estabelecimento, cabendo àquela o ónus de efectuar a vistoria.

2. A comunicação a que se refere o número anterior pode ser feita pelo Sistema de Gestão do Turismo (SIGTUR), pelo Portal do Município ou por qualquer meio, incluindo por envio de um correio electrónico à Entidade Licenciadora, que deve emitir um comprovativo de recebimento da comunicação.

3. A exigência da realização de uma nova vistoria não obsta o prosseguimento do exercício da actividade, salvo se constatar irregularidades manifestamente graves e atentatórias à saúde pública.

4. Nos casos de irregularidades ligeiras, os serviços competentes devem emitir recomendações, sem impedir o exercício da actividade.

5. Caso a vistoria não seja realizada pela entidade competente, no prazo de 60 dias, considera-se automaticamente renovado o Alvará.

6. O disposto no número anterior não obsta a realização de vistoria e, caso sejam detectadas irregularidades graves à renovação do Alvará, considera-se suspensa, até que as mesmas sejam sanadas, sem prejuízo de aplicação de outras medidas ou sanções nos termos da lei.

ARTIGO 18.º
(Proibição)

1. É proibida a realização de vistorias separadas, devendo os serviços públicos absterem-se de emitir documentos autónomos sobre as matérias sujeitas à vistoria, designadamente o Certificado de Habitabilidade e o Certificado de Segurança contra Incêndios.

2. Assiste aos titulares dos estabelecimentos de restauração e similar o direito de resistência, nos casos de os serviços competentes em razão da matéria pretenderem, de forma isolada, realizar vistoria.

3. O incumprimento do disposto no n.º 1 do presente artigo constitui infracção disciplinar punível nos termos da lei.

ARTIGO 19.º
(Taxas)

A realização da vistoria e a emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares estão sujeitos ao pagamento de taxas, nos termos definidos por diploma próprio.

CAPÍTULO III
Contraordenações e Coimas

ARTIGO 20.º
(Contraordenação)

Sem prejuízo do disposto no Regime Geral das Contraordenações e no Diploma sobre o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares constitui contraordenação a violação do disposto no presente Diploma, nomeadamente:

- a) A exploração de estabelecimento de restauração e similar sem o respectivo Alvará, salvo nos casos previstos no presente Diploma;
- b) A falta de comunicação, nos casos de renovação do Alvará;
- c) A comunicação fora do prazo para efeitos de renovação do Alvará;

- d)* A prestação de serviços de restauração que não constem do Alvará;
- e)* A publicitação de uma tipologia e classificação que não constem do Alvará na indumentária, material de escritório, loiça, toalhas, guardanapos e demais objectos que possam divulgar a actividade do estabelecimento.

ARTIGO 21.º
(Coima)

1. A prática das contraordenações referidas no artigo anterior está sujeita às seguintes coimas:

- a)* A infracção prevista na alínea a) é punível com uma coima correspondente à 50 salários mínimos nacionais;
- b)* A infracção prevista na alínea b) é punível com uma coima correspondente a 30 salários mínimos nacionais;
- c)* A infracção prevista na alínea c) é punível com uma coima correspondente a 15 salários mínimos nacionais;
- d)* A infracção prevista na alínea d) é punível com uma coima correspondente a 30 salários mínimos nacionais;
- e)* A infracção prevista na alínea e) é punível com uma coima correspondente a 25 salários mínimos nacionais.

2. A distribuição dos valores resultantes da aplicação das coimas referidas no número anterior é feita nos termos do diploma próprio.

ARTIGO 22.º
(Aplicação da coima)

A fiscalização do cumprimento e a aplicação das coimas previstas no presente Diploma são da competência dos serviços responsáveis pela inspecção económica e segurança alimentar, nos termos da lei, vedando-se a intervenção da Entidade Licenciadora no domínio da referida matéria.

ARTIGO 23.º
(Interdição, suspensão e encerramento)

1. Os estabelecimentos de restauração e similares podem ser objecto de interdição, suspensão e encerramento quando a falta de cumprimento das disposições legais aplicáveis puser em causa a segurança dos utilizadores ou a saúde pública.

2. A interdição, a suspensão e o encerramento referidos no número anterior dá lugar à cassação do Alvará.

3. Compete aos serviços responsáveis pela inspecção económica e segurança alimentar aplicar as medidas sancionatórias previstas no presente artigo.

CAPÍTULO III
Disposições Transitórias e Finais

ARTIGO 24.º
(Eliminação de documentos)

1. Para efeitos de procedimento para a emissão do Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares, é eliminada a exigência aos solicitantes dos documentos seguintes:

- a)* Requerimento dirigido à Direcção Nacional de Qualificação de Infra-Estrutura e Produtos Turísticos para efeitos de aprovação do projecto de construção;
- b)* Escritura pública de constituição da sociedade;
- c)* Pasta de arquivo;
- d)* Requerimento em triplicado devidamente selado e assinado pelo arquitecto ou projetista legalmente inscrito em associação do ramo;
- e)* Planta de localização à escala 1/25000;
- f)* Planta de implantação do estabelecimento à escala 1/50 ou 1/100 (onde deve estar descrita a situação da construção em relação à sua área envolvente);
- g)* Planta sumária das instalações;
- h)* Esboçeto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;
- i)* Memória descritiva do estabelecimento, com todos os elementos essenciais;
- j)* Parecer do Departamento Ministerial responsável pelo Ambiente sobre o impacto ambiental, sempre que a localização do estabelecimento esteja num espaço susceptível de causar danos ao ambiente;
- k)* Apresentação do projecto aos serviços de hotelaria e turismo após aprovação da localização.

2. O disposto no número anterior aplica-se a todos os procedimentos administrativos, incluindo os processos em curso.

ARTIGO 25.º
(Interdição)

1. A Autoridade Nacional de Inspeção Económica e Segurança Alimentar e os serviços inspectivos locais não podem, no exercício da actividade inspectiva, havendo o Alvará de Exploração da Actividade de Restauração e Similar, exigir a apresentação de quaisquer documentos referente ao estabelecimento, designadamente o Certificado de Segurança contra Incêndios e o Certificado de Habitabilidade.

2. O incumprimento do disposto no número anterior constitui infracção disciplinar punível nos termos da lei.

ANEXO I
(A que se refere o artigo 11.º)
INSTRUÇÕES TÉCNICAS
PARA OS ESTABELECIMENTOS
DE RESTAURAÇÃO E SIMILARES

I. Definições

Para efeitos do presente Diploma, entende-se por:

- a) «*Actividade de Restauração*» — a prestação de actividade conducente a proporcionar alimentação e bebidas ao público, mediante remuneração, dentro ou fora de estabelecimento;
- b) «*Actividade de Bebidas*» — a prestação de actividade conducente a proporcionar bebidas e serviço de cafetaria ao público, mediante remuneração, dentro ou fora do estabelecimento;
- c) «*Bar*» — estabelecimento de bebidas onde se servem bebidas alcoólicas e não alcoólicas e alimentos de rápida preparação;
- d) «*Café*» — estabelecimento especializado no fornecimento de bebidas, especialmente café e seus compostos, em mesas dispostas ao longo do espaço do estabelecimento, oferecendo igualmente um serviço de refeições ligeiras;
- e) «*Casa de Chá*» — estabelecimento de bebidas especializado na venda de chá ao público, podendo como complemento oferecer algumas refeições ligeiras;
- f) «*Casino*» — estabelecimento afecto à prática e exploração de jogos de fortuna ou azar e actividades complementares;
- g) «*Catering*» — serviço de fornecimento de refeições colectivas, mediante a escolha prévia do cardápio, do número de comensais, da data, hora e local da entrega dos produtos, para ocasiões festivas, oficiais ou profissionais, podendo o serviço incluir o fornecimento de serviço de mesa, equipamentos e serviços de limpeza, como complemento do fornecimento de refeições;
- h) «*Cervejaria*» — estabelecimento especializado em vender e servir vários tipos de cerveja, de garrafa, lata, a pressão ou a copo;
- i) «*Contaminação Cruzada*» — processo de transferência directa ou indirecta de microrganismos de um produto contaminado para outro;
- j) «*Copa Limpa*» — zona dos estabelecimentos destinada ao empratamento e distribuição do serviço.
- k) «*Copa Sujas*» — zona dos estabelecimentos destinada à lavagem de louças e de utensílios;
- l) «*Cozinha*» — zona dos estabelecimentos destinada à confecção e preparação de refeições, podendo destinar-se ainda ao empratamento e distribuição de alimentos;
- m) «*Estabelecimento*» — a unidade de uma empresa ou serviço do Sector Alimentar, compreendendo a instalação, de carácter fixo e permanente, onde é exercida, exclusiva ou principalmente, de modo habitual e profissional, a actividade de restauração ou de bebidas;
- n) «*Estabelecimentos de Bebidas*» — os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento;
- o) «*Estabelecimentos de Restauração*» — os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento, composto obrigatoriamente por menus com refeições completas e bem elaboradas. O serviço neles prestados consiste essencialmente na confecção e fornecimento de refeições;
- p) «*Fast-Food*» — consistena prestação de actividade conducente a proporcionar ao público serviço de refeições ligeiras quentes ou frias, de rápida preparação, geralmente oferecendo alimentos como pizzas, sandwiches, pastéis, servidas já empratadas ou devidamente acondicionadas para o consumo imediato, sendo comumente encontrados em restaurantes franqueados;
- q) «*Geladaria*» — quando compreendem na sua estrutura serviços, produtos e equipamentos de frio destinados à confecção, venda e conservação de gelados;
- r) «*Instalação*» — a acção desenvolvida tendo em vista a abertura de um estabelecimento com o objectivo de nele ser exercida a actividade de restauração ou de bebidas;
- s) «*Modificação*» — a acção desenvolvida tendo em vista a alteração de um estabelecimento, incluindo a sua ampliação ou redução, bem como a alteração da entidade titular da exploração;
- t) «*Pastelaria, Confeitaria ou Doçaria*» — estabelecimento comercial dedicado à venda ou confecção de alimentos doces e outros;
- u) «*Pizzaria*» — é um estabelecimento de restauração dedicado à confecção e venda de pizzas e demais alimentos feitos à base de massa. Dispõe de um serviço de refeições rápidas ou prontas, com padronização e mecanização no processo de confecção e entrega ao consumidor, podendo dispor de sala para consumo ou não;
- v) «*Placa*» — o suporte não luminoso aplicado em paramento visível, com ou sem emolduramento;

