

Manual de procedimentos e requisitos técnicos para licenciamento e obras de modificação dos estabelecimentos hoteleiros



Governo da Região Administrativa Especial de Macau
Direção dos Serviços de Turismo



Governo da Região Administrativa Especial de Macau
Direção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes

ÍNDICE

2	Introdução
4	Mapa de trâmites
5	Fluxograma do processo de licenciamento
6	I Escolha do local
8	II Exigências básicas para estabelecimentos hoteleiros
8	(I) Disposições gerais para estabelecimentos hoteleiros
12	(II) Classificação dos estabelecimentos hoteleiros e respectivos requisitos
21	(III) Serviços nos estabelecimentos hoteleiros
23	III Elaboração do projecto e as suas observações
23	(I) Na especialidade de arquitectura
28	(II) Na área de engenharia civil (rede de água, rede de drenagem de esgotos e estrutura)
30	(III) Na área de engenharia electromecânica (electricidade, sistema de ar condicionado e ventilação, sistema de desenfumagem, sistema de gases combustíveis e de combustíveis, equipamentos de elevadores)
37	(IV) Na especialidade de segurança contra incêndios
44	(V) Condições de ambiente e de saúde
51	(VI) Requisitos técnicos relativos ao “Ginásio de musculação” inserido em estabelecimentos hoteleiros
54	IV Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação
56	V Pedido de emissão da licença da obra
58	VI Pedido de licenciamento/alteração às instalações de estabelecimentos hoteleiros
61	VII Execução de obra
62	VIII Vistoria
65	Anexo I Tabela 1 - Tabela de dimensões e áreas mínimas Tabela 2 - Número de instalações sanitárias para os clientes Tabela 3 - Especificações das caixas retentoras de gorduras (fornecida pelo IAM)
69	Anexo II Lista de bens imóveis classificados: monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios
76	Anexo III Relação dos diplomas legais relacionados
80	Anexo IV Instruções para controlo da poluição ambiental (I) Instruções para controlo da poluição ambiental provenientes dos estabelecimentos de hotelaria e estabelecimentos congêneres (II) Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas (III) Instruções para controlo da poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários, das iluminações decorativas e dos monitores LED no exterior dos edifícios (IV) Requisitos mínimos de equipamentos de isolamento acústico e absorção sonora e recomendações
92	Anexo V Relação de regimes e instruções respeitantes aos projectos de obras de construção/ampliação
94	Anexo VI Lista de controlo das condições de Segurança e Saúde Ocupacional para estabelecimentos hoteleiros

INTRODUÇÃO

Atendendo a que a abertura de estabelecimentos hoteleiros é regulada por lei da Região Administrativa Especial de Macau (RAEM), e para auxiliar os requerentes no conhecimento das disposições e requisitos legais aplicáveis, foi desenvolvido juntamente pela Direcção dos Serviços de Turismo (DST) e pela Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes (DSSOPT) o “Manual de procedimentos e requisitos técnicos para licenciamento e obras de modificação de estabelecimentos hoteleiros” (doravante designado por “Manual”). O Manual compila ainda recomendações técnicas e demais elementos informativos providenciados pelos Serviços intervenientes, nomeadamente Instituto para os Assuntos Municipais (IAM), Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais (DSAL), Corpo de Bombeiros (CB), Serviços de Saúde (SS), Instituto Cultural (IC) e Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (DSPA), propiciando aos requerentes compreender as essências do processo de licenciamento.

Este Manual, tendo como base as disposições legais aplicáveis em matérias relativas à exploração da actividade hoteleira e das áreas de construção civil, prevenção contra incêndios, higiene e sanidade bem como prevenção contra poluição ambiental e sonora, é estruturado em oito capítulos: I - Escolha do local, II – Exigências básicas para estabelecimentos hoteleiros, III - Elaboração de projectos e as suas observações, IV - Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação ^[1], V - Pedido de emissão da licença da obra, VI - Pedido de licenciamento/alteração às instalações de estabelecimentos hoteleiros, VII - Execução de obras, VIII - Vistoria. Encontra-se apensado ao Manual o rol da legislação relacionada para os interessados poderem conhecer o procedimento com mais profundidade. Para sugestões ou esclarecimento de dúvidas sobre este Manual, poderá contactar a DST ou a DSSOPT através de telefone, *fax*, carta, correio electrónico ou, então, dirigir-se às instalações dos referidos serviços. As vossas pertinentes sugestões contribuem para a melhoria e a optimização do procedimento de licenciamento.

Licenciamento de estabelecimento

Balcão de atendimento da DST: Alameda Dr. Carlos d'Assumpção, n.ºs 335-341, Edifício “Centro Hotline”, 18.º andar, Macau

Horário de atendimento: Segunda-feira a Quinta-feira, 09H00 - 13H00 e 14H30 - 17H45
Sexta-feira, 09H00 - 13H00 e 14H30 - 17H30

Correio electrónico: dl@macaotourism.gov.mo

Telefone: (853) 2831 5566

Fax: (853) 2833 0518

Licenciamento de obra

Sessão de atendimento da DSSOPT: Estrada de D. Maria II, n.º 33, 13.º andar, Macau

Horário de atendimento: Segunda-feira a Quinta-feira, 09H00 - 17H45
Sexta-feira, 09H00 - 17H30

Correio electrónico: cc@dssopt.gov.mo

Telefone: (853) 8590 3800

Fax: (853) 2834 0019

Chama-se aqui a atenção dos requerentes, a parte respeitante aos requisitos técnicos constante deste Manual tem como objectivo propiciar aos requerentes uma descrição sumária das disposições legais e dos requisitos técnicos em matérias de diversas áreas, com a relevação das questões frequentemente encontradas, facilitando o seu cumprimento. No caso de conflitos, prevalecem sempre as disposições legais aplicáveis. Além das exigências

referidas neste Manual, a emissão da licença de obra depende ainda da observância pelos requerentes de todos os requisitos legais sobre esse tipo de obras e das condições exigidas ao estabelecimento nas áreas de gestão, combate contra incêndios, segurança, higiene e sanidade. De referir que o resultado de apreciação e aprovação da DSSOPT quanto ao projecto de obras de modificação que lhe foi submetido é considerado como parecer oficial e este só é considerado como definitivo após a emissão da licença de obra. Assim, em relação ao licenciamento de estabelecimento hoteleiro, o requerente deve ainda apresentar o respectivo projecto de licenciamento à DST e a emissão da licença de funcionamento ainda está condicionada aos pareceres a emitir pelos serviços intervenientes no procedimento de licenciamento, pelo que é possível que a concepção do projecto de licenciamento de estabelecimento hoteleiro possa ser submetida a eventuais alterações e adaptações.

A versão actualizada deste Manual pode ser descarregada na página electrónica da DST (<http://industry.macaotourism.gov.mo>) ou da DSSOPT (<http://www.dssopt.gov.mo>).

- [1] Este Manual visa facultar as pessoas investidoras em estabelecimentos hoteleiros um conhecimento preciso das formalidades sobre o procedimento de licenciamento dessa actividade económica e o procedimento relativo a obras de modificação. Ainda na fase da concepção ou construção do prédio, se o interessado tem o plano de instalar um estabelecimento hoteleiro no prédio e pretender que o estabelecimento estará pronto para abrir ao público logo após a conclusão da obra de construção/ampliação, a aprovação da vistoria pela DSSOPT e a concessão da licença de utilização, assim, as obras de construção do prédio devem incluir então a obra de decoração do estabelecimento, cujo conteúdo deve ser integrado no pedido de licenciamento de obra com a indicação daquela obra no projecto de construção/obra de ampliação do prédio para apreciação da DSSOPT. Deste modo, o que se refere no capítulo “IV - Pedido de aprovação do projecto da obra de modificação” deste Manual não é aplicável à situação atrás mencionada, cujas formalidades administrativas podem ser consultadas nas orientações emitidas pela DSSOPT referentes ao licenciamento de obra de construção com a relação das referências apensada ao Anexo V ao presente Manual.

Mapa de trâmites

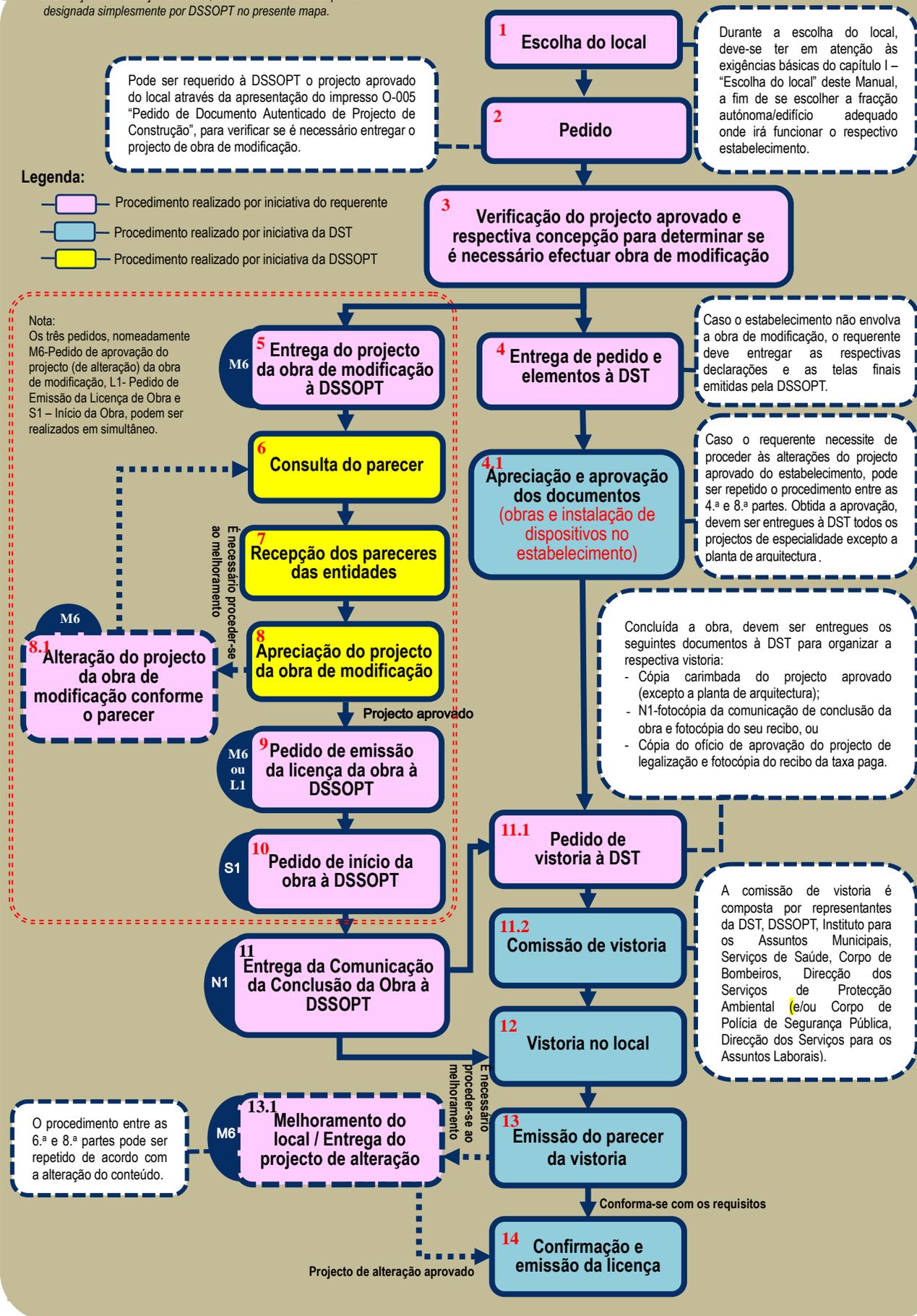
♦ A Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes é designada simplesmente por DSSOPT no presente mapa.

Legenda:

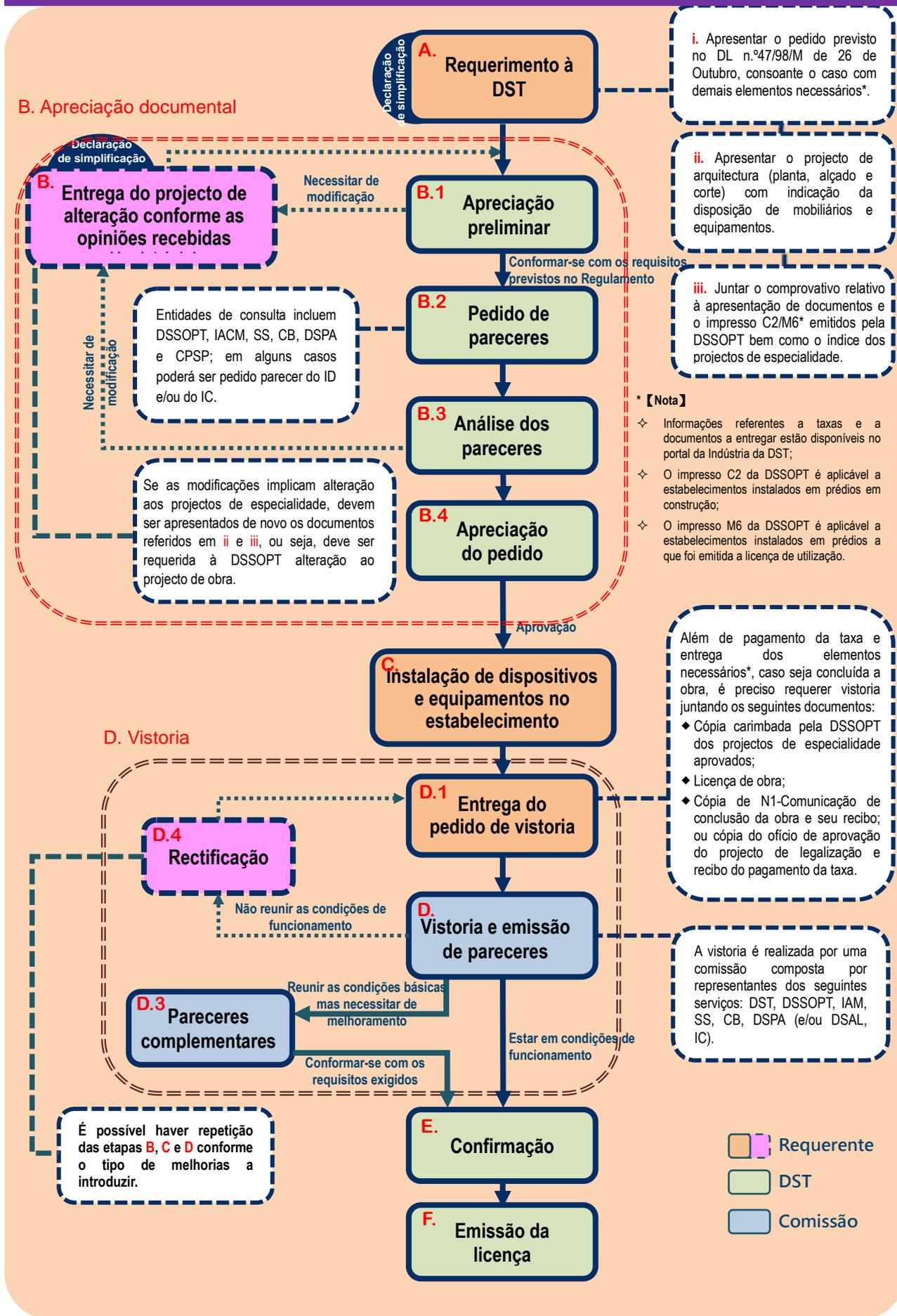
- Procedimento realizado por iniciativa do requerente
- Procedimento realizado por iniciativa da DST
- Procedimento realizado por iniciativa da DSSOPT

Nota:

Os três pedidos, nomeadamente M6-Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação, L1- Pedido de Emissão da Licença de Obra e S1 – Início da Obra, podem ser realizados em simultâneo.



Fluxograma do processo de licenciamento



I – Escolha do Local

1 Localização:

Antes da implantação de um estabelecimento hoteleiro, o requerente deve conhecer as condições previstas nas legislações aplicáveis que dizem respeito à idoneidade do local para o exercício da respectiva actividade, de modo a evitar prejuízos desnecessários pela selecção da localização inapropriada. Atende aos diversos requisitos a seguir discriminadas:

- 1.1 Podem ser instalados estabelecimentos hoteleiros em prédios ou fracções autónomas com finalidade de hotelaria. Pode ser consultada a finalidade do respectivo bem imóvel na licença de utilização ou na certidão do registo predial do respectivo prédio. (No caso de o estabelecimento estar instalado num prédio a construir, é também preciso apurar se o local/fracção autónoma se destina à referida finalidade).
- 1.2 Obtenção da autorização do proprietário do imóvel para se proceder legalmente às obras de modificação.
- 1.3 O local pretendido está livre de construções ilegais e não existe nele ocupação ou modificação de partes comuns do edifício. Ao mesmo tempo, não se envolve nele qualquer aumento da área da fracção autónoma ou aumento de pisos (excepto o acréscimo de “cok-chai”).
- 1.4 Existência de abastecimento da electricidade.
- 1.5 Existência de abastecimento da água e canalizações de drenagem e esgotos devidamente ligadas.
- 1.6 Existência de saídas de emergência em número suficiente.
- 1.7 A área do estabelecimento deve ser compatível com a sua capacidade máxima e suficiente para a disposição das zonas funcionais essenciais previstas na lei, nomeadamente zona destinada ao cliente, zona de serviço, zona de arrecadação, instalações sanitárias, entre outras.
- 1.8 Nos estabelecimentos hoteleiros classificados de cinco e quatro estrelas o pé-direito mínimo das salas de refeições e de outras salas para uso dos clientes é de 3,50m. No caso de estabelecimentos hoteleiros de outra classificação o respectivo pé-direito não deve ser inferior a 3m.
- 1.9 O pé-direito livre ou a altura entre o pavimento e o tecto dos quartos dos estabelecimentos hoteleiros não deve ser inferior a 2,4m.
- 1.10 Deve ser situado num local afastado dos sítios de criação de animais e de outros sítios que possam afectar a saúde pública.
- 1.11 Os estabelecimentos não podem ser instalados em fracções autónomas destinadas a habitação, escritório, indústria, armazém, instalações de serviço social e parque de estacionamento.
- 1.12 Se os estabelecimentos estiverem localizados em monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados, ou em zonas de protecção definidos no artigo 117.º da Lei n.º 11/2013, cujo pormenor pode ser consultado o Anexo II ao

presente Manual, a DST e a DSSOPT devem solicitar o parecer vinculativo do Instituto Cultural quanto ao respectivo projecto de obra.

