



A leitura deste documento, que transcreve o conteúdo do Decreto Regulamentar n.º 4/99, de 1 de Abril, não substitui a consulta da sua publicação em Diário da República.

Decreto Regulamentar n.º 4/99 de 1 de Abril

Altera o Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de Setembro, que regulamenta os estabelecimentos de 25 de Setembro, que regula os estabelecimentos de restauração e bebidas.

Considerando que é necessário estabelecer regras claras relativamente às denominações dos estabelecimentos de bebidas com dança, por forma que não seja possível utilizar nomes que podem sugerir um tipo diferente daquele que esteve na base do licenciamento;

Considerando que nos estabelecimentos de restauração e de bebidas mistos as instalações destinadas aos utentes podem, em alguns casos, ser as mesmas;

Considerando que importa introduzir novos conceitos, por forma a garantir a saúde pública e a prestação de um serviço de maior qualidade;

Considerando que importa adaptar as regras relativamente à capacidade dos estabelecimentos de restauração e de bebidas com dança às novas regras sobre segurança privada nesses estabelecimentos;

Considerando, por último, a necessidade de efectuar algumas correcções ao nível das tabelas anexas ao diploma, por forma a introduzir algumas novas definições e a adaptar algumas das regras existentes à realidade do mercado;

Tendo lido consultada a associação empresarial com interesse e representatividade na matéria:

Assim:

Ao abrigo do disposto no n.º 5 do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de Julho, e nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 199.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Alterações

Os artigos 3.º, 4.º, 12.º, 13.º, 17.º, 21.º e 24.º e os anexos do Decreto Regulamentar n.ºs 38/97, de 25 de Setembro, passam a ter a seguinte redacção:

(1)

(1) Redacção integral em anexo.

Artigo 2.º

Republicação

O Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de Setembro, é republicado em anexo, com as devidas alterações.

Artigo 3.º

Disposições transitórias

1- O disposto no presente diploma aplica-se a todos os estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes à data da sua entrada em vigor, sem prejuízo do disposto nos números seguintes.

2- Os estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes à data da entrada em vigor do presente diploma devem preencher os requisitos nele previstos, para o respectivo tipo, devendo as suas entidades exploradoras proceder à realização das obras e à instalação dos equipamentos necessários para esse efeito no prazo de seis meses a contar daquela data.

3- A requerimento dos interessados, a Câmara Municipal ou a Direcção-Geral do Turismo, consoante os casos, pode reconhecer que a realização de algumas das obras referidas no número anterior se revela materialmente impossível ou excessivamente onerosa, para efeitos da sua dispensa.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia imediatamente a seguir ao da sua publicação.

ANEXO

CAPÍTULO I Disposições gerais

Artigo 1.º

Denominações dos estabelecimentos de restauração

Os estabelecimentos de restauração podem usar a denominação «restaurante» ou qualquer outra que seja consagrada, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade, nomeadamente «marisqueira», «casa de pasto», «pizzeria», «snack.bar», «self-service», «eat-driver», «take-away» ou «fast-food».

Artigo 2.º

Denominações dos estabelecimentos de bebidas

Os estabelecimentos de bebidas podem usar a denominação «bar» ou outras que sejam consagradas, nacional ou internacionalmente, pelos usos da actividade nomeadamente «cervejaria», «café», «pastelaria», «confeitaria», boutique de pão quente», «cafetaria», «casa de chá», «gelataria», «pub» ou «taberna».

Artigo 3.º

Denominações dos estabelecimentos de restauração e de bebidas com dança

1 - Quando os estabelecimentos de restauração e de bebidas disponham de salas ou espaços destinados a dança, podem usar as denominações consagradas nacional ou internacionalmente, nomeadamente «clube nocturno», «boite», «night-club», «cabaret» ou «dancing».

2 - Apenas podem utilizar a denominação «discoteca» os estabelecimentos de bebidas que disponham de salas ou espaços destinados a dança, com ou sem espectáculos de variedades, que preencham, para além dos requisitos previstos no Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de Julho, e no presente diploma, os requisitos previstos no Decreto-Lei n.º 396/82, de 21 de Setembro, no Decreto-Lei n.º 251/87, de 24 de Junho, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 292/89, de 2 de Setembro, na Portaria n.º 1063/97, de 21 de Outubro, e na Portaria n.º 26/99, de 16 de Janeiro.