- w) «*Restaurante*» — estabelecimento destinado essencialmente a proporcionar, mediante remuneração, refeições e bebidas, no próprio estabelecimento;
- x) «*Sala de Dança*» — consiste no local ou lugar onde se proporcione ambiente para dançar com ou sem espectáculo de variedades e com serviço de bebidas, incluindo ou não serviço de refeições, abrangendo nomeadamente os designados na prática internacional como: discoteca, boite, clube nocturno (*night-club*), cabaret e *dancing*;
- y) «*Serviço de Self-Service*» — consiste na prestação da actividade ou serviço de restauração em local onde inclui apenas a sala de refeições, sem um serviço de mesa, sendo esse serviço realizado pelo próprio cliente que serve a si mesmo e transporta o seu tabuleiro até à mesa de refeições, certificando-se os funcionários apenas se as reposições são feitas;
- z) «*Serviços e Actividades de Restauração e Similares*» — conjunto de actividades abrangidas pelo presente Diploma, exercidas em estabelecimentos ou não, desde que com o fim lucrativo;
- aa) «*Snack-Bar*» — estabelecimento similar de restauração e similares onde se servem refeições ligeiras, previamente confeccionadas ou preparadas, em balcão com assentos individuais para os clientes, ou em sala com mesas e cadeiras individuais.
- bb) «*Zona de Fabrico*», Zona do estabelecimento destinada ao fabrico, preparação e embalagem de produtos de pastelaria, padaria e gelados.

II. Composição do Projecto

Projectos a Construir e em Edifícios Construídos

1. Quando se tratar de estabelecimentos a construir ou em edifícios construídos, o projecto deve ser constituído pelos seguintes elementos:

- a) Planta de localização ou croquis de localização à escala legível (descrição de estradas, ruas e edifícios de referência);
- b) Planta de implantação do estabelecimento à escala 1/500 ou 1/1000, onde deve estar descrita a situação da construção em relação à sua área envolvente, num raio de pelo menos 500 m;
- c) Planta das instalações, nos seus diferentes pavimentos à escala 1/100, pelas quais se possa apreciar a distribuição das instalações projectadas, os seus circuitos, mobiliário e equipamento. As mesmas deverão conter cotas e áreas cuja leitura seja feita, sem constrangimentos;
- d) Cortes no sentido longitudinal e transversal, necessários para a boa compreensão do projecto, devendo um dos cortes passar pelas zonas dos acessos verticais, bem como pelas zonas húmidas;
- e) Alçados à escala 1/100 das fachadas dos diferentes edifícios, com a indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;
- f) Plantas com a solução para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, electrificação, bem como a indicação das soluções alternativas;
- g) Memória descritiva do estabelecimento indicando nomeadamente:
 - i. Integração no local sob o ponto de vista paisagístico e urbanístico;
 - ii. Área total do terreno;
 - iii. Partido geral da composição;
 - iv. Materiais de construção a aplicar;
 - v. Indicação das várias actividades quando se pretenda exercer cumulativamente actividades correspondentes a várias tipologias e da actividade principal;
 - vi. Vias de acesso;
 - vii. Volumetria e cêrcea do edifício;
 - viii. Área de implantação, e construída;
 - ix. Área de estacionamento;
 - x. Descrição sobre a solução para o fornecimento de água, electricidade e rede de esgotos;
 - xi. Tipologia e classificação pretendidas;
 - xii. Definição de zonas públicas e de serviço e respectivas áreas;
 - xiii. Qualquer outro elemento que o interessado julgue conveniente para ilustrar as características particulares do estabelecimento.
- h) Para além dos elementos anteriores, existem plantas específicas e de outras especialidades, dentre as quais de distribuição de GÁS, AVAC, CCTV, e outras;
- i) O projecto deverá ser assinado por Técnico inscrito nas Ordens de especialidade presentes no País.

2. Os documentos a serem remetidos pelo técnico citado no ponto anterior devem incluir a cópia do Bilhete de Identidade, cópia do Cartão da Ordem em que se encontra inscrito, termo de responsabilidade sobre o projecto.

3. Caso se venha a verificar grave ou significativa desconformidade entre o estabelecimento e projecto baseado nas Instruções Técnicas, os subscritores, dos termos de responsabilidade a que se refere no número anterior, respondem solidariamente com a entidade exploradora do estabelecimento, pelos danos causados por força da desconformidade em causa, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

4. Quando se trate de estabelecimentos em que se presume uma categoria não superior a Restaurante de 3.ª Classe ou a Estabelecimento de 3.ª Classe podem ser dispensados da memória descritiva os materiais de construção a aplicar, bem como os materiais de revestimentos e decorativos a aplicar.

III. Requisitos Mínimos das Instalações

1. Os estabelecimentos de restauração e similares devem preencher os requisitos de instalação, dos equipamentos e de serviço fixados para a sua respectiva tipologia, conforme definido nas tabelas constantes neste anexo.

2. Os estabelecimentos de restauração e similares devem dispor de acessos e áreas comuns, que permitam a sua utilização por utentes com mobilidade condicionada, de acordo com a legislação em vigor (Lei n.º 10/16, de 27 de Julho de 2016 — Lei das Acessibilidades).

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

IV. Infra-Estruturas

1. As actividades previstas no presente Diploma, quando desenvolvidas em estabelecimentos, devem possuir uma rede interna de esgotos e respectiva ligação às redes gerais que conduzam as águas residuais a sistemas adequados ao seu escoamento, nomeadamente através da rede pública ou, se esta não existir, de um sistema de recolha e tratamento adequado ao volume e natureza dessas águas, de acordo com a legislação em vigor, quando não fizerem parte das águas recebidas pelas redes gerais públicas.

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

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

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

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

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

V. Sistema e Equipamento de Climatização

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

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

VI. Instalações Sanitárias Destinadas aos Utentes

1. As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem:

- a) Possuir água corrente;
- b) Ser separadas por sexo;
- c) Prever a utilização por portadores de mobilidade condicionada;
- d) Ter entradas separadas por sexo e isoladas entre si, bem como ser isoladas para o exterior;
- e) Ser dotadas de equipamentos e utensílios de carácter descartável ou de utilização única, destinada aos utentes e adaptada a pessoas com mobilidade condicionada;
- f) Revestir as paredes e tectos das instalações sanitárias comuns de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza;
- g) Revestir os pavimentos de material anti-derrapante.

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

3. As instalações sanitárias deverão ser em número mínimo de 1 (uma) sanita e 1 (um) urinol para cada 25 homens, e 1 (uma) sanita para cada 25 mulheres.

4. As instalações sanitárias devem possuir vãos com acesso directo para o exterior, ou meios mecânicos que permitam a contínua renovação de ar. Sempre que necessário, deverão as duas formas ser efectivadas.

VII. Zonas de Serviço

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

VIII. Cozinhas, Copas e Zonas de Fabrico

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

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

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

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

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

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

7. Os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável, impermeável cujo equipamento deve ser em aço inoxidável.

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

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

IX. Cozinhas, Zonas de Fabrico e Copas Integradas

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

2. Nas salas de refeições dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de refeições, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada o permitam.

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

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

X. Instalações Frigoríficas

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

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

3. Os equipamentos devem permitir a separação física por espécie de cada produto. Caso não seja possível, deverão ser utilizados equipamentos individuais.

4. Os equipamentos existentes devem permitir a congelação e a conservação dos produtos.

5. O revestimento nestas facilidades deve ser antiderrapante para o piso e liso que permita fácil limpeza para as paredes.

XI. Armazenamento de Alimentos

1. Para além das instalações mencionadas no ponto anterior, destinadas à congelação e conservação de carnes, peixe, marisco, legumes e outros bens alimentares que necessitam deste tipo de ambiente, deverão ser acautelados os compartimentos necessários para o armazenamento de produtos secos e frescos (naturais).

2. Nestes compartimentos designados como parte do economato, os produtos devem estar separados por tipo, e devidamente catalogados, desde os orgânicos, secos, conservas e bebidas.

3. Em caso algum, deverão estes produtos manter contacto directo com o chão. Para o efeito, deverão ser utilizados estrados em material apropriado.