2 Distância do caminho de evacuação:

- 2.1 A saída localiza-se no rés-do-chão ^[1]:
- No caso da falta de opções (existência de apenas uma saída única), a distância máxima de percurso não deve exceder 30 m.
 - No caso da existência de opções (existência de mais de uma saída), a distância máxima de percurso não deve exceder 45 m.
- 2.2 A saída não se localiza no rés-do-chão (dá acesso à escada de evacuação): as distâncias máximas de evacuação estabelecida nas comunicações horizontais comuns interiores com instalação da ventilação natural/mecânica e sem instalação da ventilação natural/mecânica são respectivamente:

Condições de ventilação	Sem opções de saída	Com opções de saída
Com ventilação	18 m	40 m
Sem ventilação	15 m	30 m

- 2.3 As respectivas condições de ventilação e de instalações devem observar as disposições dos artigos 22.º e 36.º do Regulamento de Segurança contra Incêndios (RSCI) revisto.
- 2.4 Relativamente aos edifícios existentes à data da entrada em vigor do RSCI, o cálculo da sua distância de evacuação depende se as condições a alterar serão piores ou melhores do que as condições antes de se efectuar as respectivas alterações, no entanto, a DSSOPT pode aceitar as respectivas alterações desde que se cumpram as condições mínimas de manutenção da distância de evacuação existente.

^[1] Caso as fracções autónomas para fins comerciais fiquem situadas no rés-do-chão e as mesmas tenham acesso à sobreloja, ao 1.º andar ou à cave, aplica-se a disposição referida.

II – Exigências básicas para estabelecimentos hoteleiros

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 2.º e no artigo 5.º, ambos do Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, compete à DST licenciar os estabelecimentos hoteleiros definidos neste diploma.

1. Os estabelecimentos hoteleiros classificam-se nos seguintes grupos e categorias:
Grupo 1 — Hotéis: de cinco, quatro, três e duas estrelas;
Grupo 2 — Hotéis-apartamentos: de quatro e três estrelas;
Grupo 3 — Complexos turísticos: de cinco e quatro estrelas;
Grupo 4 — Pensões: de três e duas estrelas.
2. Pode ser atribuída a qualificação de luxo aos hotéis de cinco estrelas que satisfaçam as exigências definidas em regulamento.
3. O Grupo 1 integra os estabelecimentos que reúnem, como serviços principais, o alojamento e a alimentação a par de serviços complementares.
4. O Grupo 2 integra os estabelecimentos constituídos por um conjunto de apartamentos mobilados, instalados em edifício próprio, e explorados em regime hoteleiro.
5. O Grupo 3 integra os estabelecimentos constituídos por um conjunto de instalações interdependentes e contíguas, objecto de uma exploração turística integrada, que se destinam a proporcionar aos seus utilizadores alojamento, acompanhado de serviços complementares e com equipamento de animação e desporto, nomeadamente os designados na prática internacional por «resort».
6. O Grupo 4 integra os estabelecimentos hoteleiros que, pelas suas instalações e equipamento, não obedecem às normas estabelecidas para a classificação de hotel, mas satisfazem os requisitos mínimos definidos em regulamento.

Tendo assegurado um conhecimento básico das condições exigidas ao local onde se instalará o estabelecimento, o requerente vai avançar para a classificação do estabelecimento hoteleiro que pretende instalar. Os requisitos e as exigências poderão ser diferentes consoante a classificação. A título de exemplo, a concepção e os requisitos em relação ao hotel de 5 estrelas e qualificado de luxo são relativamente mais exigentes. De acordo com o diploma em vigor que regula a referida actividade, os requisitos de concepção das instalações de estabelecimentos hoteleiros são resumidos como se seguem.

(I) Disposições gerais para estabelecimentos hoteleiros

(A) Requisitos gerais

1. Os estabelecimentos hoteleiros devem ocupar a totalidade de um edifício ou uma parte dele completamente independente, constituindo as suas instalações um todo homogéneo, e dispor de acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes.
2. Na construção, instalação e funcionamento dos estabelecimentos hoteleiros devem ser observadas todas as medidas de segurança aplicáveis, designadamente contra incêndios. De igual modo, devem ser observadas todas as regras sanitárias, de higiene alimentar e limpeza.
3. As instalações e equipamentos eléctricos e electromecânicos devem obedecer a todas as normas técnicas de manutenção e segurança.
4. Deve ainda ser respeitada a legislação sobre barreiras arquitectónicas e outros processos de facilitação de acesso e circulação.
5. O estabelecimento deve ter abastecimento público de água, estar ligados à rede pública

- de saneamento, estar dotados de electricidade e dispor de telefone ligado à rede geral para uso dos clientes.
6. O estabelecimento deve estar dotado de um sistema de iluminação de segurança.
 7. Os pavimentos devem possuir dispositivos ou configuração que permita o fácil escoamento de águas.
 8. O estabelecimento deve estar dotado de instalações sanitárias e estas consideram-se comuns quando se destinem a ser utilizadas por clientes em geral e privativas quando se encontrem ao serviço exclusivo dum aposento.
 9. O estabelecimento deve dispor de instalações sanitárias adaptadas a deficientes motores
 10. As instalações sanitárias devem ter água corrente e ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.
 11. A tipificação das instalações sanitárias:
 - a) Sanitário, instalação que dispõe de retrete e lavatório;
 - b) Chuveiro, instalação que dispõe de chuveiro e lavatório;
 - c) Casa de banho simples, instalação que dispõe de chuveiro ou polibanho, lavatório e retrete;
 - d) Casa de banho completa, instalação que dispõe de banheira com braço de chuveiro, lavatório e retrete;
 - e) Casa de banho especial, instalação que é composta por dois compartimentos, dotada de banheira com braço de chuveiro, lavatório e retrete.
 12. Os chuveiros e as casas de banho devem dispor de água corrente quente e fria.
 13. É proibida a utilização de aparelhos de combustão para aquecimento de água, quando instalados em instalações sanitárias.
 14. À excepção dos sanitários referidos na alínea a) do n.º 11, as instalações sanitárias devem ainda dispor dos seguintes equipamentos:
 - a) Luz e espelho sobre o lavatório;
 - b) Espaço para colocação de objectos de toucador;
 - c) Tomada de corrente, com indicação de voltagem, obedecendo às normas de segurança;
 - d) Resguardo nas zonas de banho;
 - e) Zonas de banho com material antiderrapante;
 - f) Toalheiros;
 - g) Campainha de chamada ou telefone nas zonas de banho.
 15. As instalações sanitárias comuns podem não dispor de lavatórios nos sanitários e chuveiros desde que dotadas daqueles.
 16. As instalações devem dispor de lavatórios na proporção mínima de um para duas retretes, um para três urinóis e um para três chuveiros.
 17. As instalações sanitárias comuns não podem comunicar directamente com zonas destinadas a cozinha, preparação de alimentos ou serviço de refeições ou de bebidas, devendo estar separadas por sexo.
 18. As instalações sanitárias comuns cuja porta de acesso não permita o devido isolamento do exterior devem ser dotadas de porta dupla com vestíbulo ou de antecâmara.
 19. Os chuveiros integrados em instalações sanitárias comuns devem ser organizados em cabinas separadas, dotadas de antecâmara, com o isolamento necessário do exterior.
 20. As instalações sanitárias comuns devem ainda dispor de toalhas descartáveis ou secadores de mãos, indispensáveis artigos de higiene individual e espelhos fixos iluminados.

21. As zonas destinadas aos clientes e ao público em geral devem dispor de climatização da atmosfera ambiente (sistemas de condicionamento de ar reguláveis) e as restantes zonas de ventilação directa ou artificial.
22. A ventilação artificial deve ter um débito mínimo de 17 m³ por hora e deve possuir uma entrada e uma saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento.
23. Na instalação de equipamento, ascensores, condutas de água e esgotos devem ser utilizados meios técnicos adequados por forma a atenuar ruídos, vibrações e maus cheiros.
24. As instalações onde seja oferecida música devem ser objecto de soluções técnicas de construção que limitem a passagem do ruído emitido para o exterior.
25. Os estabelecimentos hoteleiros devem possuir reservatórios de água com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes de consumo em caso de ausência temporária do normal abastecimento, bem como as do sistema de combate a incêndios.
26. Os estabelecimentos hoteleiros devem possuir um gerador de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais.
27. A área dos átrios deve ser proporcional à capacidade dos estabelecimentos hoteleiros permitindo um fácil acesso às suas dependências.
28. Os salões para conferências ou festas devem ser apoiados por um espaço destinado a vestiários e instalações sanitárias.
29. As piscinas devem ser dotadas de instalações sanitárias, separadas por sexo, e equipadas com chuveiros, lavatórios e retretes.
30. As piscinas devem estar dotadas de equipamento próprio destinado à renovação, desinfecção e filtragem de água.
31. Nos estabelecimentos hoteleiros classificados de cinco e quatro estrelas o pé-direito mínimo das salas de refeições e de outras salas para uso dos clientes é de 3,50m. No caso de estabelecimentos hoteleiros de outra classificação o respectivo pé-direito não deve ser inferior a 3m. (O pé-direito dos estabelecimento é medido desde o pavimento até à face inferior da laje do tecto)

(B) Acessos verticais

1. Os acessos verticais dos estabelecimentos hoteleiros são constituídos pelas escadas principais, de serviço e de recurso, ascensores, monta-cargas e monta-pratos.
2. A organização e composição dos diferentes meios de acesso depende da classificação do estabelecimento e é determinada tendo em atenção a solução arquitectónica adoptada e o número de aposentos e de pisos.
3. É obrigatória a existência de ascensores sempre que os estabelecimentos hoteleiros se situem em edifícios de três ou mais pisos.
4. Pelo menos um dos ascensores deve estar dotado de condições que permitam a deslocação de deficientes motores.
5. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de aposentos por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal.

(C) Aposentos

1. Os aposentos são designados, segundo as características respectivas, por quartos,

«suites» ou apartamentos.

2. Os aposentos devem estar identificados através de um número colocado no exterior da porta de entrada.
3. Nos aposentos que se situem em mais de um piso, os algarismos iniciais indicam o número do piso e os seguintes o número de ordem do aposento.
4. Todos os aposentos têm de ser providos de janela ou sacada dando directamente para o exterior. A área de abertura para o exterior não pode ser inferior a 1,2 m².
5. As janelas ou sacadas devem ser dotadas de um sistema que permita filtrar a entrada de luz.
6. Os aposentos devem ser objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade ambiente e a limitação de passagem de ruídos.
7. Os quartos devem ter, no mínimo, os seguintes equipamentos:
 - a) Cama individual ou de casal, separada ou não, com dimensões conformes aos padrões internacionais;
 - b) Mesas de cabeceira ou solução equivalente de apoio;
 - c) Banco ou cadeira e mesa;
 - d) Local próprio para malas;
 - e) Roupeiro com gavetas e cabides em número suficiente;
 - f) Luzes de cabeceira com comutador ao alcance da mão;
 - g) Telefone ligado à rede geral e à rede interna do estabelecimento.
8. Os quartos que não estiverem dotados de instalações sanitárias privativas devem possuir lavatório ligado à rede de esgotos, com água quente e fria, espelho iluminado, prateleira e tomada de corrente com indicação de voltagem, obedecendo às normas de segurança. As paredes e pavimentos junto do lavatório devem ser impermeabilizados.
9. Considera-se «suite» o conjunto constituído, no mínimo, por antecâmara de entrada, quarto de dormir, casa de banho especial e sala, comunicantes entre si.

(D) Zonas de serviço

1. As zonas de serviço devem estar separadas das zonas destinadas ao uso dos clientes.
2. As cozinhas devem dispor de iluminação suficiente e ventilação, directa ou artificial.
3. As cozinhas devem ser equipadas com aparelhos para eficaz renovação de ar e para recolha e extracção de fumos e cheiros. Nos aposentos que se situem em mais de um piso, os algarismos iniciais indicam o número do piso e os seguintes o número de ordem do aposento.
4. O pavimento, as paredes e o tecto das cozinhas e respectivas instalações complementares devem ser revestidos com materiais resistentes, impermeáveis, imputrescíveis e de fácil limpeza.
5. Os pavimentos das cozinhas devem ainda ser antiderrapantes e nas cozinhas e copas possuir dispositivos ou configuração que permita o fácil escoamento de águas.
6. As paredes devem ser lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes ter forma arredondada.
7. À entrada das cozinhas devem existir lavatórios para o pessoal.
8. A comunicação das cozinhas com as salas de refeições deve ser efectuada por forma a permitir uma circulação rápida.
9. Quando a cozinha não se situe no mesmo piso da sala de refeições, a ligação deve ser assegurada por monta-pratos ou monta-cargas.

10. Junto das salas de refeições devem existir copas.
11. Os estabelecimentos hoteleiros devem possuir instalações frigoríficas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de acordo com a sua classificação, capacidade e características.
12. As câmaras de congelação devem estar equipadas com sistemas de monitorização de temperatura e de alarme.
13. Nos estabelecimentos hoteleiros os lixos devem ser guardados em compartimento próprio e estanque.

(II) Classificação dos estabelecimentos hoteleiros e respectivos requisitos

1. Hotéis

Os hotéis são classificados de 5 estrelas qualificados de luxo, 5 estrelas, 4 estrelas, 3 estrelas e 2 estrelas.

1.1 Hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais, acessos verticais, aposentos e zonas de serviço referidos em “(I)”.
2. Devem ter adequada inserção urbana e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e equipamento de elevada qualidade, aspecto geral e ambiente requintados.
3. Devem dispor de entrada ao nível da via pública para uso dos clientes, distinta das entradas de serviço.
4. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.

(B) Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

1. Átrio com portaria, recepção, vestiários e telefones de comunicação interna e para o exterior;
2. Zona destinada a cofres individuais para guarda de valores, salvo se existirem nos quartos;
3. Zonas de estar e salas para reuniões;
4. Restaurante compatível com o nível do estabelecimento e sua capacidade;
5. Bar instalado em sala própria ou na zona de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhe estejam reservadas ser separadas das restantes partes;
6. Salão conversível em salas de conferências ou de festas, dotado de equipamento adequado;
7. Instalações de cabeleireiro;
8. Aposentos dotados de casa de banho privativa e antecâmara;
9. «Suites» em número não inferior a 10 % do total de aposentos;
10. Aposentos dotados de área não inferior a 20 m²;
11. Televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os aposentos;
12. Telefones ligados à rede geral e à rede interna do estabelecimento em todas as

- dependências destinadas aos clientes;
13. Parques de estacionamento de acordo com a legislação aplicável;
 14. Casa de banho especial em, pelo menos, 50% dos aposentos não classificados de «suites»;
 15. Piscina aquecida, interior ou exterior;
 16. Restaurantes especializados em culinária oriental, portuguesa e/ou macaense e internacional;
 17. «Health club»;
 18. Serviços de agência de viagens e de câmbio de moeda.

(C) Na zona de serviço deve existir:

1. Entrada para pessoal, bagagens e mercadorias, distinta das entradas dos clientes;
2. Depósito para bagagens;
3. Dependências administrativa e de direcção da unidade;
4. Cozinhas, copas e instalações complementares dotadas de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e capacidade do estabelecimento;
5. Zonas de armazenagem compartimentadas de modo a garantir o isolamento das zonas de víveres e bebidas;
6. Câmaras frigoríficas;
7. Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e casas de banho simples;
8. Sala de refeições para o pessoal.

1.2 Hotéis de 5 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais, acessos verticais, aposentos e zonas de serviço referidos em “(I)”.
2. Devem ter adequada inserção urbana e oferecer o máximo conforto e comodidade, com instalações, mobiliário e equipamento de elevada qualidade, aspecto geral e ambiente requintados.
3. Devem dispor de entrada ao nível da via pública para uso dos clientes, distinta das entradas de serviço.
4. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.

(B) Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

1. Átrio com portaria, recepção, vestiários e telefones de comunicação interna e para o exterior;
2. Zona destinada a cofres individuais para guarda de valores, salvo se existirem nos quartos;
3. Zonas de estar e salas para reuniões;
4. Restaurante compatível com o nível do estabelecimento e sua capacidade;
5. Bar instalado em sala própria ou na zona de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhe estejam reservadas ser separadas das restantes partes;
6. Salão conversível em salas de conferências ou de festas, dotado de

- equipamento adequado;
7. Instalações de cabeleireiro;
 8. Aposentos dotados de casa de banho privativa e antecâmara;
 9. «Suites» em número não inferior a 5 % do total de aposentos;
 10. Televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os aposentos;
 11. Telefones ligados à rede geral e à rede interna do estabelecimento em todas as dependências destinadas aos clientes;
 12. Parques de estacionamento de acordo com a legislação aplicável;
 13. Pelo menos 80% do número de aposentos não classificados de «suites» devem dispor de casa de banho especial e os restantes de casa de banho completa;
 14. Piscina, interior ou exterior;
 15. Serviços de agência de viagens e de câmbio de moeda.

(C) Na zona de serviço deve existir:

1. Entrada para pessoal, bagagens e mercadorias, distinta das entradas dos clientes;
2. Depósito para bagagens;
3. Dependências administrativa e de direcção da unidade;
4. Cozinhas, copas e instalações complementares dotadas de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e capacidade do estabelecimento;
5. Zonas de armazenagem compartimentadas de modo a garantir o isolamento das zonas de víveres e bebidas;
6. Câmaras frigoríficas;
7. Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e casas de banho simples;
8. Sala de refeições para o pessoal.

1.3 Hotéis de 4 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais, acessos verticais, aposentos e zonas de serviço referidos em “(I)”.
2. Devem dispor de todas as condições de comodidade, com bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral e ambiente confortáveis.
3. Devem dispor de entrada ao nível da via pública para uso dos clientes, distinta das entradas de serviço.
4. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.