Artigo 4.º

Estabelecimentos de restauração e de bebidas mistos

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

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

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

Artigo 5.º

Estabelecimentos de restauração e de bebidas em empreendimentos turísticos

Os restaurantes, bares e outros estabelecimentos de restauração e de bebidas integrados em empreendimentos turísticos devem satisfazer os requisitos exigidos no presente diploma.

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração e de bebidas

SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 6.º

Requisitos mínimos

Os estabelecimentos de restauração e de bebidas devem preencher os requisitos mínimos das instalações, do equipamento e do serviço fixados na tabela que constitui o anexo I ao presente regulamento, e que dele faz parte integrante.

Artigo 7.º

Condição geral de instalação

A instalação das infra-estruturas, máquinas, ascensores, monta-pratos e, de um modo geral, de todo o equipamento necessário ao funcionamento dos estabelecimentos de restauração e de bebidas deve efectuar-se de modo que não se produzam ruídos, vibrações, fumos ou cheiros susceptíveis de perturbar ou de qualquer modo afectar o ambiente, a comodidade e a qualidade dos mesmos.

Artigo 8.º

Infra-estruturas

1 - Os estabelecimentos de restauração e de bebidas 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 recebidas pelas câmaras municipais.

2 - Os estabelecimentos de restauração e de bebidas devem dispor de reservatórios de água próprios e com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos seus serviços, se não existir rede pública de água, com origem devidamente controlada.

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

Artigo 9.º

Sistema e equipamento de climatização

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

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

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas aos utentes

1- As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser dotadas de água corrente.

2 - As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser separadas por sexos, salvo se a capacidade do estabelecimento for inferior a 16 lugares.

3 - As instalações sanitárias devem ter uma entrada dupla, através de um pequeno vestíbulo com duas portas, salvo se com uma única porta se conseguir o seu necessário isolamento do exterior.

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

5- Estas instalações devem estar sempre dotadas dos equipamentos e utensílios necessários à sua utilização pelos utentes.

6 - As paredes, pavimentos e tectos das instalações sanitárias comuns devem ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

Artigo 11.º

Zonas de serviço

Nos estabelecimentos de restauração e de bebidas, as zonas de serviço devem estar completamente separadas das destinadas aos utentes e instaladas por forma a evitar-se a propagação de fumos e cheiros e a obter-se o seu conveniente isolamento das outras dependências do estabelecimento, sem prejuízo do disposto no artigo 13.º.

Artigo 12.º

Cozinhas, copas e zonas de fabrico

- 1- Considera-se cozinha a zona destinada à confecção e preparação de refeições.
- 2 - Considera-se copa suja a zona destinada à lavagem de louças e de utensílios e copa limpa a zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço.
- 3 - Considera-se zona de fabrico o local destinado ao fabrico, preparação e embalagem de produtos de pastelaria, padaria e gelados.
- 4 - As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes ou, quando tal não for possível, de ventilação e iluminação artificiais adequadas à sua capacidade.
- 5- Em qualquer caso, as cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem dispor de aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros.
- 6 - 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.
- 7- As cozinhas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios destinados ao pessoal, sempre que possível, colocados junto à sua entrada.
- 8 - 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.
- 9 - Quando exista copa, a cozinha deve ser contígua a esta, aplicando-se o disposto no número anterior na comunicação desta com as salas de refeições, com excepção da ligação directa por monta-pratos.
- 10 - Os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável e impermeável.
- 11 - 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.
- 12 - 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.