4. Os equipamentos devem permitir a separação física por espécie de cada produto. Caso não seja possível, deverão ser utilizados equipamentos individuais.

5. O revestimento nestas facilidades deve ser antiderrapante para o piso e liso que permita fácil limpeza para as paredes.

XII. Acessos Verticais

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

2. Sempre que a cozinha se situe em piso diferente do restaurante, a ligação deve ser feita através de monta-pratos.

XIII. Requisitos de Funcionamento

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

XIV. Capacidade

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

- a) Nos Estabelecimentos de Restauração com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;
- b) Nos estabelecimentos de restauração com lugares em pé, 0,50 m² por lugar;
- c) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados e em pé, a área por lugar é determinada, nos termos das alíneas anteriores, em função da área ocupada pelos respectivos equipamentos.

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

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

4. O disposto no número anterior não se aplica aos estabelecimentos de *Take Way*, e empresas de *Catering*.

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

6. O número máximo de lugares dos estabelecimentos referidos no n.º VI deste Modelo de Instrução Técnica é fixado em função da área destinada a cada um dos serviços.

XV. Placa Identificativa da Classificação

1. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa do tipo de estabelecimento.

2. Em todos os estabelecimentos de restauração e similares classificados como típicos, internacionais ou de luxo, é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa, complementar da placa prevista no número anterior.

3. Os estabelecimentos de restauração e similares, com sala de dança, devem igualmente afixar no exterior, junto à entrada principal, uma placa identificativa complementar.

4. Os modelos de placas referidos no número anterior devem ser aprovados por Decreto Executivo do Titular o Departamento Ministerial Responsável pelo Turismo.

XVI. Pessoal de Serviço

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

2. Uma percentagem do pessoal, determinada nas tabelas constantes deste anexo, deverão possuir formação especializada no ramo da restauração.

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

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

5. O pessoal de serviço deverá possuir boletins de sanidade actualizados, emitidos pelos serviços de saúde.

6. Qualquer pessoa que tenha contraído ou suspeite ter contraído uma doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia não poderá trabalhar em locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar directa ou indirectamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

7. O pessoal referido no número anterior deverá dar conhecimento da situação aos superiores hierárquicos ou responsáveis pela empresa, devendo estes tomar as medidas adequadas e imediatas no sentido de evitar que o pessoal se mantenha ao serviço nos locais onde se manipulem géneros alimentares.

XVII. Entrada de Serviço

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

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

3. A entrada não pode estar situada, distante das dependências para o pessoal, como, o circuito, não deve permitir que no seu trajecto, o funcionário tenha contacto com as zonas destinadas aos clientes, sem estar devidamente uniformizado e identificado.

XVIII. Depósito de Lixo

Em todos os estabelecimentos de restauração e similares devem existir obrigatoriamente a devida separação do lixo seco e orgânico produzido, antes do seu destino final. Para o efeito, deverá haver compartimento repartido, seco e refrigerado para o seu devido acondicionamento.

XIX. Instalação de Gás

Em todos os estabelecimentos de restauração e similares deve existir obrigatoriamente a devida instalação, segura de gás, através da canalização, por meio de tubagem de cobre revestida, e ligação ao equipamento, por meio de tubo flexível em INOX. Deve igualmente existir um colector para o controle e corte de gás, em local acessível no interior da cozinha, bem como no interior da casa de gás que deve estar localizada no exterior da cozinha. Estas instalações devem ser montadas e certificadas por especialistas certificados, bem como certificar a instalação.

XX. Serviços

1. Nas actividades prestadas previstas no presente Diploma, deve observar-se o seguinte:

- a) Na confecção das refeições só podem utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação;
- b) Os alimentos e produtos deverão ser separados pela respectiva câmara de refrigeração, devendo existir uma câmara de refrigeração para cada tipo de produto;
- c) Utilização da faca e utensílios de cozinha adequados para cada um dos produtos usados na cozinha;
- d) A adopção de práticas tendentes a evitar a contaminação cruzada dos produtos;
- e) Os alimentos e produtos de pastelaria e semelhantes destinados ao público devem estar colocados em vitrinas, expositores ou outros equipamentos, com ventilação adequada e refrigerados, se for caso disso, de modo que impeçam o contacto directo dos utentes com aqueles e permitam o seu resguardo de insectos ou outros elementos naturais;

- f) Só podem ser fornecidas bebidas e produtos que estejam dentro dos respectivos prazos de validade de consumo, devendo sempre mencionar-se a data de fabrico dos mesmos;
- g) Os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação, de modo a reduzir, ao mínimo, qualquer risco de contaminação dos alimentos, permitir uma limpeza perfeita e, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, a sua desinfecção, excepto quanto aos recipientes e embalagens não recuperáveis;
- h) Os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos e ser instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante;
- i) Os resíduos, alimentares ou outros, não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos, excepto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho;
- j) Os contentores devem ser de fabrico adequado, mantidos em boas condições e permitir a fácil limpeza e desinfecção;
- k) Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e a contaminação dos alimentos, da água potável, dos equipamentos e das instalações.

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

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

XXI. Requisitos das Actividades dos Serviços Análogos

A actividade prestada pelos serviços análogos aos de restauração e similares devem ser exercidas, respeitando-se as seguintes regras de higiene:

- a) Manutenção e a limpeza e/ou desinfecção adequadas, evitar ou minimizar a contaminação por via atmosférica e facultar um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações;
- b) Evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentares e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;

- c) Aplicação de boas práticas de higiene e evitar a contaminação e, em especial, o controlo dos parasitas;
- d) Os produtos devem ser separados por espécie, quando não for assim, devem ter uma arrumação que evite a contaminação cruzada;
- e) Os produtos de maior risco de contaminação ficam em baixo e os de menor em cima;
- f) Os alimentos não devem estar arrumados no mesmo lugar que os detergentes;
- g) Na adição dos produtos novos nas arcas, os mais antigos, constantes já das arcas, deverão ser postos à frente dos novos;
- h) Sempre que necessário, proporcionar condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada, com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentares a temperaturas adequadas e ser concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas.

XXII. Requisitos Específicos de Higiene

Todos os estabelecimentos de restauração e similares devem cumprir com as regras de HACCP — Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos, sem prejuízo do cumprimento do Regulamento Sanitário em vigor em Angola.

XXIII. Instalações Fixas

1. Ficam abrangidas pelo disposto no presente todas as instalações onde sejam confeccionados, preparados, transformados, fabricados, embalados, armazenados, transportados, manuseados ou vendidos os géneros alimentares com destino ao público consumidor.

2. Exceptuam-se do disposto no número anterior as *roulottes* e botequins.

3. As instalações onde sejam desenvolvidas as actividades previstas no presente Diploma devem permitir:

- a) Uma limpeza e ou desinfecção adequadas;
- b) A prevenção da acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos alimentos e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies;
- c) As boas práticas de higiene, incluindo a prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseamento dos géneros alimentares, dos equipamentos, dos materiais, ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- d) Criar, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, condições de temperatura adequadas para o processamento e a armazenagem higiénicos dos produtos.

4. As instalações alimentares permanentes devem possuir:

- a) Retretes em número suficiente e com um sistema de esgoto próprio e eficaz, equipadas com ventilação adequada, natural ou mecânica, munidas de autoclismo, não podendo as mesmas comunicar directamente com as salas onde se manipulam os alimentos;
- b) Ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente, de modo a ser evitado o fluxo mecânico de ar de uma área contaminada para uma limpa, devendo os sistemas de ventilação ser construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição;
- c) Instalações adequadas para mudança de roupa do pessoal, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares.

5. As instalações de manipulação dos alimentos devem ter luz natural e ou artificial adequada.

6. As instalações de esgoto devem ser adequadas ao fim a que se destinam e projectadas e construídas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentares.

XXIV. Locais Permanentes de Preparação e Fabrico

1. Ficam abrangidos pelo disposto no presente artigo os locais onde são preparados, tratados ou transformados os géneros alimentares, nomeadamente as cozinhas.

2. Os pavimentos das instalações referidas no n.º 1 devem ser construídos com materiais impermeáveis, não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies, sempre que o mesmo seja necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares.

3. As paredes das referidas instalações devem ser construídas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.

4. Os tectos, tectos falsos e outros equipamentos neles suspensos devem ser concebidos, construídos e acabados de modo a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores indesejáveis e evitar o desprendimento de partículas, outras substâncias ou objectos nocivos, nomeadamente pedaços resultantes do rebentamento de lâmpadas, as quais devem estar devidamente protegidas.

5. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade, estar equipadas, sempre que necessário para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, com redes de protecção contra insectos, facilmente removíveis para limpeza, e permanecer fechadas durante a laboração, quando da sua abertura resultar a contaminação dos géneros alimentares pelo ambiente exterior.

6. As portas devem ter superfícies lisas e não absorventes.

7. As superfícies em contacto com os géneros alimentares, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

8. Os pavimentos, as paredes e as portas devem ser mantidos em boas condições e poder ser facilmente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, desinfectados.

9. Nos locais a que se refere o n.º 1 devem ainda existir, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares:

- a) Dispositivos adequados para a limpeza e desinfectação dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, fáceis de limpar e constituídos por materiais resistentes à corrosão;
- b) Dispositivos adequados para a lavagem dos alimentos, designadamente tinas, cubas ou outros equipamentos desse tipo, devidamente limpos.