(B) Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

1. Átrio com portaria, recepção, vestiários e telefones de comunicação interna e para o exterior;
2. Zona destinada a cofres individuais para guarda de valores, salvo se existirem nos quartos;
3. Zonas de estar e salas para reuniões;
4. Restaurante compatível com o nível do estabelecimento e sua capacidade;

5. Bar instalado em sala própria ou na zona de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhe estejam reservadas ser separadas das restantes partes;
6. Salão conversível em salas de conferências ou de festas, dotado de equipamento adequado;
7. Aposentos dotados de casa de banho privativa e antecâmara;
8. Os aposentos não podem dispor de instalações sanitárias de nível inferior à casa de banho completa;
9. «Suites» em número não inferior a 3 % do total de aposentos;
10. Televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os aposentos;
11. Telefones ligados à rede geral e à rede interna do estabelecimento em todas as dependências destinadas aos clientes;
12. Parques de estacionamento de acordo com a legislação aplicável;
13. Piscina, interior ou exterior;
14. Serviços de agência de viagens e de câmbio de moeda.

(C) Na zona de serviço deve existir:

1. Entrada para pessoal, bagagens e mercadorias, distinta das entradas dos clientes;
2. Depósito para bagagens;
3. Dependências administrativa e de direcção da unidade;
4. Cozinhas, copas e instalações complementares dotadas de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e capacidade do estabelecimento;
5. Zonas de armazenagem compartimentadas de modo a garantir o isolamento das zonas de víveres e bebidas;
6. Câmaras frigoríficas;
7. Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e casas de banho simples;
8. Sala de refeições para o pessoal.

1.4 Hotéis de 3 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais, acessos verticais, aposentos e zonas de serviço referidos em “(I)”.
2. Devem dispor de todas as condições de comodidade, com bom nível de instalações, mobiliário e apetrechamento, oferecendo aspecto geral e ambiente confortáveis.
3. Devem dispor de entrada ao nível da via pública para uso dos clientes, distinta das entradas de serviço.
4. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.

(B) Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

1. Átrio com portaria, recepção, vestiários e telefones de comunicação interna e para o exterior;
2. Zona destinada a cofres individuais para guarda de valores, salvo se existirem nos quartos;

3. Zonas de estar e salas para reuniões;
4. Restaurante compatível com o nível do estabelecimento e sua capacidade;
5. Bar instalado em sala própria ou na zona de estar, devendo, neste caso, as áreas que lhe estejam reservadas ser separadas das restantes partes;
6. Aposentos dotados de casa de banho privativa e antecâmara;
7. Casa de banho completa em, pelos menos, 50% dos aposentos, sendo os restantes equipados com instalações sanitárias de nível não inferior à casa de banho simples;
8. «Suites» em número não inferior a 3 % do total de aposentos;
9. Televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os aposentos;
10. Telefones ligados à rede geral e à rede interna do estabelecimento em todas as dependências destinadas aos clientes;
11. Parques de estacionamento de acordo com a legislação aplicável;
12. Serviços de agência de viagens e de câmbio de moeda.

(C) Na zona de serviço deve existir:

1. Entrada para pessoal, bagagens e mercadorias, distinta das entradas dos clientes;
2. Depósito para bagagens;
3. Dependências administrativa e de direcção da unidade;
4. Cozinhas, copas e instalações complementares dotadas de todos os elementos necessários, de acordo com o nível e capacidade do estabelecimento;
5. Zonas de armazenagem compartimentadas de modo a garantir o isolamento das zonas de víveres e bebidas;
6. Câmaras frigoríficas;
7. Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e casas de banho simples;
8. Sala de refeições para o pessoal.

1.5 Hotéis de 2 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais, acessos verticais, aposentos e zonas de serviço referidos em “(I)”.
2. Devem possuir instalações, mobiliário e equipamento que permitam oferecer condições bastantes de comodidade e conforto.
3. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.

(B) Nas zonas destinadas aos clientes devem existir:

1. Átrio com portaria, recepção, vestiários e telefones;
2. Cofre para a guarda de valores;
3. Zonas de estar;
4. Sala de refeições;
5. Bar que pode ser integrado na zona de estar;
6. Casa de banho completa em, pelos menos, 20% dos aposentos, sendo os

restantes equipados com casa de banho simples;

7. Rádio ou outros sistemas de som em todos os aposentos.

(C) Na zona de serviço deve existir:

1. Cozinhas, copas e instalações complementares;
2. Despensas gerais para víveres e bebidas;
3. Instalações frigoríficas;
4. Dependências para o pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiários e casas de banho simples;
5. Sala de refeições para o pessoal.

2. Hotéis-apartamentos

Os hotéis-apartamentos são classificados de 4 estrelas e 3 estrelas.

Além de as “disposições gerais para estabelecimentos hoteleiros” referidos em “(I)”, devem ainda reunir os seguintes requisitos.

(A) Requisitos gerais:

1. Considera-se exploração em regime hoteleiro a locação de apartamentos dia-a-dia, ou por períodos convencionáveis, acompanhada de prestação de serviço de limpeza e arrumação.
2. Dispor de recepção-portaria com telefone;
3. Dispor de restaurante;
4. Dispor de dependências para pessoal, com separação de sexos, constituídas por vestiário e casa de banho simples.
5. Quando o estabelecimento for constituído por vários blocos de apartamentos, a recepção pode ser comum a todos, devendo, porém, existir uma portaria em cada um.
6. Nos hotéis-apartamentos o restaurante constitui um serviço complementar independente do alojamento, não podendo ser incluído no preço deste.
7. É vedado aos clientes:
 - a) Ceder, sem registo, a qualquer título, o gozo do apartamento;
 - b) Utilizar aparelhos que aumentem substancialmente os consumos normais de água e electricidade.

(B) Aposentos:

1. Os aposentos dos hotéis-apartamentos são em forma de apartamentos que devem ser constituídos, no mínimo, pelos seguintes compartimentos: quarto de dormir, sala comum, casa de banho e pequena cozinha (“kichenette”).
2. Devem dispor de mobiliário completo, louças, vidros, talheres, roupas de cama e banho, toalhas de mesa e guardanapos, utensílios de cozinha e limpeza, em quantidade e qualidade adequadas à capacidade do apartamento e à categoria do estabelecimento.
3. Nos apartamentos é proibido o uso de aparelhos de combustão.
4. A capacidade de alojamento dos apartamentos é determinada pelo número de camas existentes nos quartos de dormir e pelo número de camas convertíveis.
5. O número de lugares das camas convertíveis não pode exceder 50% dos correspondentes aos quartos, salvo se o apartamento dispuser de um só quarto e

- sala comum, caso em que o número de camas convertíveis é igual ao do quarto.
6. As camas convertíveis só podem ser instaladas nos quartos de dormir ou nas salas comuns.
 7. Considera-se quarto de dormir o compartimento exclusivamente destinado a este fim.
 8. Nos quartos de dormir pode instalar-se o número de camas proporcional à sua área, devendo corresponder a cada cama individual a área mínima de 6 m² e a cada cama de casal a de 10 m².
 9. Quando as camas forem em beliche, a área correspondente a cada uma delas é reduzida para 4 m².
 10. Só as camas individuais podem ser instaladas em sistema de beliche, que não pode ter mais de duas camas.
 11. A sala comum, que deve ter área proporcional à capacidade do apartamento, pode funcionar como sala de estar e sala de refeições, devendo dispor de mobiliário adequado a esta dupla finalidade.
 12. A sala deve ter janela ou sacada dando directamente para o exterior com abertura não inferior a 2 m².
 13. Nos apartamentos de um ou dois lugares, o quarto de dormir, a sala comum e a cozinha podem estar integrados num só compartimento, desde que a conformação e amplitude deste e as características do mobiliário o permitam.
 14. A cozinha deve estar equipada com frigorífico, fogão, exaustor de fumos e cheiros, aparelho de desintegração de restos de comidas, lava-louças e armários para víveres e utensílios.
 15. A cozinha deve dispor de eficiente ventilação, directa ou artificial.
 16. Todos os apartamentos devem dispor, para utilização dos clientes e sem limitações de consumo, de:
 - a) Água corrente, potável, tanto na cozinha como nas instalações sanitárias;
 - b) Luz eléctrica em todas as divisões com pontos de luz e tomadas de corrente com indicação de voltagem.

2.1 Hotéis-apartamentos de 4 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais e aos aposentos referidos em “(II)2”.
2. Devem estar instalados em edifício com boa localização, dispor de mobiliário e decoração de bom nível, e equipamento e utensilagem de qualidade.
3. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.
4. Devem dispor de casa de banho completa em cada apartamento;
5. Devem dispor de televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os apartamentos;
6. Devem dispor de telefone ligado à rede geral e à rede interna do estabelecimento em cada apartamento;
7. Devem dispor de piscina e zona de recreio para crianças;
8. Devem dispor de salão de cabeleireiro.

9. Os apartamentos com capacidade superior a quatro camas devem possuir mais uma casa de banho simples.

2.2 Hotéis-apartamentos de 3 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem reunir as exigências respeitantes aos requisitos gerais e aos aposentos referidos em “II.2”.
2. Devem dispor de mobiliário confortável, decoração de bom nível e equipamento e utensilagem de qualidade compatível.
3. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.
4. Devem dispor de casa de banho completa em cada apartamento;
5. Devem dispor de televisão, rádio ou outros sistemas de som em todos os apartamentos;
6. Os apartamentos com capacidade superior a quatro camas devem possuir mais uma casa de banho simples.
7. Nos apartamentos com capacidade inferior a quatro camas apenas e exigível casa de banho simples.

3. Complexos turísticos

Os complexos turísticos são classificados de 5 estrelas e 4 estrelas.

Além de as “disposições gerais para estabelecimentos hoteleiros” referidos em I, devem ainda reunir os seguintes requisitos.

(A) Requisitos gerais:

1. Todo o terreno afecto a um complexo turístico deve ser delimitado, com meios naturais ou artificiais, por forma a autonomizar o conjunto e a assegurar o isolamento do estabelecimento.
2. Os tipos de alojamento que integram um complexo turístico podem corresponder às categorias estabelecidas nos Grupos 1 e 2 (ou seja, hotéis e hotéis-apartamentos) do n.º 1 do Artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, e os serviços complementares podem compreender estabelecimentos dos Grupos 1, 2 e 3 (ou seja, restaurantes, salas de dança e bares) do Artigo 6.º do mesmo diploma.
3. Os complexos turísticos devem dispor de parques de estacionamento de acordo com o previsto na legislação aplicável para os aldeamentos turísticos

3.1 Complexos turísticos de 5 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Para um complexo turístico ser classificado de cinco estrelas deve dispor de uma unidade hoteleira principal com características de cinco estrelas, bem como diversidade e qualidade de equipamento complementar de animação e desporto.
2. Nos complexos turísticos de cinco estrelas os aposentos que consistam em apartamentos não podem representar mais de 50% da capacidade total de alojamento do complexo turístico, devendo constituir uma exploração complementar da unidade hoteleira principal.
3. O disposto no ponto anterior não impede que, de acordo com a solução

arquitectónica adoptada, os apartamentos se situem em blocos separados, contíguos ao núcleo da unidade hoteleira principal.

4. As instalações da unidade hoteleira principal devem obedecer às características exigidas aos hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo (ver a parte que se refere aos hotéis de 5 estrelas qualificado de luxo constante neste Manual).
5. A existência de salas de reuniões pode ser dispensada se o complexo turístico oferecer zonas individualizadas para este fim.
6. Se os aposentos são em forma de apartamentos, devem obedecer às características exigidas aos hotéis-apartamentos de 4 estrelas (ver a parte que se refere aos hotéis-apartamentos de 4 estrelas constante neste Manual). Entretanto, nos apartamentos integrados em complexos turísticos de cinco estrelas não é permitida a instalação de beliches e quando a sua lotação for superior a quatro pessoas, deve existir casa de banho especial.

3.2 Complexos turísticos de 4 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem dispor de uma unidade hoteleira principal com características de quatro estrelas, bem como equipamento complementar de animação e desporto.
2. As instalações da unidade hoteleira principal devem obedecer às características exigidas aos hotéis de 4 estrelas (ver a parte que se refere aos hotéis de 4 estrelas constante neste Manual).
3. Se os aposentos são em forma de apartamentos, devem observar as características exigidas aos hotéis-apartamentos de 3 estrelas (ver a parte que se refere aos hotéis-apartamentos de 3 estrelas constante neste Manual).

4. Pensões

As pensões são classificadas de 3 estrelas e 2 estrelas.

Devem obedecer às “disposições gerais para estabelecimentos hoteleiros” referidas em “(I)”.

4.1 Pensões de 3 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem dispor de mobiliário e equipamento de qualidade compatível.
2. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.
3. Devem dispor de:
 - 3.1. Portaria com telefone;
 - 3.2. Zona de estar;
 - 3.3. Sala de refeições
(a sala de refeições e a zona de estar podem ser integradas numa sala polivalente, desde que as áreas reservadas a cada uma delas sejam diferenciadas);
 - 3.4. Casa de banho em todos os quartos;
 - 3.5. Cozinha e despensa;
 - 3.6. Dependências para o pessoal, compreendendo espaço para refeições, vestiário e casa de banho simples.

4.2 Pensões de 2 estrelas

(A) Requisitos gerais:

1. Devem dispor de mobiliário e equipamento de qualidade aceitável.
2. Para as dimensões mínimas das escadas e dos corredores principais e as áreas mínimas dos quartos pode ser consultado o Anexo I (Tabela de dimensões e áreas mínimas) ao presente Manual.
3. Devem dispor de:
 - 3.1. Portaria com telefone;
 - 3.2. Zona de estar;
 - 3.3. Sala de refeições
(a sala de refeições e a zona de estar podem constituir uma dependência comum);
 - 3.4. Pelo menos 30% dos quartos devem ser equipados com casa de banho simples;
 - 3.5. Existência de casas de banho simples comuns, em cada piso, na proporção de uma para cada cinco quartos, ou fracção, não equipados com casa de banho;
 - 3.6. Cozinha e despensa;
 - 3.7. Dependências para o pessoal, compreendendo espaço para refeições, vestiário e casa de banho simples.

(III) Serviços nos estabelecimentos hoteleiros

(A) Disposições gerais

1. A direcção dos estabelecimentos e os serviços de recepção e portaria constituem o núcleo de relações com o cliente para efeitos de atendimento, informação e assistência.
2. À recepção e portaria cabem, designadamente, as seguintes funções:
 - 2.1. Reserva de alojamento;
 - 2.2. Registo do movimento de entradas e saídas de clientes;
 - 2.3. Registo e comunicação das mensagens destinadas aos clientes;
 - 2.4. Guarda da correspondência e de objectos dos clientes;
 - 2.5. Recepção e entrega de bagagens;
 - 2.6. Guarda das chaves dos aposentos, salvo se o acesso aos mesmos se processar por sistema codificado;
 - 2.7. Serviço de despertar;
 - 2.8. Serviço de caixa.
3. Os serviços de recepção e portaria devem funcionar permanentemente para atendimento de qualquer solicitação dos clientes.
4. A gerência dos estabelecimentos hoteleiros responde pelos valores ou objectos pessoais dos clientes nos termos das respectivas condições internas de segurança.
5. Os estabelecimentos hoteleiros devem informar os clientes dos termos de responsabilidade da gerência pelos objectos, valores ou bagagens dos clientes, depositados no estabelecimento ou confiados à sua guarda.
6. Dos objectos, valores ou bagagens referidos no número anterior será passado recibo.
7. As facturas a apresentar aos clientes para liquidação das despesas efectuadas devem discriminar, para além das dormidas, todos os restantes consumos e despesas, bem como as taxas e impostos que sobre eles incidam.

8. Os aposentos devem estar preparados e limpos no momento de serem ocupados pelos clientes.
9. Em todos os estabelecimentos os aposentos devem ser limpos e arrumados diariamente.
10. Nos estabelecimentos hoteleiros de cinco, quatro e três estrelas (incluindo hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo, 5 estrelas, 4 estrelas e 3 estrelas, hotéis-apartamentos de 4 e 3 estrelas, complexos turísticos de 5 e 4 estrelas e pensões de 3 estrelas) as roupas de cama e banho devem ser substituídas diariamente.
11. Nos estabelecimentos referidos no número anterior os aposentos devem ser de novo arrumados ao fim da tarde.
12. Nos restantes estabelecimentos a mudança de roupas deve ser feita, pelo menos, três vezes por semana.
13. Os estabelecimentos hoteleiros, com excepção dos hotéis-apartamentos, devem estar preparados para prestar um serviço de pequeno-almoço.
14. Nos aposentos devem existir informações sobre os diferentes serviços à disposição dos clientes e respectivos custos, bem como sobre os preços dos produtos que estejam à disposição dos mesmos nos aposentos.
15. Toda a informação sobre serviços a prestar deve estar redigida, pelo menos, em português, chinês e inglês.
16. Os estabelecimentos hoteleiros, à excepção das pensões, devem estar habilitados a prestar um serviço de lavandaria e engomadoria.
17. Nos estabelecimentos hoteleiros o pessoal deve usar indumentária adequada ao serviço que preste e apresentar-se com a máxima correcção e limpeza.

(B) Serviços nos estabelecimentos hoteleiros de cinco e quatro estrelas (incluindo hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo, de 5 e 4 estrelas, hotéis-apartamentos de 4 estrelas, complexos turísticos de 5 e 4 estrelas)

1. Devem obedecer às disposições gerais referentes aos serviços nos estabelecimentos hoteleiros constantes em “(III)(A)”.
2. A recepção e a portaria devem dispor de pessoal habilitado e diferenciado para cada um dos serviços.
3. À portaria cumpre assegurar o serviço e depósito de bagagens.
4. Deve existir uma unidade tipo «room service» permanente, apta a servir refeições.
5. O serviço dos estabelecimentos similares (restaurantes, salas de dança e bares) existentes nos estabelecimentos hoteleiros deve ser compatível com o nível do estabelecimento hoteleiro em que se inserem.