Artigo 13.º

Cozinhas, zonas de fabrico e copas integradas

- 1- As cozinhas e as zonas de fabrico podem constituir um espaço integrado, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a solução adoptada o permitam.
- 2 - Nas salas de refeições dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de refeições, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada o permitam.
- 3 - Nos estabelecimentos de restauração em que apenas haja lugares em pé ou ao balcão, a copa suja pode constituir um espaço integrado na zona do balcão, se a área dessa zona e as características do equipamento o permitirem.
- 4 - A cozinha e à copa dos estabelecimentos de bebidas aplica-se o disposto no número anterior, ainda que haja lugares sentados.

Artigo 14.º

Instalações frigoríficas

- 1- A dimensão das instalações frigoríficas dos estabelecimentos de restauração e de bebidas depende da sua capacidade e das características e condições locais de abastecimento.
- 2 - As instalações frigoríficas devem estar suficientemente afastadas das máquinas e equipamentos que produzam calor.

Artigo 15.º

Acessos verticais

Só podem ser instalados estabelecimentos de restauração ou de bebidas em pisos superiores ao 2.º, incluindo o rés-do-chão, desde que o edifício possua ascensor.

SECÇÃO II

Dos requisitos de funcionamento

Artigo 16.º

Condição geral de funcionamento

Os estabelecimentos de restauração e de bebidas devem possuir o equipamento, o mobiliário e os utensílios necessários ao tipo e às características do serviço que se destinam a prestar.

Artigo 17.º

Capacidade

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

- a) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;
- b) Nos estabelecimentos de restauração com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;
- c) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados e de pé, a área por lugar é determinada, nos termos das alíneas anteriores, em função da área ocupada pelos respectivos equipamentos;
- d) Não se considera área destinada aos utentes, para efeito do disposto nas alíneas anteriores, nas áreas do átrio, da sala de espera e, caso existam, das salas ou espaços destinados a dança e das zonas de bar.
- e) Nos estabelecimentos de restauração que disponham de salas ou espaços destinados a dança, estes nunca poderão exceder 75% da área destinada ao serviço dos utentes.

2 - O disposto no número anterior não se aplica aos estabelecimentos que possuam apenas um balcão para o exterior que permita a entrega das refeições e de bebidas ao utente.

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

4 - Nos estabelecimentos de bebidas que disponham de salas ou espaços destinados a dança, considera-se área destinada aos utentes, para efeito do disposto nas alíneas a) a c) do n.º 1, a área dessas salas ou espaços.

5 - O número máximo de lugares dos estabelecimentos referidos no artigo 4.º é fixado em função da área destinada a cada um dos serviços.

Artigo 18.º

Placa identificativa da classificação

1 - Em todos os estabelecimentos de restauração e de bebidas é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa do tipo do estabelecimento, cujo modelo é aprovado por portaria do membro do Governo responsável pela área do turismo.

2 - Em todos os estabelecimentos de restauração e de bebidas classificados, qualificados como típicos ou declarados de interesse para o turismo é obrigatória a afixação no exterior, junto à entrada principal, de uma placa identificativa, complementar da placa prevista no número anterior, e cujo modelo é aprovado pela portaria nele referida.

Artigo 19.º

Informações

1 - Junto à entrada dos estabelecimentos de restauração e 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 indicações:

- a) O nome, o tipo e a classificação do estabelecimento;
- b) A lista do dia e os respectivos preços, no caso dos restaurantes;
- c) A exigência de consumo ou despesa mínima, no caso dos estabelecimentos de bebidas com salas ou espaços destinados à dança ou com espectáculo;
- d) A capacidade máxima do estabelecimento;
- e) A existência de livro de reclamações.

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

3 - Nas informações de carácter geral relativas aos estabelecimentos de restauração e de bebidas devem ser usados os sinais normalizados constantes da tabela aprovada pela portaria a que se refere o artigo 56.º do Decreto-Lei n.º 167/97, de 4 de Julho.

Artigo 20.º

Arrumação e limpeza

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

Artigo 21.º

Pessoal de serviço

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

2 - Todo o pessoal de serviço dos estabelecimentos de restauração e de bebidas deve possuir habilitações profissionais adequadas ao tipo de serviço que presta, usar o uniforme e apresentar-se sempre com a máxima correcção e limpeza.