10. Os dispositivos de combate a insectos voadores, a instalar nestes espaços de manipulação de alimentos, deverão ter características, que não coloquem em risco os alimentos, causando assim a sua contaminação.

XXV. Instalações Amovíveis ou Móveis

1. Ficam sujeitas às condições previstas no presente ponto as instalações amovíveis, temporárias e de venda automática, nomeadamente os veículos para venda ambulante, as tendas de mercado, os quiosques, as instalações utilizadas essencialmente como habitação, as instalações utilizadas ocasionalmente para restauração e as máquinas de venda automáticas.

2. As instalações referidas no número anterior devem estar localizadas, ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentares e a presença de animais nocivos.

3. Sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos géneros alimentares, devem existir:

- a) Instalações adequadas à manutenção de uma higiene pessoal apropriada, incluindo as instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos, instalações sanitárias em boas condições higiénicas e vestiário;
- b) Meios adequados para a lavagem e desinfectação dos utensílios e equipamento de trabalho;
- c) Meios adequados para a lavagem dos géneros alimentares;
- d) Um abastecimento adequado de água para consumo humano, quente e fria;
- e) Instalações e equipamentos adequados de armazenamento e eliminação em condições higiénicas de substâncias perigosas ou não comestíveis, quer sejam líquidas ou sólidas;

f) Instalações e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos.

4. As superfícies destinadas ao contacto com os alimentos devem:

- a) Ser mantidas em boas condições;
- b) Poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, garantir a segurança e higiene dos géneros alimentares, desinfectados;
- c) Ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.

5. Os géneros alimentares devem ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação.

XXVI. Classificação

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

2. Para a obtenção da classificação mencionada no n.º 1, é obrigatória a realização de uma vistoria.

XXVII. Categorias

1. Os estabelecimentos de restauração classificam-se nas seguintes categorias:

- a) Restaurante:
 - i. Luxo;
 - ii. 1.ª Classe;
 - iii. 2.ª Classe;
 - iv. 3.ª Classe.
- b) Restaurante Típico:
 - i. Luxo;
 - ii. 1.ª Classe;
 - iii. 2.ª Classe;
 - iv. 3.ª Classe.
- c) Empresa de *Catering*, *Self-Service* e *Fast Food*.
 - v. Categoria Única.

2. Os estabelecimentos similares classificam-se nas categorias de Luxo, 1.ª, 2.ª e 3.ª Classes.

3. A classificação definida, nos termos do número anterior, é atribuída em função da qualidade do serviço e das instalações, de acordo com os requisitos definidos nas tabelas anexas ao presente Diploma.

XXVIII. Classificações Adicionais

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

XXIX. Estabelecimentos Típicos

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

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

3. Os estabelecimentos classificados como típicos devem publicitar, de forma clara no exterior do estabelecimento, a província de Angola que pretendem representar ou o tipo de cozinha para qual estão vocacionados, nos casos em que se trate de apenas gastronomia angolana, ou seja, todas ou mais de 5 (cinco) províncias devem utilizar a expressão «Gastronomia Angolana».

XXX. Estabelecimentos Internacionais

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

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

3. Os estabelecimentos classificados como internacionais devem publicitar, de forma clara no exterior do estabelecimento, a região ou país que pretendem representar ou o tipo de cozinha para qual estão vocacionados.

XXXI. Acesso aos Estabelecimentos

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

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

- a) Não manifestar a intenção de utilizar os serviços neles prestados;
- b) Se recusar a cumprir as normas de funcionamento privativas do estabelecimento, desde que devidamente publicitadas;
- c) Penetrar nas áreas de acesso restrito;
- d) Sejam portadores de armas de fogo, produtos tóxicos, explosivos, insalubres ou maus cheiros;
- e) Perturbar a prestação do serviço aos demais utentes.

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

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

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

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

XXXII. Informações

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

- a) O nome, o tipo e a classificação ou classificações do estabelecimento;
- b) O período de funcionamento, devidamente publicitado e afixado em local visível ao público do exterior do estabelecimento;
- c) A lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes;
- d) A exigência de consumo ou despesa mínima, no caso de salas ou espaços destinados à dança ou com espectáculo;
- e) A capacidade máxima do estabelecimento;
- f) A existência de livro de reclamações.

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

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

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

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

XXXIII. Dever de Informações

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

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

XXXIV. Livro de Reclamações

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

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

XXXV. Tabelas de Classificação

Os estabelecimentos de restauração e similares devem seguir as indicações constantes das tabelas referidas abaixo, sendo que X é para os itens obrigatórios e O para os opcionais:

TABELA I
RESTAURANTES
RESTAURANTES TÍPICOS

(X - Obrigatório; 0 - Opcional)

Nº ord.	Requisitos	3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL					
1	Chef	x	x	x	x
2	Chefe de Vinhos	0	0	x	x
3	Chefe de Molhos	0	0	0	x
4	Chefe de Grelhados	0	0	x	x
5	Chefe de Pasteleira	0	0	0	x
6	Cozinheiro	x	x	x	x
7	Auxiliar de Cozinha	0	x	x	x
8	Lavadores de Loiça	x	x	x	x
9	Chefe de Sala	1 por sala	1 por sala	1 por sala	1 por cada 20 Cadeiras
10	Chefe de Linha	0	0	0	2 por cada 20 Cadeiras
11	Número mínimo de Garçons	2 por cada 20 Cadeiras	2 por cada 20 Cadeiras	4 por cada 20 Cadeiras	5 por cada 20 Cadeiras
12	Os Chefes de cozinha, de sala e de vinhos com conhecimentos suficientes de Português, Francês e Inglês.	0	0	x	x
INFRA-ESTRUTURAS					
13	Água corrente potável	x	x	x	x
14	Água corrente quente e fria	x	x	x	x

Nº ord.	Requisitos	3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
INFRA-ESTRUTURAS					
15	Reservatório de água mecanizado	x	x	x	x
16	Electricidade	x	x	x	x
17	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)	x	x	x	x
18	Sistema de drenagem doméstica e pluvial	x	x	x	x
19	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial	x	x	x	x
20	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada	x	x	x	x
21	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas	x	x	x	x
22	Quebra das barreiras arquitectónicas	x	x	x	x
23	Telefone ligado à rede exterior	0	x	x	x
24	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	0	0	x	x
25	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção	x	x	x	x
26	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	x	x	x	x
27	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes	x	x	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES					
28	Zonas principais, com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos	x	x	x	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES					
	de ventilação artificial com contínua renovação do ar, adequados à sua capacidade				
29	Zona de refeições bem iluminadas	x	x	x	x
30	Zonas de clientes decoradas com motivos culturais e recursos turísticos angolanos. Para os restaurantes classificados como típicos, a decoração deverá ser da província, região ou país que representa.	x	x	x	x
31	Zona de refeições, incluindo uma zona para não fumador	x	x	x	x
32	Área mínima das zonas de refeições, por pessoa	0,80m ²	1m ²	1,3m ²	1,5m ²
33	Distância mínima entre as mesas (sem cadeiras)	0,80m	0,80m	1m	1,2m
34	Distância mínima entre as mesas (com cadeiras)	0,90m	1,2m	1,2m	1,5m
35	Talher em material de alta qualidade	0	0	x	x
36	Loiça em material de alta qualidade	0	0	x	x
37	Copos em material de alta qualidade	0	0	x	x
38	Conjunto de copos em cristal	0	0	0	x
39	Toalhas e guardanapos em tecido	0	x	x	x
40	Toalha e guardanapos em tecidos de alta qualidade	0	0	x	x
41	Talheres, loiça, copos,	x	x	x	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES					
	toalha e guardanapos limpos e trocados à saída de cada cliente				
42	Stock de toalhas e guardanapos pelo menos 3 vezes superior ao número de mesas	0	x	x	x
43	Aquecedor de pratos	0	0	x	x
44	Bar	x	x	-	-
45	Bar no átrio ou em sala de espera	0	0	x	x
46	Zona de estar com serviços de bar no átrio de entrada	0	0	x	x
47	Balcão, caso se sirvam refeições em pé	x	x	x	x
48	Bengaleiro, situado junto a entrada principal do estabelecimento, se possível	0	0	x	x
49	Bengaleiro, nos estabelecimentos com espaço de dança	x	x	x	x
50	Chão revestido com mosaico ou tapete de qualidade	0	x	x	x
51	Instalações sanitárias, com comunicação directa para o exterior e/ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	x	x	x	x
52	Instalações sanitárias com separação por sexos	x	x	x	x
53	Instalações sanitárias com água corrente quente e fria	x	x	x	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES					
54	Instalações sanitárias para portadores de mobilidade reduzida	x	x	x	x
55	Retrete em cabines separadas e lavatório com espelho	x	x	x	x
ZONAS DE SERVIÇO					
56	Cozinha	x	x	x	x
57	Área de cozinha não inferior a 55% da área da sala de refeições quando o número de pessoal é inferior ou igual 30; 50% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior a 30 e inferior a 50; 40% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior à 50.	x	x	x	x
58	Pastelaria separada da cozinha	0	0	x	x
59	Cozinha e pastelaria separadas das áreas de refeições	0	0	x	x
60	Copa	x	x	x	x
61	Copa com preparação separada de alimentos crus e cozidos	0	0	x	x
62	Zona de preparação de carne, peixe e legumes, com pia de lavagem, arca de conservação separadas. (o número de bancadas de preparação com pia de lavagem para os estabelecimentos de 3ª Classe poderá ser reduzido para 2, desde	x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇO					
	que a funcionalidade e mobilidade na preparação, não seja afectada)				
63	Zona de preparação de carne, peixe e legumes, com pia de lavagem, arca de conservação em cabines separadas.	0	0	0	x
64	Cozinha fria separada	0	0	0	x
65	Mesas de Trabalho	x	x	x	x
66	Instalações frigoríficas	x	x	x	x
67	Máquinas de gelados	0	0	0	x
68	Grill	0	0	x	x
69	Banho-maria	0	0	x	x
70	Placas aquecedoras	x	x	x	x
71	Fornos	x	x	x	x
72	Equipamento de cozinha em inox	x	x	x	x
73	Equipamento de cozinha moderno, aperfeiçoados e eficientes	x	x	x	x
74	Ventilação suficiente para neutralizar os cheiros e águas condensadas	x	x	x	x
75	Extractor de Ar	x	x	x	x
76	Cozinha bem iluminada	x	x	x	x
77	Zona para loiça	x	x	x	x
78	Zona para panelas	x	x	x	x
79	Zona de armazenagem (congelação, conservação, secos, não perecíveis e perecíveis) compartimentada	x	x	x	x
80	Lava mãos acionável por pedal	x	x	x	x
81	Zonas para legumes	x	x	x	x
82	Despensa do dia	x	x	x	x
83	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e	x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇO					
	separado por sexo para o pessoal				
84	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 25 trabalhadores	x	x	x	x
85	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivo de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	x	x	x	x
ACESSOS					
86	Entradas exclusiva para os utentes, com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento.	x	x	x	x
87	Entrada de serviços distintas da entrada para os utentes	x	x	x	x
88	Entrada de mercadorias diferente da entrada do pessoal	0	0	x	x
89	Escada com corrimão	x	x	x	x
90	Escada interior para os utentes	x	x	x	x
91	Escadas interior privativa para os utentes	0	x	x	x
92	Escada de serviço	0	0	x	x
93	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	x	x	x	x