(C) Serviços nos estabelecimentos hoteleiros de três e duas estrelas (incluindo hotéis de 3 e 2 estrelas, hotéis-apartamentos de 3 estrelas, pensões de 3 e 2 estrelas)

1. Devem obedecer às disposições gerais referentes aos serviços nos estabelecimentos hoteleiros constantes em “(III)(A)”.
2. A recepção e a portaria devem dispor de pessoal habilitado e diferenciado para cada um dos serviços.
3. À portaria cumpre assegurar o depósito de bagagens.
4. Deve prestar o serviço tipo «room service» em determinado período fixo. _____

III – Elaboração do projecto e as suas observações

Durante a concepção, para além de atender às exigências básicas para diferentes tipos e classes de estabelecimentos hoteleiros mencionadas no capítulo “II – Exigências básicas para estabelecimentos hoteleiros, o requerente deve cumprir os critérios relativos às instalações e equipamentos de segurança relativos à arquitectura, estrutura, prevenção de incêndios e higiene ambiental que estão regularizados pela legislação vigente do Governo da RAEM, ficando as respectivas áreas sujeitas à fiscalização das entidades competentes. Os critérios e exigências a apresentar abaixo têm como base de referência as legislações vigentes que se encontram na lista constante do Anexo III do presente Manual.

Para melhor prevenção, fiscalização e controlo da poluição ambiental, e assegurar o cumprimento da legislação relativa à protecção ambiental, a Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental fornece ao requerente as instruções relativas ao controlo da poluição ambiental e as mesmas podem ser consultadas no Anexo IV do presente Manual.

Caso o estabelecimento hoteleiro esteja instalado num bem imóvel classificado ou em área da zona de protecção, a respectiva concepção arquitectónica deve ser princípio prioritário de suma importância e o património deve ser protegido como um valor universal.

(I) Na especialidade de arquitectura

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa da concepção;
2. Planta da localização do estabelecimento na escala 1/1000, com a indicação da designação das vias públicas junto ao edifício e da orientação do norte;
3. Plantas, alçados e cortes na escala de 1/100, incluindo os seguintes:
 - 3.1 Plantas aprovadas.
 - 3.2 Desenhos de sobreposição (as partes vermelhas são as partes rectificadas; as partes amarelas são as partes eliminadas);
 - 3.3 Plantas rectificadas;
 - 3.4 Os alçados devem incluir a situação de todos os alçados em cada posição do estabelecimento;
 - 3.5 Os cortes devem incluir, pelo menos, as plantas nos sentidos longitudinal e transversal, e uma delas devem indicar a situação das escadas, das cozinhas e dos tubos de escape de fumos, etc.
4. As plantas devem incluir os seguintes dados caso as alterações tenham a ver com os quartos dos estabelecimentos hoteleiros:
 - 4.1 Camas, cabeceiras ou equipamentos análogos, bancos ou cadeiras e mesa, local para colocação de bagagens, roupeiro, instalações sanitárias, todas as janelas e dispositivos de filtro de luz.
5. As plantas devem incluir os seguintes dados caso as alterações tenham a ver com as zonas destinadas aos clientes:
 - 5.1 Portaria, recepção, átrio, zona de estar, sala de refeições, dependências para

- o pessoal;
- 5.2 O pé-direito livre do corredor, zona aberta ao público ou clientes, cozinha (se tiver) e escadas;
 - 5.3 A finalidade e área de cada compartimento;
 - 5.4 A posição da saliência/placa de publicidade/compressor de ar condicionado, para assegurar o cumprimento da exigência relativa à saliência na parede exterior;
 - 5.5 Todos os acessos de entrada e saída e o caminho interior (por exemplo a entrada destinada aos clientes, a entrada de serviço, o caminho de evacuação);
 - 5.6 A disposição das mesas, assentos e outros equipamentos no estabelecimento;
 - 5.7 Instalações sanitárias;
 - 5.8 Sala de armazenamento;
 - 5.9 Todas as janelas, condutas de extracção de ar/de extracção de fumo/de ventilação, condutas de desenfumagem ou condutas de ventilação mecânica e os equipamentos de ar condicionado;
 - 5.10 Os locais para uso de cozimento, preparação e processamento dos alimentos e a disposição dos seus equipamentos (por exemplo cozinha, despensa);
 - 5.11 Os locais para uso de limpeza, desinfectação, secagem e armazenamento dos alimentos;
 - 5.12 As posições de todos os equipamentos fixados de grande dimensão, incluindo os fabricantes de alimentos e máquinas de cozinha, fogões, esterilizadores, máquina de lavar louça, congelador e refrigerador, louceiro fixado, lavatório e banca, prateleira e tanque de água, etc.;
 - 5.13 Equipamentos de armazenamento e tratamento de resíduos;
 - 5.14 Instalações especificadas necessárias de serem providas conforme o tipo do estabelecimento a que se aplicam (por exemplo, vestiário para o pessoal).

(2) Exigências técnicas

1. A obra de modificação não envolve qualquer acréscimo à área de construção;
2. Caso o estabelecimento seja colocado numa fracção autónoma do edifício em regime de propriedade horizontal, o mesmo não deve ocupar a área comum do edifício;
3. Caso se envolva que uma parte da área de um estabelecimento hoteleiro seja alterada para outra finalidade, o projecto deve incluir a folha de cálculo dos lugares de estacionamento para clarificar se a sua alteração afecta a exigência sobre os lugares de estacionamento, para garantir que a situação alterada dar cumprimento da legislação vigente e às instruções de cálculo dos lugares de estacionamento bem como aos termos definidos no contrato de concessão do terreno;
4. Para estabelecimentos de restauração ou similares, salões de cabeleireiro, salões de beleza, entre outros, bem como estabelecimentos onde se regista reunião de público (subgrupo C do grupo de utilização V e grupo de utilização VII) quando inseridos em estabelecimentos hoteleiros, a(s) porta(s) de saída deve(m) abrir para fora e não ocupar o passeio ou via pública;

5. Para estabelecimentos com capacidade não superior a 50 pessoas, a largura da porta de saída não poderá ser inferior a 90 cm;
6. Caso a capacidade do estabelecimento seja superior a 50 mas inferior a 100 pessoas, deve haver pelo menos duas portas de saída. A largura respectiva de uma porta de saída não poderá ser inferior a 85 cm e a largura total das 2 portas não poderá ser inferior a 180 cm;
7. Caso a capacidade do estabelecimento seja superior a 100 mas inferior a 200 pessoas, deve haver pelo menos duas portas de saída. A largura respectiva de uma porta de saída não poderá ser inferior a 90 cm e a largura total das 2 portas não poderá ser inferior a 180 cm;
8. Se for instalada uma porta duplex de saída, a largura de cada porta não poderá ser inferior a 60 cm;
9. O estabelecimento deve ter caminho directo e desobstruído para a via pública e a largura deste caminho (em termos do caminho principal) deve cumprir a disposição do Quadro VII do artigo 12.º do RSCI. Caso a capacidade dos estabelecimentos hoteleiros seja igual ou inferior a 100 pessoas e caso a mesma seja superior a 100 pessoas, a largura do corredor não poderá ser inferior a 100 cm e 110 cm, respectivamente;
10. Relativamente à exigência da distância de evacuação, pode ser consultado o ponto 2 do capítulo “I – Escolha do local”;
11. Entre a única entrada e saída do estabelecimento no edifício da classe M ou P e a entrada e saída do edifício habitacional adjacente, deve haver uma parede de 1 m de comprimento para efeitos de separação;
12. Instalação da saliência na parede exterior:
 - 12.1 Disposição sobre a placa de publicidade na fachada: a saliência deve localizar-se no respectivo âmbito da parede exterior da fracção autónoma e não pode estender mais do que 0,10 m quando a sua altura for inferior a 2,7 m em relação ao passeio, assim como não pode estender mais do que 0,50 m quando a sua altura for compreendida entre 2,7 m e 3,5 m em relação ao passeio, bem como não pode estender mais do que 0,75 m quando a sua altura for superior a 3,5 m em relação ao passeio. No NAPE, nenhuma saliência pode estender mais do que 0,10 m independentemente da sua altura em relação ao passeio;
 - 12.2 A modificação da parede exterior das fracções autónomas (incluindo a modificação do vão de porta ou de janela, instalação de saliência, etc.) deve cumprir as disposições previstas na Lei n.º 14/2017.
13. Instalação de aparelho de ar-condicionado:
 - 13.1 A relação entre a altura máxima e o comprimento de extensão da saliência é idêntica à referida no ponto 12.1, a par disso, na sua instalação deve ser adoptado método que procure minimizar o seu impacto aos utentes das demais fracções autónomas no que refere ao seu tremor e desenfumagem. Por isso, não se propõe a instalação de aparelho e tubulação de ar condicionado no pátio;
 - 13.2 Caso a fracção autónoma seja acima do r/c, o aparelho de ar-condicionado deve ser instalado no local previsto aquando da construção do edifício. Caso não se tenha previsto qualquer local, o aparelho só pode ser instalado na respectiva parede exterior do estabelecimento, cuja disposição é igual ao ponto 12.1 acima referido;

- 13.3 A drenagem de água dos equipamentos de ar condicionado deve ser ligada ao sistema de drenagem de água no estabelecimento, e a respectiva situação de ligação deve ser referida no projecto da rede de drenagem
14. Disposição sobre o pé-direito livre do estabelecimento:
- 14.1 Nos estabelecimentos hoteleiros classificados de cinco e quatro estrelas, o pé direito livre ou a altura entre o pavimento e o tecto das salas de refeições e de outras salas para uso dos clientes não deve ser inferior a 3,5m, e nos estabelecimentos hoteleiros de outra classificação, o mesmo não deve ser inferior a 3,0m;
- 14.2 O pé direito livre ou a altura entre o pavimento e o tecto dos quartos dos estabelecimentos hoteleiros não deve ser inferior a 2,4m;
- 14.3 O pé direito livre das escadas de acesso público não deve ser inferior a 2,2m;
- 14.4 O pé-direito livre do corredor e das instalações sanitárias não devem ser inferior a 2,2m.
15. Exigências relativas à iluminação:
- 15.1 Todos os quartos têm de ser providos de janela ou sacada dando directamente para o exterior. As janelas ou sacadas devem ser dotadas de um sistema que permita filtrar a entrada de luz. A área de abertura para o exterior não pode ser inferior a 1,2 m²;
- 15.2 As salas dos apartamentos de um hotel-apartamento devem ter janela ou sacada dando directamente para o exterior com abertura não inferior a 2 m²;
- 15.3 O comprimento do quarto não deve ser superior ao dobro da sua largura.
16. Exigências relativas à cozinha:
- 16.1 A cozinha deve ser construída por material e soalho com resistência ao fogo não inferior a uma hora (CRF 60) (por exemplo: paredes de tijolo) e separada das outras partes por uma porta maciça de 4,5 cm de espessura e de fecho automático, com resistência ao fogo não inferior a 30 minutos (CRF 30);
- 16.2 A abertura (na parede para transporte de comidas) entre a cozinha e a zona para refeições do estabelecimento, não deve ser superior a 0,2 m², e deve estar protegida por porta de isolamento de fecho manual ou automático com resistência ao fogo não inferior a meia hora (CRF 30);
- 16.3 As condutas de extracção de ar/fumo/ventilação do estabelecimento devem ser construídas e instaladas com materiais de construção não combustíveis e sem obstruir o funcionamento do sistema de extinção de incêndios por aspersores. Se as condutas tiverem de atravessar compartimentos ou fracções de diferentes utilizações, deverão utilizar materiais de construção com resistência ao fogo não inferior à CRF dos respectivos elementos de construção;
- 16.4 Se a cozinha destinada somente para preparação de sopas de fitas ou canja se localizar junto da única saída de emergência, essa cozinha apenas pode possuir equipamento e fogão eléctrico;
- 16.5 Se as cozinhas dos estabelecimentos forem utilizados somente para a preparação de sopas de fitas ou canjas e utilizarem como combustível, não exceder 20 litros de querosene ou gásóleo, ou utilizarem energia eléctrica, os pontos 16.1 e 16.2 não lhes serão aplicáveis.

17. Na instalação do tecto falso ^[1]:
- 17.1 O tecto falso deve ser construído com material sem suporte de peso e no caso de se utilizar material com suporte de peso para a sua construção, o tecto falso não deve estar a uma distância superior a 1,2 m do pavimento;
 - 17.2 A instalação do tecto falso não pode afectar a ventilação e iluminação do cok-chai, ou tapar o cok-chai;
 - 17.3 A instalação do tecto falso na fracção autónoma com a existência dos “sprinklers”, e quando o tecto falso esteja a uma distância igual ou superior a 0,8 m do pavimento, a parte superior e a parte inferior do tecto falso devem ser dotadas de “sprinklers”;
 - 17.4 Quando não há possibilidade de evitar tecto falso contínuo, a área superior de cada compartimento não deve estar ligada com a área superior do compartimento vizinho.
- ^[1] Por motivos de higiene, não se sugere nem se encoraja pela entidade de saúde instalação de qualquer ornamentação como tectos falsos que obstruam a inspecção e a limpeza de determinada zona do estabelecimento. No caso de a respectiva ornamentação, com a sua higiene assegurada, ser instalada na cozinha e despensa ou na zona exterior, deve ser declarada claramente essa situação no seu pedido de licenciamento. Os serviços competentes na área de saúde emitem o respectivo parecer conforme a situação.
18. Disposição sobre construção adicional do cok-chai:
- 18.1 As fracções autónomas para fins comerciais devem estar localizadas no r/c;
 - 18.2 O pé-direito do piso deve ser igual ou superior a 4,2m;
 - 18.3 A área do cok-chai (não inclui o vão da escada) não pode ser superior à metade da área do r/c cujo pé-direito livre seja superior a 4m;
 - 18.4 O pé-direito livre mínimo do piso abaixo do cok-chai é de 2m;
 - 18.5 O espaço com o pé-direito inferior a 2,6m não pode ser aberto ao público, excepto as instalações sanitárias (sobre a disposição do pé-direito livre das instalações sanitárias, vide o ponto 14.4);
 - 18.6 O cok-chai não pode ser fechado, assegurando condições de boa ventilação.
19. Disposição sobre as escadas:
- 19.1 As escadas no interior do estabelecimento não podem ser em espiral e a sua largura não deve ser inferior a 1m. Os degraus das escadas devem ter, cada um, uma profundidade não inferior a 23cm, e uma altura não superior a 18cm. Cada lanço de escadas não pode ter mais de 16 degraus e não deve ser inferior a dois, todos os degraus devem ter espelho. As escadas de acesso ao cok-chai das lojas (fracções para fins comerciais localizadas no r/c) não estão sujeitas a esta disposição. No entanto, caso existam condições (por exemplo, o pé-direito livre, a iluminação e a ventilação natural cumprem as exigências) e o cok-chai seja alterado para ser aberto ao público, as escadas devem também cumprir a disposição acima referida.
20. Caso o limite de desempenho relativo ao espectáculo realizado no estabelecimento seja classificado no grupo “C” ou em grupo superior da Comissão de Classificação de Espectáculos do Instituto Cultural, deve ser efectuado o isolamento efectivo das instalações ou zonas para proibir a assistência de menores, de modo a separar a zona aberta ao público em geral da zona reservada aos menores, para efeito de impedir a entrada de menores de idade.

(II) Na área de engenharia civil

(A) Na especialidade de rede de água:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto da rede de água;
2. Planta da canalização das águas: à escala 1/100;
3. Diagrama do corte;
4. Desenhos de pormenor: à escala adequada (por exemplo: 1/20);
5. Folha do cálculo hidráulico (em situação com grande alteração).

(2) Exigências técnicas

No projecto devem ser indicados claramente os seguintes dados:

1. Devem ser indicados os materiais a utilizar, o diâmetro e a direcção das tubagens;
2. Descrição da posição do fornecimento de água pelos contadores de água e a sua ligação a todos os dispositivos de abastecimento de água;
3. As peças desenhadas do sistema de abastecimento de água devem estar em conformidade com as plantas da rede de água;
4. A ligação das tubagens com a rede de água;
5. Forma diferente da descrição do sistema das águas fria e quente;
6. Atenção à clareza das letras aparecidas;
7. Os símbolos da rede de água podem ser consultados no Anexo XII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.

(B) Na especialidade de rede de drenagem de esgotos:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto da rede de drenagem de esgotos;
2. Plantas de drenagem da água pluvial e residual à escala 1/100;
3. Esquema do sistema da água pluvial e residual;
4. Plantas de pormenores, desenhos vistos de cima, plantas e cortes de câmara retentora de gorduras à escala 1/20, se a tiver.

(2) Exigências técnicas

No projecto devem ser indicados claramente os seguintes dados:

1. Descrição do material a utilizar, diâmetro, direcção e inclinação das tubagens;
2. Cota da câmara de inspecção da água pluvial e residual;
3. A ligação à rede de drenagem pública;
4. O sistema de água residual não pode estar ligado ao sistema de água pluvial;
5. A concepção das posições das curvas dos colectores prediais de drenagem deve ser efectuada por curvas de concordância, bem como as câmaras de

visita ou câmaras de inspecção e reparação devem ser implantadas nas respectivas curvas;

6. A drenagem de água dos equipamentos de ar condicionado deve ser ligada ao sistema de drenagem de água no estabelecimento;
7. O diagrama esquemático de drenagem de água deve estar em conformidade com as plantas de drenagem de água. Caso o sistema de água residual do estabelecimento seja ligado ao sistema de drenagem de água do edifício existente, devem ser assinalados os dados como o diâmetro, o número e as câmaras de visita do sistema existente, etc.;
8. As câmaras de visita devem ser fechadas com métodos adequados para evitar a transposição de cheiro na utilização posterior e as tampas das câmaras não devem ser fechadas completamente depois de o pavimento ter sido tratado com revestimentos;
9. O diâmetro mínimo dos ramais de descarga de todos os equipamentos de drenagem deve cumprir em conformidade com o disposto no Anexo XVIII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau;
10. As especificações, método de instalação, localização, entrada e saída de água e ligação das tubagens da câmara retentora de gorduras;
11. Atenção à clareza das letras aparecidas;
12. Os símbolos da rede de drenagem de esgotos podem ser consultados no Anexo XVII do Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.