Artigo 22.º

Fornecimentos

Nos estabelecimentos de restauração e de bebidas, sempre que não exista entrada de serviço, os fornecimentos devem fazer-se fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menos frequência.

CAPÍTULO III

Do serviço

Artigo 23.º

Características do serviço dos estabelecimentos de restauração

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

2 - O serviço de restauração pode ser prestado directamente aos utentes, em lugares sentados ou em pé, no estabelecimento ou através da entrega aos utentes, no estabelecimento ou no seu domicílio, de refeições devidamente acondicionadas em embalagens adequadas e fechadas.

Artigo 24.º

Características do serviço dos estabelecimentos de bebidas

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

2 - Os estabelecimentos de bebidas previstos no artigo 2.º do presente diploma não podem dispor de salas ou espaços destinados a dança.

Artigo 25.º

Serviços

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

a) Na confecção das refeições só podem utilizar-se produtos em perfeito estado de conservação;

b) Os alimentos e produtos de pastelaria e semelhantes destinados ao público devem estar colocados em vitrinas, expositores ou outros equipamentos, com ventilação adequada e refrigerados, se for caso disso, que impeçam o contacto directo dos utentes com aqueles e permitam o seu resguardo de insectos ou outros elementos naturais;

c) Só podem ser fornecidas bebidas e produtos que estejam dentro dos respectivos prazos de validade de consumo.

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

Artigo 26.º

Serviço nos estabelecimentos de restauração

Nos estabelecimentos de restauração deve haver sempre ao dispor dos utentes uma lista do dia, elaborada nos termos e com as indicações seguintes:

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

b) Todos os pratos e produtos comestíveis que o estabelecimento esteja apto a fornecer no dia a que a lista respeitar e respectivos preços;

c) A existência de couvert e o respectivo preço e composição;

d) A existência de um livro de reclamações à disposição dos clientes.

CAPÍTULO IV

Da classificação

Artigo 27.º

Estabelecimento de luxo

Para um estabelecimento de restauração ou de bebidas ser classificado como estabelecimento de luxo deve situar-se em local adequado a essa categoria e dispor de instalações, equipamentos e mobiliário com elevados padrões de qualidade, de modo a oferecer um ambiente requintado e de grande comodidade, de acordo com o estabelecido no presente diploma e nas tabelas que constituem os anexos I e II ao presente regulamento, e que dele fazem parte integrante.

Artigo 28.º

Estabelecimentos de restauração de luxo

- 1 - Nos estabelecimentos de restauração de luxo a área mínima por lugar a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 17.º é de 1,50 m².
- 2- Sem prejuízo do disposto no artigo 10.º, as instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser separadas por sexos e dotadas de água corrente quente e fria.

Artigo 29.º

Serviço dos estabelecimentos de restauração de luxo

- 1- Nos estabelecimentos de restauração de luxo, o serviço de refeições deve ser prestado em lugares sentados.
- 2- Nestes estabelecimentos deve existir uma lista de refeições com uma grande variedade de pratos de cozinha portuguesa e internacional, salvo se se tratar de estabelecimento com cozinha especializada ou típica, e uma carta de vinhos de marcas de reconhecido prestígio, as quais devem estar redigidas, pelo menos, em português e inglês.
- 3 - Na carta de vinhos devem indicar-se ainda quaisquer outras bebidas que o estabelecimento forneça e os respectivos preços, salvo se estas tiverem lista própria.
- 4 - O serviço de refeições, dirigido por chefe de mesa, é efectuado com mesa auxiliar de serviço e, quando for caso disso, com pratos aquecidos.
- 5 - O serviço de vinhos é efectuado por escanção.
- 6 - O chefe de mesa e o escanção devem falar, para além do português, o inglês.

Artigo 30.º

Estabelecimentos de bebidas de luxo

- 1 - Nos estabelecimentos de bebidas de luxo, as áreas mínimas por lugar a que se referem as alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 17.º são de 1 m² e 0,75 m², respectivamente.
- 2- Aplica-se aos estabelecimentos de bebidas de luxo o disposto no n.º 2 do artigo 28.º.