ACESSOS					
94	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	x	x	x	-
95	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo rés-do-chão	x	x	x	x
96	Ascensor e Monta-Cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão	x	x	x	x
SERVIÇOS					
97	Serviços de refeições	x	x	x	x
98	Números mínimos de pratos na lista do dia	2	5	10	15
99	Oferta de pelo menos um prato típico angolano na lista do dia	x	x	x	x
100	Lista do dia em Português e Inglês	o	x	x	x
101	Lista do dia com os preços de cada item	x	x	x	x
102	Lista do dia com Menu do dia pelo menos entrada, prato principal e sobremesa	o	x	x	x
103	Possibilidade de alterar um dos itens do Menu do dia mediante o pagamento da diferença	o	x	x	x
104	Número mínimo de itens na carta	2	10	20	50
105	Carta com outras bebidas	x	x	x	x
106	Serviço de bar	x	x	x	x
107	Serviços de aperitivos e digestivos na zona de refeição	o	o	x	x
108	Serviços de Vallet Parking	o	o	x	x
109	Serviço de Cafetaria	o	o	x	x
110	Serviço telefónico com acesso à rede	x	x	x	x
111	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança	x	x	x	x

TABELA II

RESTAURANTES
SELF-SERVICE, TAKE AWAY, FAST FOOD

(X - Obrigatório; O - Opcional)

Nº ord.	Requisitos	SELF SERVICE	TAKE AWAY	FAST FOOD
PESSOAL				
1	Chef	O	O	O
2	Chefe de Vinhos	O	O	O
3	Chefe de Molhos	O	O	O
4	Chefe de Grelhados	O	O	O
5	Chefe de Pasteleira	O	O	O
6	Cozinheiro	X	X	O
7	Auxiliar de Cozinha	X	X	X
8	Lavadores de Loiça	X	X	X
9	Chefe de Sala	1 por sala	O	O
10	Chefe de Linha	O	O	O
11	Número mínimo de Garçons	1 por cada 20 Cadeiras	-	O
12	Os Chefes de cozinha, de sala e de vinhos com conhecimentos suficientes de Português, Francês e Inglês.	O	O	-
INFRA-ESTRUTURAS				
13	Água corrente potável	X	X	X
14	Água corrente quente e fria	X	X	X
15	Reservatório de água mecanizado	X	X	X
16	Electricidade	X	X	X
17	Fonte de energia alternativa (gerador,	X	X	X

INFRA-ESTRUTURAS				
	solar, heólica)			
18	Sistema de drenagem doméstica e pluvial	x	x	x
19	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial	x	x	x
20	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada	x	x	x
21	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas	x	x	x
22	Quebra das barreiras arquitectónicas	x	x	x
23	Telefone ligado à rede exterior	o	o	o
24	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	o	o	o
25	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção	x	x	x
26	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	x	o	x
27	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes	x	o	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES				
28	Zonas principais, com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar, adequados à sua capacidade	x	x	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES				
29	Zona de refeições bem iluminadas	x	x	x
30	Zonas de clientes decoradas com motivos culturais e recursos turísticos angolanos. Para os restaurantes classificados como típicos, a decoração deverá ser da província, região ou país que representa.	x	x	x
31	Zona de refeições, incluindo uma zona para não fumador	x	x	x
32	Área mínima das zonas de refeições, por pessoa	1 m ²	o	1m ²
33	Distância mínima entre as mesas	0,75m	o	0,75m
34	Talher em material de qualidade	x	o	o
35	Loiça em material de qualidade	x	o	o
36	Copos em material de qualidade	x	o	o
37	Toalhas e guardanapos em tecido	x	o	o
38	Talheres, loiça, copos, toalha e guardanapos limpos e trocados à saída de cada cliente	x	-	-
41	Stock de toalhas e guardanapos pelo menos 3 vezes superior ao número de mesas	x	-	-
42	Aquecedor de pratos	x	-	-
43	Bar	o	o	o
44	Bar no átrio ou em sala de espera	o	o	o
45	Zona de estar com serviços de bar no átrio de entrada	o	o	o

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES				
46	Balcão, caso se sirvam refeições em pé	-	x	x
47	Bengaleiro, situado junto a entrada principal do estabelecimento, se possível	o	-	-
48	Bengaleiro, nos estabelecimentos com espaço de dança	x	-	-
49	Chão revestido com mosaico ou tapete de qualidade	x	x	x
50	Instalações sanitárias, com comunicação directa para o exterior e/ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	x	x	x
51	Instalações sanitárias com separação por sexos	x	x	x
52	Instalações sanitárias com água corrente quente e fria	x	x	x
53	Instalações sanitárias para portadores de mobilidade reduzida	x	x	x
54	Retrete em cabines separadas e lavatório com espelho	x	x	x
ZONAS DE SERVIÇO				
55	Cozinha	x	x	x
56	Área de cozinha não inferior a 55% da área da sala de refeições quando o número de pessoal é inferior ou igual 30; 50% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é	x	o	o

ZONAS DE SERVIÇO				
	superior a 30 e inferior a 50; 40% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior à 50.			
57	Pastelaria separada da cozinha	o	o	o
58	Cozinha e pastelaria separadas das áreas de refeições	o	o	o
59	Copa	x	x	x
60	Copa com preparação separada de alimentos crus e cozidos	o	o	o
61	Zona de preparação de carne, peixe e legumes, com pia de lavagem, arca de conservação separadas.	x	x	x
62	Zona de preparação de carne, peixe e legumes, com pia de lavagem, arca de conservação em cabines separadas.	x	x	x
63	Cozinha fria separada	o	o	o
64	Mesas de Trabalho	x	x	x
65	Instalações frigoríficas	x	x	x
66	Máquinas de gelados	o	o	o
67	Grill	o	o	o
68	Banho-maria	x	x	o
69	Placas aquecedoras	x	x	x
70	Fornos	o	o	o
71	Equipamento de cozinha em inox	x	x	x
72	Equipamento de cozinha moderno, aperfeiçoados e eficientes	x	x	x
73	Ventilação suficiente para neutralizar os cheiros e águas condensadas	x	x	x
74	Extractor de Ar	x	x	x
75	Cozinha bem iluminada	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇO				
76	Zona para loiça	x	x	x
77	Zona para panelas	x	x	x
78	Zona de armazenagem (congelação, conservação, secos, não perecíveis e perecíveis) compartimentada	x	x	x
79	Lava mãos acionável por pedal	x	x	x
80	Zonas para legumes	x	x	x
81	Dispensa do dia	x	x	x
82	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal	x	x	x
83	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 25 trabalhadores	x	x	x
84	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivo de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	x	x	x
ACESSOS				
85	Entrada exclusiva para os utentes, com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento.	x	o	x
86	Entrada de serviços distintas da entrada para os utentes	x	o	x
87	Entrada de mercadorias diferente da entrada do	x	x	x