(C) Na especialidade de estrutura:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Plantas: à escala 1/100;
3. Cortes: à escala 1/10 ou 1/20;
4. Plantas de pormenores: à escala adequada, por exemplo 1/20;
5. Folha de cálculo.

(2) Exigências técnicas

1. Os valores das cargas para as respectivas áreas estruturais do estabelecimento são determinados no Quadro 2do Anexo IV ao Decreto-Lei n.º 56/96/M. No caso de haver modificação na estrutura do estabelecimento, para provar que se encontra em conformidade com a segurança de utilização, deverá apresentar o projecto de estrutura elaborado por um engenheiro civil inscrito.
2. O projecto de estrutura deve incluir a memória descritiva e justificativa, desenhos (as plantas, os cortes e pormenores) e a folha de cálculo.
3. Para os elementos estruturais das estruturas metálicas já construídas, devem ser responsáveis pelas suas inspecções e reparação por cada ano.
4. Caso se trate de modificação das escadas do estabelecimento, deve ser entregue também o projecto de estrutura das escadas e ter em atenção o seguinte:
 - 4.1 Deve ser indicada ao mesmo tempo a alteração do vão da escada (nova

- abertura, fechamento, ampliação ou estreitamento) caso tenha;
- 4.2 Numa nova abertura ou na ampliação do vão da escada, deve-se ter em consideração o método de consolidação adjacente;
 - 4.3 No fechamento ou no estreitamento do vão da escada existente, deve ser indicado o modo de estrutura do pavimento a construir;
 - 4.4 Devem ser entregues as plantas de pormenores da combinação entre os elementos estruturais novos e os elementos estruturais existentes;
 - 4.5 Vide a exigência referido no ponto (I)(2).19 referente a escadas constante na parte “Exigências técnicas” na especialidade de arquitectura deste capítulo.
5. No caso de construção de “cok-chai” com estruturas metálicas, que se destina directamente ao uso humano, deve ser apresentada a concepção dos dispositivos da protecção contra incêndios relativos aos respectivos materiais para estrutura metálica.
 6. Caso se trate de elevação do pavimento do estabelecimento, deve ser indicado o método de construção da elevação do pavimento, e em caso necessário, deve ser indicado também o cálculo de segurança dos elementos de suporte e de transmissão de força.
 7. A cota de nível do tecto falso deve ser igual à do cok-chai caso exista, cuja armadura estrutural não deve ter um suporte de peso (nomeadamente deve ser um suporte metálico suspenso), e mesmo assim, devem ser entregues as plantas de pormenores e os respectivos dados relativos à armadura estrutural do tecto falso, para efeitos de apreciação e aprovação.

(III) Na área de engenharia electromecânica

(A) Na especialidade de electricidade

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de electricidade; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha zigzagueante para efeitos de leitura;
3. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura e da distribuição dos pisos do respectivo sistema, nomeadamente a distribuição no âmbito da electricidade, ligação à terra, pára-raios, telecomunicações, etc.;
4. Esquema Unifilar do Quadro Geral da Instalações Eléctricas: à escala 1/100;
5. Os dados relativos às especificações dos equipamentos do sistema de abastecimento de electricidade;
6. Fornecer as plantas de pormenor dos respectivos equipamentos eléctricos.

(2) Exigências técnicas

1. Os estabelecimentos hoteleiros devem possuir um gerador de emergência com capacidade adequada para suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais;
2. A potência do contador de electricidade e o tipo de alimentação de energia eléctrica devem cumprir o disposto no Regulamento de Participações

para Ligações à Rede de Energia Eléctrica, aprovado pelo Regulamento Administrativo n.º 11/2005, assim como as exigências da CEM;

3. As partes de montante e jusante dos condutores, dos elementos de protecção e de controlo, bem como as fases, potências previstas e finalidades dos circuitos eléctricos devem ser coincidentes;
4. Em caso da utilização de alimentação eléctrica trifásica, a sua carga monofásica deve ser distribuída tanto quanto possível por cada fase, para atingir o efeito do equilíbrio trifásico;
5. As canalizações/instalações eléctricas que não estão relacionadas com o funcionamento das escadas de evacuação e da câmara corta-fogo não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;
6. O funcionamento autónomo das luminárias para iluminação de emergência e das placas de sinalização das saídas deve ser mantido pelo menos 2 horas após a perda da electricidade normal;
7. É melhor utilizar prioritariamente os equipamentos de conservação energética (por exemplo, luminárias, etc.);
8. Nas plantas deve ser descrita a concepção dos traçados da concepção dos circuitos eléctricos, na qual se indicam os locais e canalizações entre os quadros eléctricos e os sítios/as instalações de abastecimento de energia eléctrica e o traçado das condutas e dos cabos eléctricos, com a indicação da fonte de todos os circuitos de abastecimento de energia eléctrica;
9. Os quadros eléctricos e os respectivos equipamentos envolvidos no projecto devem ser marcados nas plantas com a respectiva indicação e descrição. No esquema unifilar do quadro eléctrico, devem ser descritas as indicações das especificações dos condutores de circuito/barramentos, ligações à terra/condutores de protecção e dispositivo de protecção, bem como a sua fonte de abastecimento de energia eléctrica, dados de carga, número do circuito, fase e potência de utilização prevista, etc.
10. Na concepção, execução da obra e funcionamento dos estabelecimentos, ainda deve ter em atenção o seguinte:
 - 10.1. As instalações eléctricas devem ser instaladas nos estabelecimentos, de forma a não causarem incêndios, nem propagação do fogo;
 - 10.2. Os equipamentos utilizados no balcão para a preparação de comidas/bebidas devem ser do tipo eléctrico e funcionar de acordo com as normas de segurança;
 - 10.3. O contador eléctrico deve ser instalado dentro de caixa metálica isolada e o interior e exterior da caixa deve manter-se limpo;
 - 10.4. Devem instalar-se os equipamentos de corte e isolamento de energia nas posições apropriadas dos circuitos eléctricos, nomeadamente: interruptores (*circuit breaker*), fusíveis, interruptores para fuga de electricidade (*residual current device*), etc.;
 - 10.5. Todas as máquinas eléctricas devem ter ligação à terra; Todas as tampas exteriores das caixas eléctricas devem ser ligadas à terra, devendo cobrir a sua parte com corrente eléctrica, para evitar o contacto com o corpo do pessoal;
 - 10.6. Todas as instalações eléctricas (incluindo cabos eléctricos, fios eléctricos, fichas e tomadas, etc.) devem manter-se em bom funcionamento, limpas e em ordem.

(B) Na especialidade de sistema de ar condicionado e ventilação:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Folha de cálculo (se tiver);
3. Dados das especificações dos equipamentos (se tiver);
4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de sistema de ar condicionado e ventilação; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;
5. Diagrama esquemático de equipamentos (se tiver): Indicação da estrutura e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;
6. Planta dos equipamentos: Indicação do local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas à escala máxima de 1/100;
7. Pormenor e corte da instalação dos equipamentos: com descrição clara e completa em escala conveniente. (Em geral deve ser entregue o pormenor das condutas que atravessam os elementos corta-fogo, assim como desenhos relativos à altura de instalação das condutas ou dos equipamentos)

(2) Exigências técnicas

1. Devem ser indicadas as características dos equipamentos a instalar e dos materiais a utilizar, bem como a descrição sobre os métodos a utilizar;
2. Caso as unidades de ar condicionado a instalar no estabelecimento sejam de grande dimensão (torres de refrigeração, torres de arrefecimento, unidades conjuntas de ar condicionado, etc.), deve ser entregue o respectivo projecto de sistema de ar condicionado e ventilação. Caso se procede apenas à instalação de aparelhos de ar condicionado (tipo *split*), os mesmos devem ser indicados respectivamente nas plantas de arquitectura;
3. O local de instalação das unidades de ar condicionado (torres de refrigeração, torres de arrefecimento, etc.) deve cumprir as respectivas exigências estipuladas no Regulamento de Segurança Contra Incêndios (RSCI);
4. Relativamente à instalação na parede exterior, a mesma deve cumprir as respectivas exigências estipuladas no artigo 7.º do Circular n.º 01/DSSOPT/2009 (Regulamentação das Condições Referentes à Altura dos Edifícios e Edificabilidade dos Lotes). Além disso, as torres de arrefecimento não devem ser instaladas na parede exterior do edifício;
5. Caso o estabelecimento seja localizado na NAPE, as unidades exteriores de ar condicionado não podem ser instaladas nas arcadas ou paredes exteriores;
6. A instalação de equipamentos de ar condicionado e de ventilação (torres de arrefecimento, bombas de água e unidades exteriores do ar condicionado de grande dimensão, entre outros) deve ter em consideração com o impacte provocado pelo ruído produzido aos habitantes circunvizinhos, devendo, assim, ser mantida a distância adequada em relação a áreas "receptoras" sensíveis ao ruído (edifícios habitacionais, casas de convalescença, lares de idosos, hospitais e escolas, etc.). Deve ser considerada a instalação desses equipamentos em espaços abertos, que permitam a dissipação do ruído e do calor. No caso de o ar quente/ar húmido/vibração/ruído produzido afectar terceiros deve-se aplicar previamente medidas efectivas (instalação de barreiras de isolamento acústico ou de equipamento de anti-vibração, etc.)

para evitar conflitos com os vizinhos. Relativamente ao ruído produzido pelo funcionamento de equipamentos de ar condicionado e ventilação devem ser cumpridas as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental);

7. As condutas de ar condicionado e ventilação devem ser construídas e instaladas com materiais não combustíveis (classe M0);
8. Os equipamentos/as condutas de ar condicionado e ventilação que não estão relacionados/as com o funcionamento das escadas de evacuação e da câmara corta-fogo não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;
9. Aquando da colocação das condutas através dos elementos corta-fogo, deve-se proceder à instalação dos equipamentos corta-fogo entre as condutas e os elementos corta-fogo, e a classe de resistência ao fogo (CRF) não deve ser inferior à CRF dos respectivos elementos corta-fogo;
10. Os equipamentos corta-fogo activados pelos detectores de fumo devem ser instalados nas bocas de entrada de ar exterior;
11. O pé-direito livre após instalação das unidades de ar condicionado e das condutas/equipamentos de ventilação deve cumprir o disposto no artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana (RGCU), aprovado pelo Diploma Legislativo n.º 1600, alterado pelo Decreto-Lei n.º 4/80/M;
12. Os equipamentos de ar condicionado devem estar apoiados num suporte que seja estável;
13. Optar prioritariamente por modelos de equipamentos de alta eficiência energética.

(C) Na especialidade de sistema de desenfumagem:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Folha de cálculo;
3. Especificações e certificados de equipamentos: as especificações e o certificado aprovado de inspeção do grupo das máquinas de ventiladores, do portão corta-fogo (FD/FSD) e do material dos tubos, que devem cumprir o respectivo disposto no RSCI;
4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de obra; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;
5. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura do sistema, dos compartimentos corta-fogo e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;
6. Plantas dos equipamentos, à escala máxima de 1/100, com a indicação do local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas;
7. Plantas de pormenor de instalação dos equipamentos:
 - 7.1 A distribuição das condutas e dos grupos de máquinas em todos os pisos, os locais das bocas de extracção/insuflação são descritos em princípio numa escala adequada e com indicações claras;
 - 7.2 Devem ser entregues as plantas de pormenores em que as condutas atravessam os elementos corta-fogo, os desenhos sobre a altura de instalação das condutas ou dos equipamentos.

(2) Exigências técnicas

1. Caso o estabelecimento seja situado na cave, com a área total superior a 300 m², deve ser provido de dispositivos que permitam a evacuação dos fumos e gases para o exterior, quer por ventilação natural, quer por ventilação mecânica.
2. Relativamente à classe de resistência ao fogo dos equipamentos e condutas do sistema de desenfumagem deve aquela estar em conformidade com o disposto no artigo 36.º do Regulamento de Segurança Contra Incêndios (RSCI);
3. As condutas de extracção/insuflação e as bocas de extracção/insuflação de todos os compartimentos corta-fogo devem ser instaladas de forma independente;
4. Os ventiladores e condutas de insuflação e de extracção não devem ser instalados na câmara corta-fogo e nas escadas de evacuação;
5. Os ventiladores de insuflação e de extracção devem ser instalados em compartimentos que estejam separados das outras partes do edifício;
6. A altura e o local da instalação das bocas exteriores de extracção/insuflação devem estar adequados e não afectarem terceiros;
7. As condutas de extracção e insuflação devem ser protegidas por paredes da classe de resistência ao fogo CRF 120 e cada conduta deve ser dotada de um ventilador próprio de insuflação e de extracção, a fim de garantir que os sistemas de extracção de todos os compartimentos corta-fogo sejam independentes;
8. As saídas de fumos devem ficar localizadas a uma distância suficiente das entradas de ar fresco ou das entradas e saídas do edifício, para que nos incêndios os fumos quentes do exterior não se propaguem para o interior do edifício, e devem ser providas de registos corta-fogo, accionados por detectores de fumos;
9. A instalação de bocas de entrada de ar fresco, bocas de saída de ar, ventiladores de extracção/insuflação tem de ter em consideração com o impacte provocado pelos mesmos aos terceiros. É também recomendável a instalação de dispositivos de eliminação do ruído, isolamento acústico ou anti-vibração (tal como molas à prova de vibração), com vista a garantir que o funcionamento desses equipamentos cumpre as exigências fixadas na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental);
10. O pé-direito livre após instalação das condutas/equipamentos de insuflação e de extracção deve cumprir o disposto no artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana (RGCU), aprovado pelo Diploma Legislativo n.º 1600 e alterado pelo Decreto-Lei n.º 4/80/M;
11. Para evitar o retorno de fumo, as saídas de fumos do sistema de desenfumagem devem ficar localizadas a uma distância superior a 5 m das tomadas de ar exterior ou das entradas e saídas do edifício. O fumo não deve poder entrar em qualquer caminho de evacuação ou escadas descobertas para uso dos bombeiros. A altura da parte inferior da boca de saída de fumos não deve ser inferior a 3 m em relação ao pavimento circundante. Caso a altura seja inferior a 6 m o fumo não pode ser escoado para baixo. Não podem ser instaladas bocas de saída de fumos debaixo de pala ou telheiro;
12. A descrição de funcionamento dos respectivos equipamentos na situação normal e em caso de incêndio;
13. Em caso de incêndio e interrupção do fornecimento normal de electricidade, os grupos das máquinas do sistema de desenfumagem devem ser accionados

pela alimentação de electricidade de emergência, pelo que, no projecto devem ser indicadas ou assinaladas as medidas da fonte da alimentação de electricidade de emergência para os mesmos grupos das máquinas.

(D) Na especialidade de sistema de gases combustíveis e de combustíveis (se aplicável)

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa de concepção;
2. Folha de cálculo da capacidade de consumo;
3. Os dados das especificações dos equipamentos: Nos quais devem incluir as especificações dos tubos, uniões, válvulas, sondas, fogões, etc.;
4. Índice das peças desenhadas: Deve ser indicada a enumeração e versão das peças desenhadas de todo o projecto de sistema de gases combustíveis/combustíveis; Indicar as partes alteradas pormenorizadas no projecto com linha ziguezagueante para efeitos de leitura;
5. Planta do sistema de equipamentos: Descrição da estrutura do sistema (incluindo a legenda) da pressão das condutas e da distribuição dos pisos do respectivo sistema;
6. Plantas dos equipamentos: Deve indicar o local de instalação dos equipamentos e do traçado integral das condutas à escala máxima de 1:100;
7. Plantas de pormenor e plantas de corte de instalação dos equipamentos: Utilização de uma escala adequada e indicação clara dos pormenores (a distância entre fogões, os alçados relativos a traçado das condutas, a altura de instalação das válvulas, o modelo e as condições de ventilação das instalações de protecção, etc.).

(2) Exigências técnicas

1. A concepção do estabelecimento deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento de Segurança Contra Incêndios (RSCI);
2. A capacidade do reservatório de gases combustíveis deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento Administrativo n.º 12/2009 que altera o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m³ por Recipiente, e no caso de os fogões portáteis ou respectivos equipamentos serem utilizados, a sua capacidade do reservatório deve ser calculada juntamente com a capacidade de gases combustíveis remanescente no estabelecimento;
3. A instalação do sistema de gases combustíveis deve estar em conformidade com o disposto no Regulamento Administrativo n.º 30/2002 (Regulamento Técnico das Instalações de Abastecimento de Gás Canalizado em Edifício);
4. A instalação do sistema de gases combustíveis deve estar em conformidade com o Regulamento de Segurança das Instalações de Produtos Combustíveis, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 19/89/M, e com o disposto nas Normas para Instalações de Armazenagem e Redes de Distribuição de Combustíveis Líquidos da 3.ª Categoria para Consumo em Imóveis, emitidas pela Comissão de Segurança dos Combustíveis;
5. Caso a potências unitária de cada aparelho do fogão de gás combustível instalado no estabelecimento seja superior aos 35 kW ou a potência global do fogão integral seja superior aos 70 kW, deve estar em conformidade com o

disposto no Regulamento Administrativo n.º 11/2009 que altera o Regulamento de Segurança relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas;

6. É proibida a instalação de aparelhos de combustão para aquecimento da água nas instalações sanitárias;
7. É proibida a utilização de aparelhos de combustão nos apartamentos de hotéis-apartamentos;
8. Caso sejam estabelecidos no estabelecimento os respectivos equipamentos reservados ao sistema de gases combustíveis, deve ser utilizado e ligado previamente ao respectivo sistema, assim como no caso de sistema de combustíveis;
9. Na concepção, execução da obra e funcionamento dos estabelecimentos, ainda deve ter em atenção o seguinte:
 - 9.1. Todos os materiais inflamáveis, tais como Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) e gasolinas, devem ser depositados no compartimento com protecção, não inflamável e com ventilação adequada, bem como o local de depósito deve estar distante de fonte de calor, lume ou chama e equipamentos eléctricos;
 - 9.2. Na sala de armazenamento do estabelecimento não podem ser depositados materiais que envolvam altos riscos de incêndio (GPL, gasolina, gasóleo, etc.), nela nem devem ser realizadas actividades de que possa resultar risco significativo de origem de incêndio;
 - 9.3. A marca do botão de interruptor do sistema de abastecimento de combustíveis deve ser clara;
 - 9.4. No caso da utilização de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) ou combustíveis líquidos (querosene ou gasóleo) no estabelecimento, em circunstância alguma, a quantidade de GPL armazenada no mesmo não deve ser superior a 120 cm³ (equivalente aproximadamente a 4 garrafas de gás de 13 kg para uso doméstico), e as garrafas de GPL e os fornos devem estar devidamente separados. Quanto ao combustível líquido (querosene ou gasóleo), a quantidade total armazenada no estabelecimento não deve exceder os 20 litros e os recipientes devem ser colocados em locais afastados da fonte de calor, chamas ou fontes de ignição e guardados na bacia de segurança devidamente separada;
 - 9.5. É proibida a utilização dos Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) como combustível na cozinha de estabelecimento situada na cave;
 - 9.6. Quer seja utilizado o sistema central de gases combustíveis, quer seja utilizado o sistema central de combustíveis na cozinha do estabelecimento, deve-se cumprir a legislação aplicável salvo disposição em contrário;
 - 9.7. Os equipamentos de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) devem ser adequados para uso de gás natural;
 - 9.8. É proibida a utilização de aparelhos de combustão na cozinha da concepção “open space”, salvo aqueles a gás portátil;
 - 9.9. No uso de aparelhos a gás portátil, deve ter em atenção a proporcionalidade entre o aparelho e o utensílio e a existência de ventilação suficiente na zona de refeição;
 - 9.10. No compartimento/na cozinha onde é utilizado fogão de combustão, é

recomendável a instalação de detector de fugas de gás.