Artigo 31.º

Serviço dos estabelecimentos de bebidas de luxo

- 1- O encerramento do estabelecimento e a suspensão do respectivo alvará de licença de utilização para serviço de restauração e de bebidas só podem ser determinados como sanção acessória das contra-ordenações resultantes da violação do disposto no artigo 11.º e nos n.º 4 a 7 do artigo 12.º.

2- A aplicação das sanções acessórias previstas no número anterior fica dependente do não cumprimento da norma violada no prazo de 90 dias a contar da decisão condenatória definitiva.

Artigo 32.º

Restaurantes típicos

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

2 - Os estabelecimentos de restauração e de bebidas típicos em que haja espectáculo de fado podem utilizar a designação «casas de fado».

3 - Aplica-se, com as devidas adaptações, aos estabelecimentos de restauração e de bebidas típicos o disposto nos artigos 20.º a 24.º do Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de Julho.

CAPÍTULO V

Contra-ordenações

Artigo 33.º

Contra-ordenações

1 - Constituem contra-ordenações:

a) A violação do disposto no n.º 2 do artigo 4.º, no artigo 8.º, no artigo 9.º, no artigo 10.º, no artigo 11.º, no artigo 12.º, no n.º 2 do artigo 14.º, no artigo 15.º, no artigo 17.º, nos artigos 18.º a 22.º, nos artigos 25.º a 31.º e no artigo 39.º;

b) A falta ou o não cumprimento de qualquer dos requisitos exigidos nos n.ºs 1 (infra-estruturas), 2 (zonas destinadas aos utentes), 3 (zonas de serviço) e 4 (acessos) dos anexos I e II ao presente regulamento;

c) A inexistência ou a não prestação dos serviços exigidos no n.º 5 das tabelas referidas na alínea anterior.

2- As contra-ordenações previstas nas alíneas do número anterior são puníveis com coima de 10000\$ a 750 000\$, no caso de se tratar de pessoa singular, e de 25 000\$ a 6 000 000\$, no caso de se tratar de pessoa colectiva.

3 - A fixação em concreto da coima aplicável faz-se tendo em conta a gravidade do comportamento e a classificação do estabelecimento.

4 - A tentativa e a negligência são puníveis.

Artigo 34.º

Sanção acessória de encerramento

O serviço dos estabelecimentos de bebidas de luxo é dirigido por um chefe de bar, que deve falar, para além do português, o inglês.

CAPÍTULO VI

Disposições finais e transitórias

Artigo 35.º

Estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes

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

2- A requerimento dos interessados, a câmara municipal ou a Direcção-Geral do Turismo, consoante os casos, pode reconhecer que a realização de algumas das obras referidas no número anterior se revela materialmente impossível ou excessivamente onerosa, para efeitos da sua dispensa.

3 - O não cumprimento do disposto do n.º 1 implica a perda da classificação de luxo ou encerramento do estabelecimento.

Artigo 36.º

Restaurantes e estabelecimentos de bebidas de luxo e típicos existentes

Os restaurantes e os estabelecimentos de bebidas que, à data da entrada em vigor do presente diploma, estejam qualificados como típicos ou classificados de luxo mantêm essa qualificação e classificação, sem prejuízo do disposto no artigo anterior.

Artigo 37.º

Restaurantes classificados de turísticos

Os restaurantes que, à data da entrada em vigor do presente diploma, estiverem qualificados de turísticos são considerados, independentemente de quaisquer formalidades, de interesse para o turismo, sem prejuízo do disposto no artigo 35.º.

Artigo 38.º

Estabelecimentos existentes

1- Os estabelecimentos existentes que, à data da entrada em vigor do presente diploma, estejam classificados como restaurantes de 1.ª, 2.ª e 3.ª categorias e casas de pasto ou como estabelecimentos de bebidas de 1.ª, 2.ª e 3.ª categorias e tabernas deixam de ter essas classificações, sendo apenas qualificados no tipo de estabelecimento que corresponder ao serviço que neles é prestado, nos termos do disposto do Decreto-Lei n.º 168/97, de 4 de Julho, e do presente diploma.