ACESSOS				
	peçoal			
88	Escada com corrimão	x	x	x
89	Escada interior para os utentes	x	x	x
90	Escadas interior privativa para os utentes	x	x	x
91	Escada de serviço	x	o	x
92	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	x	x	x
93	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	x	x	x
94	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo rés-do-chão	x	x	x
95	Ascensor e Monta-Cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão	x	x	x
SERVIÇOS				
96	Serviços de refeições	x	x	x
97	Números mínimos de pratos na lista do dia	6	5	-
98	Oferta de pelo menos um prato típico angolano na lista do dia	x	x	-
99	Lista do dia em Português e Inglês	x	o	o
100	Lista do dia com os preços de cada item	x	x	x
101	Lista do dia com Menu do dia pelo menos entrada, prato principal e sobremesa	x	x	o
102	Possibilidade de alterar um dos itens do Menu do dia mediante o pagamento da diferença	o	x	x
103	Número mínimo de itens na carta	10	o	o
104	Carta com outras bebidas	x	x	x
105	Serviço de bar	x	o	o
106	Serviços de aperitivos e digestivos na zona de refeição	o	o	o
107	Serviços de Vallet Parking	o	o	o
108	Serviço de Cafetaria	o	o	o
109	Serviço telefónico com acesso à rede	x	x	x
110	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança	x	x	x

TABELA III

CATERING

(X - Obrigatório; 0 - Opcional)

Nº ord.	Requisitos	Catering
PESSOAL		
1	Cozinheiro	x
2	Ajudantes de Cozinha	x
3	Lavadores de Loiça	x
4	Funcionários de limpeza	x
5	Garçons	x
6	DJ	0
7	Serviços de decoração	0
8	Serviço de entregas ao domicílio	0
INFRA-ESTRUTURAS		
9	Água corrente potável	x
10	Água corrente quente e fria	x
11	Reservatório de água mecanizado	x
12	Electricidade	x
13	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)	x
14	Sistema de drenagem doméstica e pluvial	x
15	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial	x
16	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada	x
17	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas	x
18	Quebra das barreiras arquitectónicas	x
19	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção	x
20	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	x
21	Ar condicionado nas zonas (fechadas) destinadas aos utentes	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES - SALÃO DE EVENTOS		
22	Área mínima das zonas de refeições, por pessoa	1,3m ²
23	Distância mínima entre as mesas	1,5m
24	Zona de refeições bem iluminadas	x
25	Zona de Bar fixo ou móvel	x
26	Chão revestido com mosaico ou tapete. Caso seja um espaço aberto, ou semicoberto, o piso deverá ser antiderrapante e adequado.	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES – SALÃO DE EVENTOS		
27	Instalações sanitárias, com comunicação directa para o exterior e/ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão, com abertura indirecta para sala	x
28	Espaço para o DJ	x
29	Zona de estar com serviços de bar fixo ou móvel no átrio de entrada	o
30	Instalações sanitárias com separação por sexos	x
31	Instalações sanitárias com água corrente quente e fria	x
32	Instalações sanitárias para portadores de mobilidade reduzida	x
33	Retrete em cabines separadas e lavatório com espelho	x
ZONAS DE SERVIÇO		
34	Cozinha	x
35	Área de cozinha não inferior a 50% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior a 30 e inferior a 50; 40% da área da sala de refeições quando o número de pessoas é superior à 50.	x
36	Copa de apoio e equipada, quando não presta serviços de confecção. Esta copa deverá estar dotada, de equipamento de apoio para manter o aquecimento das refeições, bem como para conservação em frio.	x
37	Zona de preparação de carne, peixe e legumes, com pia de lavagem, arca de conservação separadas.	x
38	Mesas de Trabalho	x
39	Instalações frigoríficas	x
40	Zona de grelhador	o
41	Equipamento de cozinha em inox	x
42	Ventilação suficiente para neutralizar os cheiros e águas condensadas	x
43	Extractor de Ar	x
44	Cozinha bem iluminada	x
45	Zona para loiça	x
46	Zona para panelas	x
47	Lava mãos acionável por pedal	x
48	Refeitório para o pessoal, fixo ou móvel	x
49	Instalações sanitárias, vestiários e balneários para o pessoal, com retretes em cabines separadas e com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 25 trabalhadores	x
50	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivo de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão	x
51	Zona de lixo separada com depósito seco e refrigerado	x

ACESSOS		
52	Entradas exclusiva para os utentes, com visibilidade restrita para o interior do estabelecimento.	x
53	Entrada de serviços e mercadoria, distintas da entrada para os utentes	x
54	Escada com corrimão	x
55	Escada interior para os utentes	x
56	Escada interior privativa para os utentes	X
57	Escada de serviço	x
58	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	x
59	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	x
60	Saída de emergência	x

TABELA IV

SNACK BAR

(X - Obrigatório; O - Opcional)

Nº ord	Serviços	3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL					
	Cozinheiro	O	X	X	X
	Auxiliar de cozinha	X	X	X	X
01	Chefe de bar	O	O	X	X
02	Chefe de bar fluente em português, inglês e francês	O	O	X	X
	Lavadores de loiça				
	Garçons	O	X	X	X
	Pessoal de limpeza	X	X	X	X
INFRA-ESTRUTURAS					
03	Água corrente potável	X	X	X	X
04	Água corrente quente e fria	X	X	X	X
05	Reservatório de água	X	X	X	X
	Reservatório de água mecanizado	O	O	X	X
06	Electricidade	X	X	X	X
	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)	O	O	X	X
	Sistema de drenagem doméstica e pluvial	X	X	X	X
	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial	X	X	X	X
	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada	X	X	X	X
	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas	X	X	X	X
	Quebra das barreiras arquitectónicas	X	X	X	X
07	Sistema de iluminação de segurança	X	X	X	X
08	Telefone ligado à rede exterior	O	O	X	X
09	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	O	O	X	X
10	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção	X	X	X	X
11	Aquecimento e ventilação nas zonas	X	X	X	X

INFRA-ESTRUTURAS					
	destinadas aos aos utentes				
12	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes. Nos Snack-Bares classificados de 3ª e 2ª Classe, apenas quando não haver condições de manter a temperatura em nível aceitável, por meio de ventilação natural ou mecanizada.	o	o	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES					
13	Áreas mínimas por lugar Sentado	0,80m ²	1m ²	1.3m ²	1.5m ²
14	Áreas mínimas por lugar de Pé	0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²
15	Bar	x	x	x	x
16	Balcão, caso se sirvam refeições em pé	x	x	x	x
17	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento, se possível	o	o	x	x
18	Bengaleiro, nos estabelecimentos de dança	x	x	x	x
19	Instalações sanitários com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados a sua dimensão	x	x	x	x
20	Instalações sanitárias com separação por sexos	x	x	x	x
21	Instalações sanitárias com agua corrente fria	x	x	x	-
22	Instalações sanitárias com agua corrente fria e quente	x	x	x	x
23	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho	x	x	x	x
ZONAS DE SERVIÇOS					
24	Cozinha equipada para o efcito	x	x	x	x
25	Zona de fabrico, caso disponham de fabrico próprio	x	x	x	x
26	Copa, caso disponham de fabrico próprio	x	x	x	x
27	Instalações frigorificas	x	x	x	x
28	Zona de armazenagem	x	x	x	x
29	Despensa	x	x	x	x
30	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal	x	x	x	x
31	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores	x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇOS					
32	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados à sua dimensão	x	x	x	x
ACESSOS					
33	Entrada exclusiva para os utentes	x	x	x	x
34	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes	x	x	x	x
35	Escadas providas de corrimão	x	x	x	x
36	Escada interior para os utentes	x	x	x	-
37	Escada interior privada para os utentes	o	o	o	x
38	Escada de serviço	x	x	x	x
39	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso	x	x	x	x
40	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão	x	x	x	-
41	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão	x	x	x	x
42	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão	x	x	x	X
SERVIÇOS					
43	Serviço de bar	x	x	x	x
44	Serviço de cafetaria	x	x	x	x
45	Serviço telefónico com acesso à rede exterior	x	x	x	x
46	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança	x	x	x	x

TABELA V
BAR
(X - Obrigatório; O - Opcional)

Nº ord	Serviços		3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL						
1	Cozinheiro		o	o	x	x
2	Auxiliar de cozinha		o	o	o	x
3	Chefe de bar		o	o	x	x
4	Chefe de bar fluente em português, inglês e francês		o	o	x	x
5	Barman		x	x	x	x
6	Barman especialista		o	o	x	x
7	Lavadores de loiça		o	o	x	x
8	Garçons		2 por cada 20 Cadeiras	2 por cada 20 Cadeiras	2 por cada 20 Cadeiras	3 por cada 20 Cadeiras
9	Pessoal de limpeza		x	x	x	x
INFRA-ESTRUTURAS						
10	Água corrente potável		x	x	x	x
11	Água corrente quente e fria		o	o	x	x
12	Reservatório de água		x	x	x	x
13	Reservatório de água mecanizado		o	o	x	x
14	Electricidade		x	x	x	x
15	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)		o	o	x	x
16	Sistema de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x
17	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x
18	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada, quando tiver cozinha.		x	x	x	-
19	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada.		o	o	o	x