(E) Na especialidade de equipamentos de elevadores:

(1) Exigências sobre as peças desenhadas e os documentos

1. Memória descritiva e justificativa do projecto;
2. Folha de cálculo do fluxo do trânsito do local de instalação dos equipamentos (para confirmação do número dos elevadores, carga nominal, coeficiente básico da velocidade de movimento; pode consultar as instruções técnicas reconhecidas internacionalmente, tais como as instruções da Associação de Engenheiros dos Equipamentos Prediais do Reino Unido, CIBSE, critérios nacionais, etc.);
3. Especificação e registo do modelo dos equipamentos;
4. Respectivas peças desenhadas (planta de localização, plantas de pormenor e plantas de corte de instalação dos equipamentos, esquema eléctrica, de circuito eléctrico e de força motriz, etc.).

(2) Exigências técnicas

1. Deve dispor de elevador quando o estabelecimento hoteleiro esteja instalado em edifício que tem três (3) ou mais pisos
2. No caso de instalação dos equipamentos de elevadores (elevadores, escadas rolantes, passagens móveis, etc.) no estabelecimento, deve ser entregue o próprio projecto de especialidade. Caso se trate de meros monta-cargas ou monta-pratos, basta fazer a correspondente assinalação no projecto de arquitectura.
3. Devem ser indicadas as características dos equipamentos a instalar e dos materiais a utilizar, bem como a descrição sobre os métodos a utilizar;
4. Antes da entrega do projecto de obras, o dono da obra deve contratar um técnico da respectiva especialidade para elaborar e verificar se o projecto apresentado está em conformidade com as respectivas normas dos equipamentos de elevadores;
5. Na conclusão da obra, deve ser entregue o “Registo da instalação dos equipamentos dos elevadores” (boletim mensal do registo da instalação), bem como o “Relatório da inspecção preliminar dos equipamentos de elevadores” e o “Certificado da segurança de funcionamento dos equipamentos de elevadores” com o reconhecimento da qualidade de instalação devem ser entregues, dos quais são subscritos pelo técnico inscrito da respectiva especialidade.

(IV) Na especialidade de segurança contra incêndios

(1) Projectos a entregar:

1. Planta de localização à escala 1:1000;
2. Planta, corte e alçado à escala de 1:100;
3. Devem ser entregues as peças desenhadas de concepção do sistema de prevenção contra incêndios, das instalações e dos equipamentos (as plantas e os cortes esquemáticos) à escala de 1:100 e as peças desenhadas do sistema de prevenção contra incêndios devem ser elaboradas em conformidade com o disposto no artigo 46.º do RSCI com os diâmetros das tubagens assinalados com cores diferentes;

4. Caso se trate de uma obra de modificação de arquitectura ou de obra relativa ao sistema de prevenção contra incêndios, isso deve ser indicado claramente na memória descritiva e justificativa, devendo esta ser entregue juntamente com os desenhos de sobreposição de arquitectura ou as partes alteradas indicadas com linha ziguezagueante no projecto de alteração da arquitectura e do sistema de prevenção contra incêndios;
5. Caso seja necessário construir um sistema de evacuação de fumos e gases no estabelecimento, devem ser entregues as plantas do respectivo sistema à escala de 1/100;
6. A concepção de arquitectura, o sistema de prevenção contra incêndios e a evacuação de fumos e gases não devem ser mostrados na mesma planta.

(2) Documentos e elementos a entregar:

1. Declaração de responsabilidade do técnico da obra (o pessoal deve ser engenheiros ou engenheiros-técnicos civis, electrotécnicos ou mecânicos inscritos na DSSOPT);
2. Memória descritiva e justificativa;
3. Em caso de utilização de material/produtos contra-fogo, deve ser entregue a respectiva informação (relatório de teste, certificação dos materiais e a tabela das portas, etc.).

(3) Exigências sobre o sistema de prevenção contra incêndios

1. Quanto à segurança contra incêndios, devem ser entregues as peças desenhadas específicas (projecto do sistema de prevenção contra incêndios), compiladas e elaboradas pelos técnicos qualificados de acordo com o artigo 46.º do RSCI, que incluem os instrumentos e as instalações a utilizar;
2. Relativamente à natureza e quantidades dos sistemas de protecção contra incêndios instalados nos edifícios, ou partes de edifícios, os sistemas, instalações e equipamentos de segurança contra incêndios devem ser montados de acordo com o disposto nos artigos 46.º a 57.º do RSCI, e cujas características técnicas devem ser conformes às exigências dos artigos 58.º a 62.º do RSCI.
3. Na instalação de equipamentos do sistema de prevenção contra incêndios no estabelecimento, devem ser cumpridas as disposições do RSCI. Assim, o respectivo sistema deve ser elaborado e conservado por pessoal qualificado a fim de assegurar o funcionamento normal do sistema. Ao mesmo tempo deve-se notificar o Corpo de Bombeiros para efeitos de inspecção e testagem e entregue ao mesmo organismo um certificado válido que assegura o bom funcionamento do sistema.
4. Em caso de existência dos sistemas de prevenção contra incêndios (sistemas fixos de extinção automática de incêndios, sistema automático de detecção de incêndios ou bocas de incêndio, etc.), estes devem ser mantidos pelo pessoal qualificado, a fim de garantir que os respectivos sistemas podem fornecer a pressão estática e o caudal previstos, e deve ser entregue em cada período de doze meses um documento comprovativo de bom funcionamento dos sistemas.
5. A concepção e a execução das obras do sistema de prevenção contra incêndios devem ser efectuadas pelos engenheiros ou engenheiros-técnicos civis, electrotécnicos ou mecânicos inscritos, ou ainda entidades especializadas inscritas, em conformidade com as disposições técnicas previstas no RSCI e a sua inspecção e o seu teste serão efectuados por pessoal do Corpo de Bombeiros, para verificar se as obras estão executadas de acordo com os projectos aprovados. (artigo 63.º do RSCI)
6. Deve ser entregue uma tabela de dados que contém as situações de perda de carga

entre as válvulas de controlo e os pontos mais desfavoráveis (16/18 *sprinklers*).

7. As casas de caldeiras, quando as houver, devem ser protegidas por um sistema fixo de extinção automática de incêndios.
8. As câmaras frigoríficas devem ser protegidas por um sistema fixo de extinção automática de incêndios a água, do tipo «instalação seca», em que a rede de tubagem está permanentemente carregada de ar sob pressão a jusante da válvula de alarme e com água sob pressão a montante daquela válvula.
9. Devem ser instaladas portas corta-fogo especiais, de fecho manual e automático, nos acessos dos parques de estacionamento às caixas de escadas ou vestíbulos dos elevadores de cada piso. (artigo 56.º do RSCI)
10. Devem ser instalados sistemas de alarme e de alerta de incêndios nos estabelecimentos com uma capacidade total previsível superior a 50 pessoas. (artigo 54.º do RSCI)
11. Caso o estabelecimento contenha as dependências autónomas com uma capacidade previsível superior a 20 pessoas, devem ser colocados avisadores sonoros nessas dependências autónomas. (artigo 54.º do RSCI)
12. As condutas de ar-condicionado devem ser construídas com materiais de construção não combustíveis, a sua concepção e instalação não devem obstruir o funcionamento do sistema de extinção de incêndios por aspersores.

(4) Concepção na área de prevenção contra incêndios:

A. Concepção arquitectónica:

1. Relativamente aos edifícios existentes à data da entrada em vigor do RSCI, no caso de finalidade da utilização do estabelecimento não ser alterada, a obra de modificação deve ser executada sem prejuízo das condições de segurança contra incêndios originais.
2. A concepção da nova construção de edifícios deve cumprir as condições de acesso e de intervenção previstas no artigo 8.º do RSCI. Ao mesmo tempo, os edifícios devem ser servidos por vias que permitam a aproximação, o estacionamento, a manobra e a operação das viaturas e auto-escadas dos bombeiros, com vista a facilitar o acesso, pelo exterior, às diversas fracções autónomas dos pisos, seja directamente, seja por penetração nas comunicações horizontais comuns do edifício, através das fachadas acessíveis servidas por vias de acesso que disponham de faixas, em “número” e “percentagem de perímetro exterior”, para a realização de operações de salvamento e de combate a incêndios. (artigo 8.º do RSCI)
3. As passagens de veículos do CB, que reúnam os requisitos previstos no artigo 8.º do RSCI, devem ser exactamente indicadas no projecto.
4. As saídas e caminhos de evacuação dos edifícios ou estabelecimentos devem observar-se as larguras indicadas no Quadro IV do artigo 12.º do RSCI, e o número e a largura das saídas dos diversos pisos devem ser fixados tendo em atenção o efectivo previsível de acordo com o disposto nos artigos 11.º e 12.º do RSCI, devendo juntar os respectivos dados calculados.
5. A distância máxima de percurso (distância de evacuação) que os ocupantes de um edifício ou estabelecimento devem percorrer em cada piso, a partir de um ponto qualquer, para atingir uma saída para a via pública, espaço aberto ou escada devidamente protegida, não pode ser superior aos valores definidos no artigo 13.º do RSCI.
6. O número mínimo de escadas deve corresponder ao disposto no Quadro IX do

artigo 14.º do RSCI.

7. As escadas devem ser dotadas, ao nível do rés-do-chão, de saídas directas e independentes para a via pública, ou para um espaço aberto que a ela conduza; admite-se a possibilidade de as escadas terminarem, ao nível do rés-do-chão, num átrio (“hall”), se este for amplo, isolado do resto do edifício por elementos estruturais com suficiente resistência ao fogo e revestidos com materiais da classe de reacção ao fogo M0. Em qualquer dos casos, se as escadas terminarem num átrio comum (“hall”) como referido no número anterior, o espelho do 1.º degrau de qualquer uma das escadas não deve ficar a uma distância superior a 10,0 m de uma porta de saída para o exterior. (artigo 17.º do RSCI)
8. As escadas devem dar acesso directo à cobertura do edifício pelo seu prolongamento até esse nível. (artigo 17.º do RSCI)
9. Nas caixas de escadas interiores não devem ser instalados elevadores, nem canalizações de electricidade, gás, água, esgotos e descarga de lixos, ou a instalação deve ser realizada de acordo com o disposto no artigo 19.º do RSCI.
10. A ligação entre as comunicações horizontais comuns e as caixas de escadas deve ser adequadamente protegida, cujos requisitos e características são estabelecidos no artigo 21.º do RSCI.
11. Para evitar a propagação dos incêndios, os edifícios, ou partes de edifícios devem ser divididos em compartimentos corta-fogo horizontais e verticais adequados, cujas áreas, volumes e número de pisos não podem exceder os valores indicados no artigo 26.º do RSCI.
12. Os elementos divisórios entre edifícios, ou parte de edifícios, com diversas utilizações, devem cumprir o disposto na alínea 8 do artigo 27.º do RSCI.
13. Nas paredes exteriores, de construção tradicional, a parte compreendida entre vãos sobrepostos, situados em pisos sucessivos, deve ter uma altura superior a 1,2m.
14. Devem ser adoptadas de acordo com o artigo 28.º do RSCI, as medidas de protecção contra o fogo nas paredes exteriores, de construção não tradicional, nomeadamente as fachadas envidraçadas, tipo cortina de vidro.
15. Deve ser reservado nas paredes do tipo cortina de vidro do edifício, os acessos de salvamento para os bombeiros aos pontos de penetração, em número e dimensões adequadas e facilmente identificados, para facilitar as operações de salvamento em caso de incêndios.
16. O terraço das coberturas dos edifícios das Classes A e MA deve ser considerado piso de refúgio, em caso de incêndio, e não é permitida a sua ocupação ilícita com elementos construtivos, quaisquer que eles sejam, quer na periferia quer no seu interior. Exceptua-se o caso de instalações electromecânicas, desde que não ocupem uma área superior a 15% da área total do terraço e sejam adoptadas disposições construtivas adequadas para que não sejam visíveis do exterior. (artigo 29.º do RSCI)
17. Os edifícios das Classes A e MA devem dispor de fontes de alimentação de emergência. (artigo 32.º do RSCI)
18. Os postos de transformação devem estar localizados, preferencialmente, no rés-do-chão (piso térreo) e o seu acesso deve ser feito sempre pelo exterior do edifício; como alternativa, podem ser localizados na 1.ª cave, desde que o seu acesso, além de ser feito pelo exterior do edifício, seja também independente. (artigo 33.º do RSCI)

19. Os postos de transformação integrados em edifícios, cuja potência instalada seja superior a 1600 KVA e que utilizam como dielétricos líquidos inflamáveis, devem ser protegidos por uma instalação fixa de extinção automática de incêndios utilizando CO₂, pó químico seco ou outro agente extintor adequado. (artigo 33.º do RSCI)
20. Conforme o artigo 39.º do RSCI, nos edifícios deve ser instalado o número adequado de **elevadores para uso exclusivo de serviço de incêndios**, de acordo com o disposto no Quadro XXIX; este(s) elevador(es) deve(m) ser protegido(s) por câmaras corta-fogo.
21. Se o edifício ter cave, o acesso aos elevadores de serviço de incêndios/elevadores/escadas deve ser protegido por câmaras/portas corta-fogo com classe de resistência ao fogo e munidas de dispositivos de fecho automático e estanques aos fumos e gases, de acordo com o disposto no artigo 68.º do RSCI e o número de pisos da cave.
22. As caves devem ser providas de dispositivos que permitam a evacuação dos fumos e gases para o exterior, quer por ventilação natural, quer por ventilação mecânica. (artigo 68.º do RSCI)
23. No caso de existir casas de caldeiras, deve ser cumprido o disposto no artigo 44.º do RSCI.
24. As câmaras frigoríficas devem ser instaladas de acordo com o disposto no artigo 45.º do RSCI.
25. Todos os edifícios com mais de 30 pisos, ou altura superior a 90,0m, o que for menor, devem dispor de “pisos de refúgios” distanciados, em altura, não mais do que 15 pisos uns dos outros.
26. O piso de refúgio deve manter-se permanentemente livre e desocupação e não deve ser utilizado para qualquer outra finalidade, que não a de segurança, ou para instalação de quaisquer equipamentos ou maquinarias (para elevadores, ar-condicionado, aquecimento ou similares). (Anexo V do RSCI)
27. Deve ser cumprido o disposto no artigo 67.º do RSCI e adoptada uma série de disposições de segurança contra incêndios.
28. As instalações electromecânicas instaladas no rés-do-chão devem ter em consideração as situações de chuvas torrenciais e inundações, de modo a evitar prejuízos e danos às instalações.

(B) Os equipamentos contra incêndios e as medidas que devem ser adoptadas:

1. Os compartimentos ou as dependências devem ser construídos com materiais não combustíveis (em alvenaria de tijolo, etc.). Caso as paredes divisórias, os tectos e as decorações sejam construídos com materiais inflamáveis, estas partes devem ser protegidas com os produtos qualificados e autenticados de F.R.P. (Fire-Rated Protection) para elevar a capacidade da resistência ao fogo e a diminuição da combustibilidade. (artigo 3.º do RSCI)
2. Caso a abertura da porta de saída/porta de correr de saída do estabelecimento seja feita por forma eléctrica, as respectivas portas devem disponibilizar um meio de abertura manual que seja fácil. Deve-se assegurar que as portas de saída estão sempre abertas em casos de incêndio/interrupção de fornecimento de energia eléctrica.
3. Todas as saídas e caminhos de evacuação devem manter-se sem obstáculos. (artigo 10.º do RSCI)
4. Todas as saídas e respectivos acessos (caminhos de evacuação) devem dispor

de sinais de segurança (vide as características do Anexo I do RSCI – o fundo verde e o símbolo ou letra branca) e possuir aparelhos de iluminação de segurança sempre em funcionamento com indicativos destinados a facilitar a sua utilização em situações de emergência, por forma a disponibilizar aos utentes orientações para a saída sem que ocorram erros. (artigos 23.º e 24.º do RSCI)

5. Caso as condutas de extracção de (fumo) ar sejam de materiais inflamáveis, devem ser embrulhadas por materiais não combustíveis. (artigo 36.º do RSCI)
 6. As instalações eléctricas devem ser instaladas de forma a não causarem incêndios, nem propagação do fogo. (artigo 32.º do RSCI)
 7. Deve existir o número adequado de extintores, ou seja, um extintor por cada 200 m² de área a proteger, e qualquer estabelecimento deve ter pelo menos dois, com vista a não ser necessário percorrer mais de 15m para, de qualquer ponto, atingir o extintor mais próximo. (artigo 55.º do RSCI)
 8. Todo o pessoal no estabelecimento deve compreender claramente as medidas de emergência a tomar em caso de incêndio e o método correcto de utilização dos extintores. (artigo 55.º do RSCI)
 9. As arrecadações não devem ser utilizadas para armazenar materiais que envolvam altos riscos de incêndio, nem nelas devem ser realizadas actividades de que possa resultar risco significativo de origem de incêndio. Em particular, é vedado o armazenamento de recipientes contendo combustíveis líquidos ou gasosos. (artigo 83.º do RSCI)
 10. Devem ser fixadas as plantas com a indicação da localização das vias de evacuação em todos os acessos e quartos. (artigo 23.º do RSCI)
 11. Não podem ser aplicados espelhos que pelas suas dimensões ou localização possam induzir em erro os ocupantes na procura das saídas ou dos caminhos de evacuação. (artigo 66.º do RSCI)
 12. Deve ser elaborado um plano de contingência correspondente às situações de emergência e deve ser realizado periodicamente o seu exercício bem como a respectiva revisão.
- (5) Caso o estabelecimento seja situado num edifício projectado com aplicação de legislação não local (por exemplo, IBC), o projecto de arquitectura/projecto do sistema de prevenção contra incêndios a entregar deve ser avaliado pela 3.ª entidade certificadora e deve ser entregue o respectivo relatório de avaliação com a indicação do número e da data das peças desenhadas.