2- Os estabelecimentos existentes que, à data da entrada em vigor do presente diploma, estejam classificados como salas de dança de luxo são considerados, independentemente de quaisquer formalidades, estabelecimento de restauração ou estabelecimento de bebidas de luxo com salas ou espaço destinados a dança, conforme o tipo de estabelecimento que corresponder ao serviço que neles é prestado.

3 - Os estabelecimentos existentes que, à data da entrada em vigor do presente diploma, estejam classificados como salas de dança de 1.ª ou 2.ª deixam de ter essas classificações, sendo qualificados apenas como estabelecimentos de restauração ou de bebidas com salas ou espaço destinados a dança, conforme o tipo de estabelecimento que corresponder ao serviço que neles é prestado.

Artigo 39.º

Alteração da placa identificativa

As entidades exploradoras dos estabelecimentos referidos nos artigos 37.º e 38.º devem, no prazo de seis meses a contar da data da entrada em vigor do presente diploma, alterar a respectiva placa identificativa, bem como a documentação

utilizada em toda a actividade externa, designadamente na publicidade e correspondência.

Artigo 40.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia imediatamente a seguir ao da sua publicação.

ANEXO I

Tabela que estabelece os requisitos mínimos das instalações e de funcionamento dos estabelecimentos de restauração e de bebidas

	R	B
1 - Infra-estruturas		
1-1 - Infra-estruturas básicas:		
1-1-1- Água corrente potável	S	S
1.1.2 - Reservatório de água (1)	S	S
1.1.3 - Electricidade	S	S
1.1.4 - Telefone ligado à rede exterior		
1.2 - Sistema de climatização:		
1.2.1 - Aquecimento e ventilação nas zonas destinadas aos utentes	S	S
2 - Zonas destinadas aos utentes		
2.1 - Zonas principais (2):		
2.1.1- Zonas de refeições (3)	S	-
2.1.2- Bar	N	(3)S
2.1.3- Balcão (4).....	S	S
2.1.4- Bengaleiro (5) (6)	S	S
2.2 - Instalações sanitárias		
2.2.1- Com separação por sexos.....	S	(9)S
2.2.2- Água corrente fria.....	S	S
2.2.3 - Retretes (10) e lavatórios com espelho.....	S	S
3 - Zonas de serviço		
3.1 - Dependências gerais:		
3.1.1- Cozinha, zona de fabrico e copa.....	S	(11)S
3.1.2 - Instalações frigoríficas.....	S	S
3.1.3 - Zona de armazenagem.....	S	S
3.1.4 - Dispensa do dia	S	S
3.2 - Dependências para o pessoal:		
3.2.1- Vestiários.....	S	S
3.2.2- Instalações sanitárias, sempre que possível com separação por sexos (12) (13)	S	S

	R	B
4 – Acessos		
4.1 - Escadas (14):		
4.1.1- Escada interior para os utentes.....	S	S
4.1.2 - Monta-pratos (15).....	S	S
4.2 - Ascensor:		
4.2.1 - Desde que o estabelecimento tenha três pisos, incluindo o rés-do-chão.....	S	S
5 – Serviços		
5.1 - Serviços :		
5.1.1-Serviço de refeições	S	-
5.1.2 - Serviço de bar e cafetaria (16).....	N	S
5.1.3 - Serviço telefónico com acesso à rede exterior.....	S	S
5.1.4 - Portaria (17)	N	S