INFRA-ESTRUTURAS						
20	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas		x	x	x	x
21	Quebra das barreiras arquitectónicas		x	x	x	x
22	Sistema de iluminação de segurança		x	x	x	x
23	Telefone ligado à rede exterior		o	o	x	x
24	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes		o	o	o	x
25	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção		x	x	x	x
26	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
28	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes. Nos Bares classificados de 3ª e 2ª Classe, apenas quando não haver condições de manter a temperatura em nível aceitável, por meio de ventilação natural ou mecanizada.		o	o	o	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
29	Áreas mínimas por lugar sentado		0,80m ²	0,80m ²	1m ²	1.3m ²
30	Áreas mínimas por lugar de Pé		0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²
31	Bar		x	x	x	x
32	Balcão, caso se sirvam refeições em pé		x	x	x	x
33	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento, se possível		o	o	x	x
34	Bengaleiro, nos estabelecimentos de dança		x	x	x	x
35	Instalações sanitárias com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados a sua dimensão		x	x	x	x
36	Instalações sanitárias com separação por sexos		x	x	x	x
37	Instalações sanitárias com água corrente fria		x	x	x	-
38	Instalações sanitárias com água corrente fria e quente		o	o	x	x
39	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho		x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇOS						
40	Cozinha caso disponham de fabrico próprio		x	x	x	x
41	Copa de apoio		x	x	x	x
42	Instalações frigoríficas		x	x	x	x
43	Zona de armazenagem		x	x	x	x
44	Dispensa Dia		o	x	x	x
45	Cave Dia		o	x	x	x
46	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		x	x	x	x
47	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		x	x	x	x
48	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão		x	x	x	x
ACESSOS						
49	Entrada exclusiva para os utentes		x	x	x	x
50	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		o	o	x	x
51	Escadas providas de corrimão		x	x	x	x
52	Escada interior para os utentes		x	x	x	-
53	Escada interior privada para os utentes		o	o	o	x
54	Escada de serviço		x	x	x	x
55	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		x	x	x	x
56	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		o	x	x	-

ACESSOS						
57	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
58	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		x	x	x	X
SERVIÇOS						
59	Serviço de bar		x	x	x	x
60	Serviço de cafetaria		o	o	x	-
61	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		x	x	x	x
62	Portaria, nos estabelecimentos com espaços de dança		x	x	x	x

TABELA VI

SALAS DE DANÇA

(X – Obrigatório; O – Opcional)

Nº ord	Serviços	3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL					
1	Cozinheiro	o	o	o	x
2	Auxiliar de Cozinha	o	o	x	x
3	Lavadores de Loiça	x	x	x	x
4	Chefe de Sala	o	o	o	x
5	Chefe de bar	o	o	x	x
6	Chefe de bar fluente em português, inglês e francês	o	o	o	x
7	Barman	x	x	x	x
8	Número mínimo de Garçons	2 por cada 20 pessoa s	2 por cada 20 pessoa s	2 por cada 20 pessoa s	3 por cada 20 pessoa s
9	Porteiro	x	x	x	x
10	Pessoal de limpeza	x	x	x	x
11	DJ	x	x	x	x

INFRA-ESTRUTURAS						
12	Água corrente potável		x	x	x	x
13	Água corrente quente e fria		x	x	x	x
14	Reservatório de água		x	x	x	x
15	Electricidade		x	x	x	x
16	Sistema de iluminação de segurança		x	x	x	x
17	Telefone ligado à rede exterior		o	o	x	x
18	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes		o	o	o	x
19	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção		x	x	x	x
20	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
21	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
22	Quebra das barreiras arquitectónicas		x	x	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
23	Áreas mínimas por lugar Sentado		0,80m ²	1m ²	1.3m ²	1.5m ²
24	Áreas mínimas por lugar de Pé		0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²
25	Pista de dança		x	x	x	x
26	Sala privativa com instalação sanitária separada por sexo e adaptada para portadores de mobilidade condicionada		o	o	x	x
27	Espaços privativos (área vip)		o	o	x	x
28	Palco (caso haja intenção de realizar momentos de música ao vivo, shows ou espectáculos de pequenas dimensões)		x	x	x	x
29	Camarins, caso realize o descrito no número anterior		x	x	x	x
30	Bar		x	x	x	x
31	Balcão, caso se sirvam refeições (aperitivos e acepipes) em pé		x	x	x	x
32	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento		o	o	x	x
33	Bengaleiro		x	x	x	x
34	Instalações sanitárias com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados a sua dimensão		x	x	x	x
35	Instalações sanitárias com separação por sexos		x	x	x	x
36	Instalações sanitárias com água corrente fria		x	x	x	-
37	Instalações sanitárias com água corrente fria e quente		x	x	x	x
38	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho		x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇOS						
39	Cozinha caso sirvam refeições		o	o	x	x
40	Zona de fabrico, caso disponham de fabrico próprio		x	x	x	x
41	Copa, caso disponham de fabrico próprio		x	x	x	x
42	Instalações frigoríficas		x	x	x	x
43	Zona de armazenagem		x	x	x	x
44	Despensa		x	x	x	x
45	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		x	x	x	x
46	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		x	x	x	x
47	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados à sua dimensão		x	x	x	x
ACESSOS						
48	Entrada exclusiva para os utentes		o	o	x	x
49	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		x	x	x	x
50	Saída de emergência		x	x	x	x
51	Antecâmara com portas apropriadas na entrada principal		x	x	x	x
52	Escadas providas de corrimão		x	x	x	x
53	Exclusão de qualquer elemento físico que obstrua a saída em caso de emergência		x	x	x	x
54	Escada interior para os utentes		x	x	x	-
55	Detector de metais manual		x	x	x	x
56	Cabine de raioX		o	o	o	x
57	Escada interior privada para os utentes		o	o	o	x
58	Escada de serviço		x	x	x	x
59	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		x	x	x	x
60	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	-
61	Ascensor desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x

ACESSOS						
62	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
SERVIÇOS						
63	Serviço de bar		x	x	x	x
64	Serviço de cafetaria		x	x	x	x
65	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		x	x	x	x
66	Portaria		x	x	x	x

TABELA VII

PASTELARIA

(X - Obrigatório; O - Opcional)

Nº ord d	Serviços		3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL						
1	Chefe de Pastelaria		o	o	x	x
2	Pasteleiro de 1ª		o	o	x	x
3	Pasteleiro de 2ª		o	x	x	x
4	Auxiliar de pastelaria		x	x	x	x
5	Confeiteiro		o	o	x	x
6	Decorador		o	o	x	x
7	Chefe de sala		o	o	x	x
8	Lavadores de loiça		x	x	x	x
9	Empregados de balcão		x	x	x	x
10	Garçons		o	o	x	x
11	Barmen		o	o	x	x
12	Pessoal de limpeza		x	x	x	x
INFRA-ESTRUTURAS						
13	Água corrente potável		x	x	x	x
14	Água corrente quente e fria		o	o	x	x
15	Reservatório de água		x	x	x	x
16	Reservatório de água mecanizado		o	o	x	x
17	Electricidade		x	x	x	x
18	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)		o	o	x	x
19	Sistema de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x

INFRA-ESTRUTURAS						
20	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x
21	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada		x	x	x	x
22	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas (herméticas)		x	x	x	x
23	Quebra das barreiras arquitectónicas		x	x	x	x
24	Sistema de iluminação de segurança		x	x	x	x
25	Telefone ligado à rede exterior		o	o	x	x
26	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes		o	o	x	x
27	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção		x	x	x	x
28	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
29	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes. Nos estabelecimentos classificados de 3ª e 2ª Classe, apenas quando não haver condições de manter a temperatura em nível aceitável, por meio de ventilação natural ou mecanizada.		o	o	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
30	Áreas mínimas por lugar Sentado		0,80m ²	1m ²	1,3m ²	1,5m ²
31	Áreas mínimas por lugar de Pé		0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²
32	Distância mínima entre as mesas (sem cadeiras)		0,70m	0,80m	0,90m	1m
33	Distância mínima entre as mesas (com cadeiras)		0,90m	1m	1,2m	1,5m
34	Expositor de produtos		x	x	x	x
35	Bar		o	o	o	x
36	Balcão, caso se sirvam refeições em pé		x	x	x	-
37	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento		o	o	x	x
38	Instalações sanitárias com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados a sua dimensão		x	x	x	x
39	Instalações sanitárias com separação por sexos		x	x	x	x
40	Instalações sanitárias com água corrente fria		x	x	x	-
41	Instalações sanitárias com água corrente fria e quente		o	o	x	x

ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
42	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho		x	x	x	x
ZONAS DE SERVIÇOS						
43	Cozinha equipada para o cfeito		x	x	x	x
44	Zona de fabrico e produção		x	x	x	x
45	Armazém de produtos higiene e limpeza		x	x	x	x
46	Forno de padaria		x	x	x	x
47	Câmara fermentação		o	o	x	x
48	Armazém VIP		o	o	x	x
49	Sala de preparação para receitas de padaria		o	o	o	x
50	Sala de preparação para receitas de pastelaria		o	o	x	x
51	Zona de produção de pão		o	o	o	x
52	Zona de arrefecimento de pão		o	o	x	x
53	Zona de produção de pastelaria seca		o	o	x	x
54	Forno eléctrico		x	x	x	x
55	Área de armazenamento intermédio		o	o	x	x
56	Materiais de Embalagem		o	x	x	x
57	Laboratório e gabinete de controlo qualidade		o	o	x	x
58	Embalamento		o	x	x	x
59	Fatiador		o	o	x	x
60	Embalamento bolos		o	o	x	x
61	Armazém de materiais		x	x	x	x
62	Área de expedição		o	x	x	x
63	Armazém produto acabado (expedição)		o	o	x	x
64	Recepção material de embalagem		o	o	x	x
65	Copa suja		x	x	x	x
66	Copa limpa		x	x	x	x
67	Instalações frigoríficas		x	x	x	x
68	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		x	x	x	x
69	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		x	x	x	x
70	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados à sua dimensão		x	x	x	x