【Observações】 :

1. O presente parecer destina-se apenas aos estabelecimentos hoteleiros e residenciais gerais ou estabelecimentos similares. Em situações especiais, por exemplo, obra de grande dimensão, concepção básica da configuração e factores ambientais especiais, o parecer complementar será dado de acordo com as informações recebidas, depois de ter aceiteado formalmente o pedido.
2. Caso as opiniões acima referidas estejam envolvidas nos requisitos previstos no RSCI que está a ser revisto, e os respectivos requisitos serão diminuídos, deve ouvir o parecer das entidades competentes sobre o largamento dos requisitos.
3. Os estabelecimentos instalados em estabelecimentos hoteleiros e residenciais, por exemplo, restaurantes e estabelecimentos de bebidas, o parecer sobre a segurança contra incêndios será dado depois de o CB ter recebido o projecto específico enviado pela entidade competente responsável pelo licenciamento.

4. Ante de o projecto optimizado começar a ser implementado, deve notificar o CB, por ofício, para que este possa prestar articulação à respectiva implementação.

(6) Materiais certificados

1. Caso sejam utilizados nos estabelecimentos materiais como vidro de prevenção contra incêndio e porta corta-fogo, estes estão sujeitos a testes de resistência ao fogo e os respectivos relatórios devem ser entregues. Para além disso devem cumprir as exigências seguintes:
 - i. Deve-se entregar original ou fotocópia autenticada do relatório de teste, o qual deve ser elaborado em conformidade com as disposições previstas no Regulamento de Segurança contra Incêndios e emitido por entidades especializadas e qualificadas;
 - ii. A Memória Descritiva de Justificativa deve ser elaborada pelo técnico, a qual também deve indicar as informações relativas a materiais escolhidos, tais como nome e modelo do produto, localização de utilização, classe de resistência ao fogo, número de utilização, etc.;
 - iii. Devem-se entregar as notas de encomenda, nota de remessa ou recibo para atestar que os materiais ou produtos instalados no estabelecimento correspondem aos materiais ou produtos referidos no relatório apresentado;
 - iv. Se se trata de vidro de prevenção contra incêndio, deve ser entregue, para efeitos de reconhecimento, a declaração assinada pelo técnico, declarando que a capacidade de resistência ao fogo dos materiais ou dos produtos a utilizar não é inferior às das paredes convencionais de alvenaria de tijolo ou de betão;
 - v. Se se trata de porta de madeira corta-fogo, deve ser entregue, para efeitos de reconhecimento, a declaração assinalada pelo técnico, declarando que a resistência ao fogo da porta corta-fogo utilizada não é inferior à das portas corta-fogo CRF60 ou CRF30 previstas na legislação, e especificando o desempenho do vidro aramado.
2. Se instalar alcatifas e cortinas no estabelecimento, deve ser apresentada a respectiva amostra ao Corpo dos Bombeiros para exame e aprovação de qualidade; caso contrário, será exigido um tratamento de resistência ao fogo (com pintura contra fogo aplicada pela companhia de obras para prevenção contra incêndios e apresentação de certificado válido).

(7) Observações para o funcionamento no futuro:

1. Todas as saídas e caminhos de evacuação devem manter-se sem obstáculos. (artigo 10.º do RSCI)
2. Todo o pessoal no estabelecimento deve compreender claramente as medidas de emergências a tomar em caso de incêndio e o método correcto de utilização dos extintores. (artigo 55.º do RSCI)
3. As arrecadações não devem ser utilizadas para armazenar produtos que envolvam altos riscos de incêndio, nem nelas devem ser realizadas actividades de que possa resultar risco significativo de origem de incêndio. Em particular, é vedado o armazenamento de recipientes contendo combustíveis líquidos ou gasosos. (artigo 83.º do RSCI)
4. Deve ser elaborado um plano de contingência correspondente às situações de emergência e deve ser realizado periodicamente o seu exercício bem como a respectiva revisão.

5. A forma de colocação de bens e produtos não deve impedir o funcionamento ou a aplicação de quaisquer instalações de segurança contra incêndios.
6. Os materiais inflamáveis ou químicos devem ser conservados nos recipientes apropriados e, no exterior dos recipientes devem ser claramente indicados o nome dos materiais e as reacções à água.
7. Deve ser efectuada uma limpeza periódica ao equipamento de exaustão de fumos, sistema de filtro e eliminação de cheiros para reduzir a possibilidade de incêndio.

(V) Condições de ambiente e de saúde

(A) Cozinha (se aplicável):

1. As cozinhas devem ser bem iluminadas e equipadas com um sistema de ventilação directo ou artificial;
2. A cozinha deve estar equipada com um sistema que assegure uma eficaz renovação de ar e uma boa extracção para controlo e tratamento de fumos oleosos e de maus cheiros;
3. As paredes, os tectos e os pavimentos de todas as divisões na cozinha devem ser revestidos com materiais rígidos, não inflamáveis, impermeáveis, anticorrosivos, de fácil limpeza e desinfeção;
4. Os pavimentos da cozinha e da copa devem ainda ser revestidos com materiais lisos, não escorregadios, rígidos, impermeáveis, não inflamáveis, anticorrosivos, de fácil limpeza e desinfeção, bem como nivelados e sem fissuras, devem ter instalado sistemas de drenagem eficazes;
5. As paredes das cozinhas e das respectivas zonas de acesso devem ser revestidas com azulejos, mármore ou quaisquer outros materiais lisos, impermeáveis e de cor clara, até uma altura não inferior a 1,5m a partir do chão. As ligações entre as paredes e os pavimentos ou outras paredes devem ser em forma de arco;
6. Os trabalhadores encarregados da preparação de comidas devem manter sempre as mãos limpas. Por isso, à entrada da cozinha e em sítios apropriados da cozinha devem existir lavatórios para o uso dos trabalhadores (sugere-se o mínimo de um lavatório para 20 trabalhadores), devidamente instalados com sifão e ligados à rede pública de drenagem e esgotos. E devem possuir sempre sabão líquido, toalhas descartáveis ou, em substituição, um secador eléctrico.
7. As cozinhas devem dispor de espaços específicos que permitam a colocação ordenada de utensílios de cozinha, recipientes, facas e garfos para refeições (sugere-se: 0,02m³ de espaço em cada 1m² da área da cozinha para instalação de armários para loiças);
8. Deve ter instalações frigoríficas com temperatura monitorizada e sistema de alarme, para armazenamento de alimentos e bebidas, de acordo com as suas características e capacidade máxima de clientes;
9. Quando exista a possibilidade de entrar em contacto com recipientes, equipamento e superfície de ferramenta ou utensílios, estes devem ser feitos de material liso, rígido, não inflamáveis, não absorvente frente à água, anticorrosivo e de fácil limpeza e desinfeção (por exemplo, aço inoxidável) de acordo com as actividades e número de clientes do estabelecimento;
10. Sugere-se a instalação de uma sala de serviço para armazenamento de toalhas de mesa, loiças, facas e garfos e outros utensílios para clientes. Se não houver condições para isso, devem dispor, pelo menos, de armários próprios, a manter

sempre fechados, revestidos com materiais impermeáveis, ventilados, de fácil limpeza, por forma a evitar a invasão de poeiras e vectores de doenças (ratos, baratas, etc.);

11. Caso os estabelecimentos realizem o procedimento de processamento de mariscos frescos, devem realizá-la em compartimento ou local de uso exclusivo, bem como devem tratar os mariscos frescos com instrumentos identificados de uso exclusivo para que não sejam contaminados por outros alimentos ou pelo ambiente;
12. O pavimento do local do trabalho deve estar sempre limpo e sem acumulação de água; o pavimento da cozinha deve ser revestido com materiais não escorregadios, mas não deve ser revestido com materiais de absorção de água tais como alcatifa, esteira ou materiais semelhantes, não se sugere a utilização de soalhos/pranchas de madeira ou de outros materiais;
13. Objectos pessoais como roupas, calçado, meias, bagagem, objectos para a chuva e objectos de higiene pessoal, não devem ser guardados na cozinha e no espaço reservado ao armazenamento de alimentos;
14. Não deve existir qualquer ornamento que possa obstruir a inspecção, limpeza e desinfecção, como paredes / paredes falsas;
15. Devem ter zona para armazenamento de alimentos e bebidas e garrafas de vidro, de acordo com as suas características e capacidade do estabelecimento;
16. Deve manter-se limpo o ambiente do local de trabalho e não devem ser obstruídos os caminhos;
17. Deve fornecer água potável;
18. Deve existir uma caixa de primeiros socorros com material de primeiros socorros em local bem visível ou em local de fácil alcance e a respectiva lista de registo elaborada pelo administrador da caixa dos primeiros socorros em línguas chinesa e portuguesa e a informação de contacto do referido administrador que deve verificar periodicamente o número e o prazo de validade dos medicamentos para assegurar a segurança de utilização do material de primeiros socorros;
19. Deve-se utilizar as máquinas dotadas de dispositivo de protecção adequado; devem estar afixadas em sítios visíveis as instruções de operação e informações de segurança;
20. As cozinhas devem dispor de espaços específicos que permitam a colocação de ferramenta de corte, cujo gume deve ser coberto;
21. Os produtos químicos devem estar colocados em lugares apropriados;
22. Os recipientes contendo produtos químicos devem estar bem selados com tampa e estar devidamente identificados;
23. Deve possuir equipamento de auxílio mecânico para ajudar os trabalhadores a transportar os materiais pesados;
24. A área total do estabelecimento deve ter a dimensão adequada ao nível de actividade e às suas necessidades operacionais. Deve ter áreas com espaço suficiente para a preparação e armazenagem de alimentos, lavagem de loiças, armazenagem de equipamentos/utensílios, instalações sanitárias, bem como depósito de outros e equipamentos e instalações auxiliares;
25. Todos os compartimentos no interior de um estabelecimento deverão estar equipados com tambores de lixo com tampa, em quantidade e com capacidade adequada ao número máximo de lugares do estabelecimento;
26. A disposição (*layout*) da área de manuseamento de alimentos deve estar concebida

de tal forma que o fluxo de processamento dos alimentos se realiza numa mesma direcção, isto é, recepção → armazenagem → preparação → embalar ou servir ao cliente → transporte → venda a retalho. Esta área de manuseamento deve ter uma parta de entrada e outra de saída independentes.

(B) Sala de armazenagem de géneros alimentares:

1. Deve haver espaços reservados para a armazenagem de alimentos e bebidas e garrafas vazias. Os armários e estantes devem estar montados a distância adequada do solo e serem revestidos com materiais lisos, anticorrosivos e de limpeza fácil, onde se devem guardar os géneros alimentares, bebidas e outros produtos engarrafados e enlatados;
2. Deve haver uma área de armazenagem equipada com armários e estantes montados a distância adequada do solo e revestidos com materiais lisos, anticorrosivos e de limpeza fácil para guardar os géneros alimentares, bebidas e outros produtos engarrafados e enlatados;
3. Nos locais, onde existam depósitos de alimentos, câmaras frigoríficas grandes, dispositivos de recolha de resíduos e outras áreas húmidas, não devem ser colocados no solo tapetes, carpetes ou coisas de material absorvente frente à água. Também não é permitida a utilização de soalhos/pranchas de madeira ou de outros materiais.

(C) Instalações sanitárias:

1. Todos os equipamentos das instalações sanitárias devem manter-se sempre limpos e em bom funcionamento;
2. As instalações sanitárias devem estar equipadas com água corrente e a sua zona de funcionamento deve ser apropriada e não perigosa;
3. As portas devem ter sistema de fecho automático;
4. As instalações sanitárias devem dispor de ventilação, directa ou artificial, para assegurar a renovação do ar;
5. As paredes, os pavimentos e os tectos das instalações sanitárias devem ser revestidos com materiais impermeáveis, anticorrosivos, desinfectados e de fácil limpeza;
6. As paredes das instalações sanitárias e das respectivas zonas de acesso devem ser revestidas com azulejo, mármore ou quaisquer materiais lisos, impermeáveis e de cor clara, a 1,5m de altura ou mais. As ligações entre as paredes e os pavimentos ou outras paredes devem ser em forma de arco;
7. Não podem existir ornamentações, tais como placas de revestimentos para paredes ou paredes falsas, que dificultam a inspecção, limpeza e desinfectação da respectiva zona;
8. Devem ser instalados sistemas de drenagem eficaz;
9. As instalações sanitárias devem disponibilizar aos utentes sabão líquido, toalhas descartáveis ou, em substituição, secadores eléctricos, e artigos essenciais de higiene pessoal. Deve haver iluminação e espelhos fixos. Todas as divisões dotadas de sanitários devem possuir sempre papel higiénico;
10. As instalações sanitárias não devem ter ligação directa com zonas de armazenamento, conservação ou preparação de alimentos e devem ser instaladas de forma adequada sem abrir directamente para as zonas destinadas a clientes;
11. O número de instalações sanitárias destinadas aos clientes pode consultar na Tabela II do Anexo I do presente Manual;

12. Recomenda-se, no mínimo, a existência de um sanitário e um lavatório por cada 40 empregados do sexo masculino ou por cada 30 empregados do sexo feminino;
13. Os serviços competentes na área da saúde não recomendam a ausência das instalações sanitárias nos próprios estabelecimentos. No caso de os estabelecimentos não disporem de instalações sanitárias próprias mas se estiverem localizados em edifícios comerciais ou centros comerciais com instalações sanitárias para os clientes e trabalhadores desses estabelecimentos, deve ser declarada essa situação no seu pedido de licenciamento. Os serviços competentes na área de saúde emitem o respectivo parecer;
14. Caso o estabelecimento hoteleiro utilize a casa de banho social do edifício comercial ou do centro comercial, o estabelecimento e a casa de banho devem estar localizados no mesmo piso, sendo esta destinada apenas aos clientes e trabalhadores desse estabelecimento.

(D) Câmara frigorífica:

1. As câmaras frigoríficas devem ter iluminação adequada;
2. Todos os estabelecimentos de restauração devem estar equipados com instalações frigoríficas adequadas para conservação e refrigeração dos alimentos e bebidas, de acordo com a sua classificação, capacidade e características. Estas instalações deverão ter o sistema de monitorização de temperatura e de alarme;
3. O tecto e o pavimento das câmaras frigoríficas devem ser feitos de materiais rígidos, impermeáveis, anti-corrosivos, não escorregadios e de fácil limpeza. A disposição do recinto (*layout*) deve facilitar o escoamento de águas e ter instalado um sistema eficaz de drenagem para manter a limpeza e evitar a criação de poças de água.

(E) Monta-pratos:

1. Os monta-pratos devem ser fabricados integralmente de materiais lisos, rígidos, impermeáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza e desinfeção (por exemplo, aço inoxidável). Todas as divisórias devem ser desmontáveis para facilitar a limpeza;
2. Caso exista apenas um único monta-pratos:
 - Este deve servir somente para transporte de comidas e loiça limpa; ou
 - O mesmo deve estar dividido em dois tabuleiros, sendo o superior destinado à colocação de comidas e louça limpa, e o inferior ao transporte de restos das refeições e loiça suja.
3. Caso exista mais de um monta-pratos, deve cada um indicar claramente a sua utilização, especificada por meio de indicações colocadas em sítio visível do monta-pratos, como, por exemplo, com estes avisos “De uso exclusivo para comidas e louças limpas”, e/ou “De uso exclusivo para louças sujas”;
4. As regras de segurança na operação de monta-pratos devem estar afixadas em sítios visíveis;
5. Devem possuir sistema de sinalização de segurança para estabelecer contacto entre os diversos pisos;
6. Devem instalar-se dispositivos de segurança do tipo de fecho recíproco.

(F) Sistema de Iluminação e Ventilação:

1. Todos os estabelecimentos devem ser adequadamente ventilados e iluminados, de preferência para a ventilação e iluminação natural, mas também podem ser utilizados equipamentos ou instalações de ventilação ou iluminação artificial para melhorar as condições do ambiente;

2. Caso a ventilação natural seja insuficiente ou impossível, os estabelecimentos devem instalar um sistema de ventilação artificial forçada criando uma renovação constante de ar; sugere-se que a localização da entrada de ar fresco e da saída do ar sujo esteja situada no exterior e em sítios com altura não inferior a 2,5m;
3. A ventilação artificial forçada deve ter uma capacidade mínima de 17 m³/hora/pessoa, e deve ter entrada e saída de ar independentes em cada compartimento;
4. A entrada de ar fresco e a saída de ar poluído não devem ficar juntas, a fim de evitar a recirculação de ar sujo;
5. Todas as condutas de ar devem estar devidamente instaladas, de modo a prevenir a entrada de ratos;
6. A saída de ar do sistema de ventilação não pode ser instalada em locais que possam perturbar ou causar inconvenientes ao público.