- (1) Exigível quando não existir rede pública de abastecimento de água.
- (2) Com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequadas á sua capacidade.
- (3) Salvo se se tratar de um estabelecimento do tipo eat-driver, ou estabelecimento de restauração e de bebidas cm que o serviço seja apenas prestado através de um balcão de atendimento para o exterior.
- (4) Nos estabelecimentos de restauração não é exigível balcão com lugares sentadas quando o serviço for prestado apenas em lugares sentados á mesa.
- (5) Situado junto á entrada principal do estabelecimento.
- (6) Exigível quando o estabelecimento dispuser de salas ou espaços destinados a dança.
- (7) Com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequadas à sua dimensão.
- (8) As instalações sanitárias privativas das estabelecimentos de restauração e de bebidas são dispensáveis, quando estes se situarem em centrais comerciais que tenham zona de utentes comum a vários estabelecimentos, desde que as centros comerciais disponham junto ao local onde se situam os referidos estabelecimentos de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos no artigo 10.º do presente diploma.
- (9) Nos estabelecimentos de bebidas com área até 100 m2 a separação por sexos será feita sempre que tal for possível.
- (10) Em cabinas separadas.
- (11) Só exigível nos estabelecimentos de bebidas quando estes dispuserem de fabrico próprio de padaria, pastelaria e de gelados.
- (12) Dotadas de retretes em cabinas separadas.
- (13) Com comunicação, directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados á sua dimensão.
- (14) Sempre providas de corrimão.
- (15) Sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso.
- (16) O serviço de cafetaria inclui os seguintes grupos de produtos e serviços: sumos, refrigerantes, bebidas espirituosa; e licorosas, cervejas, águas minerais e mineromedicinais de mesa, leite e derivados, incluindo iogurtes, serviço de café e de chá, sanduíches, salgados, pastelaria, gelados, cachorros e pregos.

(17) Só é exigível quando o estabelecimento dispuser de salas ou espaços destinados a dança.

Sinais:

R= estabelecimento de restauração;

B= estabelecimento de bebidas;

S significa que o requisito é exigido;

N significa que o requisito não é exigível;

- significa que o requisito não é aplicável.»

ANEXO II

Tabela que estabelece os requisitos mínimos das instalações e de funcionamento dos estabelecimentos de restauração e de bebidas de luxo

	R	B
1 - Infra-estruturas		
1.1 - Infra-estruturas básicas:		
1.1.1 - Água corrente quente e fria	S	S
1.1.2 - Sistema de iluminação de segurança	S	S
1.1.3 - Telefone ligado à rede exterior com cabina isolada	S	S
1.2 - Sistema de climatização:		
1.2.1 - Ar condicionado quente e frio nas zonas destinadas aos utentes(1).	S	S
2 - Zonas destinadas aos utentes		
2.1 - Átrio de entrada:		
2.1.1 - Zona de estar com serviço de bar.....	S	S
2.2 - Zonas acessórias:		
2.2.1 - Bengaleiro (2).....	S	S
2.3 - Instalações sanitárias:		
2.3.1 - Água corrente quente e fria	S	S
3 - Zonas de serviço		
3.1 - Dependências gerais:		
3.1.1-Cozinha	S	S
3.1.2-Copa.....	S	S
4 - Acessos		
4.1 - Entradas:		
4.1.1-Entrada exclusiva para os utentes	S	S
4.1.2-Entrada de serviço distinta da entrada para os utentes ...	S	S
4.2 - Escadas (3):		
4.2.1 - Escada interior privativa para os utentes	S	S

	R	B
4.2.2 - Escada de serviço	S	S
4.3 - Ascensores (4):		
4.3.1-Desde que o estabelecimento ocupe mais de dois, incluindo o rés-do-chão.....	S	S
5 – Serviços		
5.1 - Serviços:		
5.1.1-Serviço de refeições	S	N
5.1.2- Serviço de bar e cafetaria (5)	S	S
5.1.3- Portaria	S	N

(1) O sistema de ar condicionado quente pode ser substituído por sistema de aquecimento central.

(2) Situado junto á entrada principal do estabelecimento, se possível.

(3) Sempre providas de corrimão.

(4) Devem servir todas os pisos onde se situem instalações destinadas até utentes.

(5) O serviço de cafetaria inclui os seguintes grupos de produtos e serviços: sumos, refrigerantes, bebidas espirituosas c licorosas, cervejas, águas minerais e mineromedicinais de mesa, leite e derivados, incluindo iogurtes, serviço de café e de chá, sanduíches, salgados, pastelaria, gelados, cachorras e pregos.

Sinais:

R= estabelecimento de restauração;

B= estabelecimento de bebidas;

S significa que o requisito é exigido;

N significa que o requisito não é exigível;

- significa que o requisito não é aplicável.