ACESSOS						
71	Entrada exclusiva para os utentes		x	x	x	x
72	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		x	x	x	x
73	Escadas providas de corrimão		x	x	x	x
74	Escada interior para os utentes		x	x	x	x
75	Escada interior privativa para os utentes		o	o	o	x
76	Escada de serviço		x	x	x	x
77	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		x	x	x	x
78	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	-
79	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
80	Ascensor e Mota-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
SERVIÇOS						
	Serviço de bar		o	o	x	x
81	Serviço de cafetaria		-	-	-	-
82	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		x	x	x	x

TABELA VIII

CAFÉ (CAFETARIA)
CASA DE CHÁ

(X - Obrigatório; 0 - Opcional)

Nº ord	Serviços		3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL						
1	Auxiliar de pastelaria		0	0	X	X
2	Decorador		0	0	X	X
3	Lavadores de loiça		X	X	X	X
4	Empregados de halcão		X	X	X	X
5	Garçons		0	0	X	X
6	Barmen		0	0	X	X
7	Pessoal de limpeza		X	X	X	X
8	Especialista em chás e infusões		0	0	X	X
INFRA-ESTRUTURAS						
9	Água corrente potável		X	X	X	X
10	Água corrente quente e fria		0	0	X	X
11	Reservatório de água		X	X	X	X
12	Reservatório de água mecanizado		0	0	X	X
13	Electricidade		X	X	X	X
14	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)		0	0	X	X
15	Sistema de drenagem doméstica e pluvial		X	X	X	X
16	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial		X	X	X	X
17	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada		X	X	X	X
18	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas (herméticas)		X	X	X	X
19	Quebra das barreiras arquitectónicas		X	X	X	X
20	Sistema de iluminação de segurança		X	X	X	X
21	Telefone ligado à rede exterior		0	0	X	X

INFRA-ESTRUTURAS						
22	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes		o	o	x	x
23	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção		x	x	x	x
24	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
25	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes. Nos estabelecimentos classificados de 3ª e 2ª Classe, apenas quando não haver condições de manter a temperatura em nível aceitável, por meio de ventilação natural ou mecanizada.		o	o	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
26	Áreas mínimas por lugar Sentado		0,80m ²	1m ²	1,3m ²	1,5m ²
27	Áreas mínimas por lugar de Pé		0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²
28	Distância mínima entre as mesas (sem cadeiras)		0,70m	0,80m	0,90m	1m
29	Distância mínima entre as mesas (com cadeiras)		0,90m	1m	1,2m	1,5m
30	Expositor de produtos		x	x	x	x
31	Bar		o	o	o	x
32	Balcão, caso se sirvam refeições em pé		x	x	x	x
33	Bengaleiro, situado junto à entrada principal do estabelecimento		o	o	o	x
34	Instalações sanitárias com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados a sua dimensão		x	x	x	x
35	Instalações sanitárias com separação por sexos		x	x	x	x
36	Instalações sanitárias com água corrente fria		x	x	x	-
37	Instalações sanitárias com água corrente fria e quente		o	o	x	x
38	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho		x	x	x	x

ZONAS DE SERVIÇOS						
39	Copa de apoio equipada que permita finalizar produtos de pastelaria pré confeccionados		o	o	x	x
40	Copa de apoio equipada para o efeito		x	x	-	-
41	Armazém de produtos higiene e limpeza		x	x	x	x
42	Forno convencional para aquecimento		o	o	x	x
43	Sala de montagem de produtos acabados		o	o	x	x
44	Equipamento de conservação de produtos, quente e frio		o	o	x	x
45	Zona de armazenamento de produtos devidamente catalogados, separados e arrumados		x	x	x	x
46	Forno eléctrico para aquecimento de produtos		x	x	x	x
47	Fatiador		o	o	o	x
48	Armazém de materiais		o	o	x	x
49	Área de expedição		o	o	x	x
50	Copa suja		x	x	x	x
51	Copa limpa		x	x	x	x
52	Instalações frigoríficas		x	x	x	x
53	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		x	x	x	x
54	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		x	x	x	x
55	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão		x	x	x	x

ACESSOS						
56	Entrada exclusiva para os utentes		x	x	x	x
57	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		x	x	x	x
58	Escadas providas de corrimão		x	x	x	x
59	Escada interior para os utentes		x	x	x	x
60	Escada interior privativa para os utentes		o	o	o	x
61	Escada de serviço		x	x	x	x
62	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		x	x	x	x
63	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	-
64	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
65	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		x	x	x	x
SERVIÇOS						
	Serviço de bar		o	o	x	x
66	Serviço de cafetaria		x	x	x	x
67	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		x	x	x	x

TABELA IX

GELADARIA - GELATARIA

(X - Obrigatório; O - Opcional)

N.º	Serviços		3ª Class e	2ª Class e	1ª Class e	Luxo
PESSOAL						
1	Chef (especialista)		o	o	x	x
2	Auxiliares		o	o	x	x
3	Lavadores de loiça		x	x	x	x
4	Empregados de balcão		x	x	x	x
5	Garçons		o	o	x	x

Nº ord d	Serviços		3ª Class e	2ª Class e	1ª Class e	Luxo
6	Barmen		o	o	x	x
7	Pessoal de limpeza		x	x	x	x
8	Especialista em gelados artesanais		o	o	x	x
9	Pasteleiro		o	o	x	x
INFRA-ESTRUTURAS						
10	Água corrente potável		x	x	x	x
11	Água corrente quente e fria		o	o	x	x
12	Reservatório de água		x	x	x	x
13	Reservatório de água mecanizado		o	o	x	x
14	Electricidade		x	x	x	x
15	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)		o	o	x	x
16	Sistema de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x
17	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial		x	x	x	x
18	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada		x	x	x	x
19	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas (herméticas)		x	x	x	x
20	Quebra das barreiras arquitectónicas		x	x	x	x
21	Sistema de iluminação de segurança		x	x	x	x
22	Telefone ligado à rede exterior		o	o	x	x
23	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes		o	o	x	x
24	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção		x	x	x	x
25	Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes		x	x	x	x
26	Ar condicionado nas zonas destinadas aos utentes. Nos estabelecimentos classificados de 3ª e 2ª Classe, apenas quando não haver condições de manter a temperatura em nível aceitável, por meio de ventilação natural ou mecanizada.		o	o	x	x
ZONAS DESTINADAS AOS UTENTES						
27	Áreas mínimas por lugar Sentado		0,80 m ²	1m ²	1,3m ²	1,5m ²
28	Áreas mínimas por lugar de Pé		0,50 m ²	0,50 m ²	0,75 m ²	0,75m ²
29	Distância mínima entre as mesas (sem cadeiras)		0,70 m	0,80 m	0,90 m	1m

Nº ord	Serviços		3ª Class e	2ª Class e	1ª Class e	Luxo
30	Distância mínima entre as mesas (com cadeiras)		0,90 m	1m	1,2m	1,5m
31	Expositor de produtos		x	x	x	x
34	Balcão com bancos ou cadeiras altas		o	o	x	x
35	Instalações sanitárias com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados a sua dimensão		x	x	x	x
36	Instalações sanitárias com separação por sexos		x	x	x	x
37	Instalações sanitárias com água corrente fria		x	x	x	-
38	Instalações sanitárias com água corrente fria e quente		o	o	x	x
39	Retretes em cabines separadas e lavatórios com espelho		x	x	x	x
ZONAS DE SERVIÇOS						
40	Zona de produção equipada para o efeito		o	o	x	x
41	Copa de apoio equipada para o efeito		x	x	-	-
42	Armazém de produtos higiene e limpeza		x	x	x	x
43	Equipamento de conservação de produtos, quente e frio		o	o	x	x
44	Zona de armazenamento de produtos devidamente catalogados, separados e arrumados		x	x	x	x
45	Armazém de materiais		o	o	x	x
46	Área de expedição		x	x	x	x
47	Copa suja		x	x	x	x
48	Copa limpa		x	x	x	x
49	Instalações frigoríficas		x	x	x	x
50	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		x	x	x	x
51	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		x	x	x	x
52	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com contínua renovação do ar adequados à sua dimensão		x	x	x	x
53	Zona de produção de gelado artesanal		o	o	x	x
54	Zona de produção gourmet		o	o	o	x

ACESSOS						
55	Entrada exclusiva para os utentes		X	X	X	X
56	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		X	X	X	X
57	Escadas providas de corrimão		X	X	X	X
58	Escada interior para os utentes		X	X	X	X
59	Escada interior privativa para os utentes		O	O	O	X
60	Escada de serviço		X	X	X	X
61	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		X	X	X	X
62	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	-
63	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	X
64	Ascensor e Monta-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		X	X	X	X
SERVIÇOS						
65	Serviço de bar		O	O	X	X
66	Serviço de cafetaria		O	O	X	X
67	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		X	X	X	X

O Presidente da República, JOÃO MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

(23-0977-C-I PR)