(G) Caixa retentora de gorduras:

1. O tipo de caixa retentora de gorduras será determinado de acordo com a quantidade de gorduras contidas nas comidas vendidas no estabelecimento. Caso o estabelecimento não prepare comidas no local ou caso venda somente bebidas e petiscos ou *snack, etc.*, que não produzam gorduras, a instalação de caixa retentora de gorduras não será exigida;
2. Estabelecimentos que vendem principalmente bebidas, mas vendem também comidas que produzem pouca quantidade de gorduras, devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo A (Para mais pormenores, pode ser consultada a Tabela III do Anexo I do presente Manual);
3. Estabelecimentos que vendem principalmente comidas que produzem grande quantidade de gorduras, devem instalar caixa retentora de gorduras de categoria tipo B (Para mais pormenores, pode ser consultada a Tabela III do Anexo I do presente Manual);
4. Caixas retentoras de gorduras são caixas com funções de filtro, depósito e arrefecimento. Para facilitar os trabalhos de limpeza e de inspecção, devem construir-se tampas de caixas retentoras de gorduras de tipo ligeiro, com intensidade adequada e que se abram facilmente. As instalações dividem-se principalmente em dois tipos:
 - Tipo subterrâneo: instaladas sob o pavimento;
 - Tipo à superfície: instaladas no pavimento à superfície.
5. Em geral, as caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas sob o pavimento. O tipo de instalação à superfície só será autorizado quando não seja possível a instalação de tipo subterrâneo, devido à existência de cave, parque de estacionamento no piso inferior ou devido à estrutura, e com prévia obtenção do parecer favorável dos serviços técnicos competentes;
6. As caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas no interior do estabelecimento em lugar conveniente para limpeza e inspecção. Excepto em situações especiais, por norma não podem ser instaladas em sítios públicos (zonas públicas do edifício ou vias públicas), para não afectar os outros proprietários ou o público;
7. As caixas retentoras de gorduras devem ser instaladas na zona de lavagem e distantes da zona de preparação e armazenamento de alimentos;
8. Devem disponibilizar-se espaços adequados para instalar um número de caixas retentoras de gorduras com volume suficiente;
9. Todas as águas sujas com gorduras coleccionadas na cozinha do estabelecimento,

incluindo águas provindas de condutas, lava-loiças, fogões e água residuais dos esgotos, terão de ser filtradas, depositadas e arrefecidas na caixa retentora de gorduras, antes de sua drenagem para a rede pública de descarga de esgotos do interior do prédio;

10. A ligação de caixas retentoras de gorduras à rede de esgotos do interior do prédio não pode afectar a descarga de esgotos do próprio prédio e a sua utilização pelos moradores;
11. Caso as caixas retentoras de gorduras sejam de grande volume e não haja condições para serem instaladas no interior do estabelecimento, com a obtenção do parecer favorável dos serviços técnicos competentes, podem ser substituídas por várias caixas retentoras de gorduras de volume menor, mas o volume total das várias caixas retentoras de gorduras terá de ser maior que o volume da caixa retentora de gorduras a ser instalada originalmente, e as especificações de cada caixa retentora de gorduras de pequeno volume não poderão ser inferiores às da caixa retentora de gorduras mínima de categoria tipo A;
12. Caso a caixa retentora de gorduras de tipo à superfície seja instalada sob o lava-loiça e se a altura da caixa retentora de gordura for igual ou superior a 0,9m, a utilização normal do lava-loiça ficará afectada. Assim, além da caixa retentora de gorduras precisar de ser instalada encostada ao pavimento (com a camada de revestimento retirada), terá ainda de se elevar o nível do pavimento de trabalho, para que os trabalhadores possam utilizar o lava-loiças com segurança.

Observações: As exigências da caixa retentora de gorduras acima mencionadas estão de acordo com os critérios constantes no manual de “Serviço de licenciamento de estabelecimentos de comidas e bebidas, segundo o regime de agência única” elaborado pelo Instituto para os Assuntos Municipais.

(H) Equipamentos de Exaustão:

1. Os exaustores devem ter cobertura de protecção (cobertura exterior para ventoinhas).

(I) Sistema de controlo de fumos oleosos e equipamento de tratamento de maus cheiros:

1. Em cozinhas e outras zonas para preparação e confecção de alimentos devem instalar-se sistemas de controlo para recolha e tratamento de fumos oleosos e equipamento de tratamento de maus cheiros adequados às respectivas áreas e o seu funcionamento não deverá causar inconvenientes ou prejuízos a terceiros.

(J) Sistema de Esgotos:

1. As águas sujas devem ser drenadas directamente para a rede pública de drenagem e esgotos e todos os aparelhos sanitários e dispositivos de rejeição de águas residuais; (lava-loiças, lavatórios, sanitas, urinóis e banheiras, etc.) devem ser instalados com sifão.

(K) Sistema de drenagem:

1. O pavimento da cozinha, da zona de preparação e mistura de bebidas, da copa e das instalações sanitárias deve ser ligeiramente inclinado para o lado da boca de drenagem.

(L) Sistema de abastecimento de água:

1. Os estabelecimentos hoteleiros devem ter ligação à rede pública de abastecimento de água.

(M) Equipamento de tratamento de resíduos sólidos

1. Todos os estabelecimentos devem estar equipados com um espaço independente para depositar os resíduos sólidos ou devem utilizar-se recipientes com tampa para a recolha de lixos, em número e capacidade correspondente à capacidade do estabelecimento e à rotatividade de clientes por mesa;
2. Os resíduos sólidos produzidos pelo estabelecimento devem ser removidos para a Central de Incineração de Resíduos Sólidos na Taipa, para garantir a saúde ambiental nos estabelecimentos e nos espaços públicos;
3. Os resíduos sólidos produzidos por estabelecimentos não podem ser abandonados no interior nem exterior dos depósitos/contentores de lixo em espaço público. Quanto ao horário de colocação de resíduos sólidos na rua, para posterior recolha, deve ser o mesmo combinado com a companhia de limpeza, a fim de evitar a permanência de resíduos sólidos na rua por tempo prolongado, afectando a saúde ambiental e a passagem de peões.

(N) Controlo de ruídos:

1. Estas recomendações visam informar quais são as condições mínimas de isolamento e absorção acústica dos estabelecimentos hoteleiros, tendo em vista evitar a emissão de ruídos perturbadores quando o estabelecimento estiver em funcionamento, devendo o ruído produzido durante o funcionamento das máquinas e equipamentos do estabelecimento observar as respectivas disposições da Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental) e não devendo causar inconvenientes ou prejuízos a terceiros. A emissão de ruído perturbador, que constitui infracção pode dar lugar a um procedimento sancionatório e aplicação de multa.
2. Se necessário, devem instalar-se equipamentos de eliminação de ruídos na zona fonte de ruídos, como, por exemplo, instalar placas isoladoras de som, coberturas de isolamento acústico, silenciadores ou persianas isoladores de som.
3. Recomendações relativamente ao isolamento acústico e a revestimentos para correcção acústica:
 - 3.1 Tecto falso instalado a 30cm da face inferior da laje estrutural, definindo com esta uma caixa estanque. O tecto falso deve ser constituído por placas de gesso com espessura não inferior a 3cm, recebendo no seu tardo uma camada de lã mineral filtrada com massa volúmica não inferior a 50 kg/m³ e de espessura nominal não inferior a 10cm;
 - 3.2 Para o revestimento de paredes deve ser utilizado material com características de absorção sonora.
4. Recomendações relativamente a fachadas:
 - 4.1 As fachadas para o exterior, quando envidraçadas, devem dispor de vidros com espessura não inferior a 5mm montados em caixilhos de frinchas reduzidas, dispondo de vedantes em frinchas móveis. As caixas de estores exteriores devem receber revestimento interior com placas do tipo fibra mineral, capaz de absorver o som;
 - 4.2 As fachadas opacas devem ser constituídas por alvenaria simples com 22cm de espessura ou dupla com 11cm + 7cm de espessura, rebocadas em ambas as faces;
 - 4.3 As portas que dão acesso ao exterior devem ser mantidas fechadas;
 - 4.4 As portas devem ser duplas.
5. Recomendações relativamente a paredes confinantes com outros espaços:

5.1 Se não confinarem com recintos adjacentes similares deve-se utilizar paredes revestidas com material de absorção do som.

6. Recomendações relativamente a equipamento musical:

6.1 As colunas de som, «woofers», ou equipamento similar (como os monitores com altifalante incorporados) não devem ser fixados às lajes do tecto, vigas e pilares;

6.2 Os apoios, fixações e suspensões anteriores devem utilizar dispositivos específicos para amortecimento da vibração sonora. Estes dispositivos podem ser encontrados nas lojas da especialidade;

6.3 Não devem ser colocadas colunas ou altifalantes no exterior dos recintos, mesmo que se encontrem colocadas no exterior mesas e cadeiras;

6.4 O volume de som “baixo” deve ser reduzido ao mínimo a partir das 24 horas.

(O) Sistema de eliminação de insectos:

1. Todos os compartimentos devem dispor de barreiras que impeçam a produção e proliferação de vectores de doenças (ratos, baratas, etc.) e a sua passagem através de janelas, portas, condutas ou de outras aberturas do pavimento, paredes e tectos;

2. Nas cozinhas, outras zonas para preparação e confecção de alimentos e até nas zonas destinadas a clientes devem instalar-se sistemas de eliminação eléctrica de insectos, em número compatível com a área respectiva.

(P) Quartos de arrumos, caminho ou outros compartimentos:

1. Os tectos, paredes e pavimentos devem ser de materiais rígidos, não inflamáveis, anticorrosivos e de fácil limpeza;

2. Não podem existir zonas de ornamentações que dificultam a sua inspecção, limpeza e desinfecção, tais como placas de revestimentos para paredes ou paredes falsas.

(VI) Requisitos técnicos relativos ao “Ginásio de musculação” inserido em estabelecimentos hoteleiros

1. Âmbito de aplicação

As presentes recomendações técnicas aplicam-se aos “ginásios de musculação” integrados em estabelecimentos hoteleiros destinados ao uso dos clientes e abertos ao público em geral.

2. Definição do estabelecimento de “ginásio de musculação”

O “ginásio de musculação” compreende instalações adequadas para a prática de actividades desportivas ou exercícios de musculação e respectivas instalações de apoio (entre outras, balneários, instalações sanitárias e posto de primeiros socorros).

3. Requisitos mínimos das instalações

Sem prejuízo do disposto nas legislações regulamentares de construção, de segurança, de exploração e de utilização das instalações, os requisitos específicos de funcionamento do “ginásio de musculação” são os seguintes:

3.1 Requisitos para as áreas de actividades desportivos ou exercícios de musculação:

3.1.1 Lotação máxima de utentes

A lotação máxima de utentes do estabelecimento de “health club” é calculada com base na área mínima de 5 m² por cada indivíduo em cada área de actividades desportivas ou exercícios de musculação.

3.1.2 Pé-direito do estabelecimento

- a) Para os estabelecimentos situados nos estabelecimentos hoteleiros, o pé-direito não deve ser inferior a 3m, e caso os estabelecimentos se situem nos estabelecimentos hoteleiros classificados de quatro e cinco estrelas, o pé-direito mínimo é de 3,50m;
- b) Para efeitos das presentes recomendações técnicas o pé-direito do estabelecimento é medido desde o pavimento até à face inferior da laje do tecto ou do tecto falso em caso da existência do mesmo.

3.1.3 Qualidade do ar interior no estabelecimento

- a) A qualidade do ar interior no “ginásio de musculação” não deve ser inferior ao estabelecido nas “Instruções da Qualidade do Ar Interior nos Estabelecimentos Públicos Gerais em Macau” publicadas pela Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental;
- b) A ventilação artificial deve ter um débito mínimo de 17m³ por hora e deve possuir uma entrada e uma saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento.

3.1.4 Nível de iluminação

O nível de iluminação do “ginásio de musculação” não deve ser inferior a 200 Lux, medido ao nível do pavimento.

4. Instalações sanitárias e balneários

As instalações sanitárias e os balneários disponibilizados aos utentes masculinos e femininos devem ser, pelos menos, equipados com cacifos, chuveiros, lavatórios, sanitários, urinóis (para senhores) e instalações sanitárias adaptadas para deficientes motores.

5. Posto de primeiros socorros

- 5.1 O “ginásio de musculação” com lotação máxima de utentes igual ou superior a 50 pessoas, deve disponibilizar um posto de primeiros socorros localizado de forma a permitir fácil comunicação quer com as diversas áreas para a prática de actividades desportivas e exercícios de musculação quer com o exterior;
- 5.2 O “ginásio de musculação” com lotação máxima de utentes inferior a 50 pessoas deve dispor no mínimo de um armário ou uma caixa com produtos médico-farmacêuticos de primeiros socorros.

6. Equipamentos de musculação

- 6.1 A instalação de equipamentos de musculação deve obedecer as especificações de instalação dos respectivos fabricantes ou fornecedores e manter uma distância segura de utilização entre os equipamentos;
- 6.2 Os equipamentos de levantamento de pesos e os halteres devem ser instalados numa zona separada dos equipamentos de outra natureza de forma a garantir a segurança na sua utilização.

7. Projecto do “ginásio de musculação”

Sem prejuízo do disposto nas legislações regulamentares de construção e segurança, o projecto do “ginásio de musculação” deve ser composto por um conjunto de documentos com textos, gráficos e dados que se apresentam de uma forma clara e sistemática e que proporcionam uma boa compreensão para todas as subunidades, desde que os mesmos sejam assinados pelos seus autores que possuem, para o efeito, as adequadas qualificações legais. Os referidos documentos devem incluir nomeadamente os seguintes:

- 7.1 Memória descritiva e justificativa do desenho
- 7.2 Planta de localização, indicando a implantação do estabelecimento hoteleiro no lote (escala 1/1000 ou outra escala apropriada);
- 7.3 Planta de arquitectura, indicando a localização do “ginásio de musculação”, os seus acessos, a finalidade e a dimensão de cada uma das divisórias (escala 1/100 ou outra escala apropriada);
- 7.4 Planta em corte no sentido longitudinal, indicando o pé-direito e o nível do piso (escala 1/100 ou outra escala apropriada);
- 7.5 Planta de disposição dos equipamentos de musculação, com indicação da localização e da identificação dos equipamentos e das distâncias mínimas de segurança entre os mesmos (escala 1/100 ou outra escala apropriada);
- 7.6 Projecto do sistema de ventilação das áreas de actividades desportivas ou exercícios de musculação e das instalações de apoio (balneários e instalações sanitárias, etc.) (escala 1/100 ou outra escala apropriada);
- 7.7 Regulamento de utilização do estabelecimento redigido em língua oficial da RAEM, na qual deve incluir a lotação máxima do estabelecimento e o seu horário de funcionamento. Após a entrada em funcionamento do estabelecimento, o regulamento de utilização deve ser afixado num local bem visível dentro do mesmo.

O requerente poderá tratar pessoalmente do pedido de aprovação de projecto de obra de modificação nas instalações da DSSOPT e do pedido de emissão de licença administrativa para estabelecimento hoteleiro nas instalações da DST, após a preparação do projecto do estabelecimento tendo como referência os elementos informativos constantes dos capítulos I a III do presente Manual.

IV – Pedido de Aprovação do Projecto da Obra de Modificação

1. Deve apresentar o Pedido de Aprovação do Projecto da Obra de Modificação à DSSOPT

1.1 Documentos obrigatórios a entregar (parte relativa à DSSOPT):

(1)	M6 - Pedido de Aprovação do Projecto (de Alteração) da Obra de Modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P)
(2)	Original ou fotocópia autenticada da informação escrita do registo predial
(3)	No caso de ser arrendatário, deve entregar o original ou fotocópia autenticada da declaração do proprietário de consentimento para execução de obra (U038P)
(4)	No caso de ser procurador, deve ainda entregar o original ou fotocópia autenticada da procuração
(5)	Declaração de responsabilidade pela elaboração do projecto ^[1] (U002P)
(6)	Memória descritiva e justificativa da obra (Para cada projecto de especialidade, deve ser entregue individualmente a respectiva memória descritiva e justificativa da obra com a fotocópia da declaração de responsabilidade pela elaboração do projecto)
(7)	^[1] Planta de localização
(8)	^[1] Projecto aprovado
(9)	^[1] Desenhos de sobreposição
(10)	^[1] Desenhos rectificadados
(11)	^[1] Projecto/folha de cálculo da rede de água ^[2]
(12)	^[1] Projecto/folha de cálculo da rede de drenagem e esgotos ^[2]
(13)	^[1] Projecto/folha de cálculo de estrutura ^[2]
(14)	^[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de combate contra incêndios ^[2]
(15)	^[1] Projecto/folha de cálculo da electricidade ^[2]
(16)	^[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de climatização /ventilação /evacuação de fumos e gases ^[2]
(17)	^[1] Projecto/folha de cálculo do sistema de gases combustíveis/de combustíveis ^[2]
(18)	^[1] Projecto/folha de equipamentos de elevadores ^[2]

^[1] Os projectos e os documentos devem ser assinados pelo engenheiro civil ou engenheiro técnico inscrito na DSSOPT;

^[2] Documentos obrigatórios a entregar quando a obra implicar

1.2 N.º de cópias: Na entrega do requerimento, para além de juntar um exemplar de original, deve ainda juntar os exemplares de cópias de acordo com a quantidade indicada nas observações da parte “Documentos entregues” nas páginas 4/6 a 6/6 do impresso de pedido M6 - Pedido de Aprovação do Projecto (de Alteração) da Obra de Modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P)

1.3 Numeração feita pelo requerente: A numeração dos documentos deve ser feita pelo requerente próprio, a partir do impresso do pedido que é a 1.ª página.

2. O pedido de emissão da licença de obra pode ser feito na altura do preenchimento do impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P) com a entrega em simultâneo do impresso S1 - Pedido Para Início da Obra, cujos pormenores podem ser consultados no capítulo V – Pedido de emissão da licença da obra e no capítulo VII – Execução da obra.

3. Na escolha da legalização referida no impresso do Pedido de Aprovação do Projecto (de alteração) da obra de Modificação, deve ter em consideração o seguinte: Na declaração do técnico e construtor/empresa construtora deve indicar que a obra executada no local está coincidente com o projecto entregue.

4. Taxa (DSSOPT):

4.1 Elaboração de cada projecto de especialidade subscrito: MOP600,00; (quando apresentará o projecto, deverá pagar a mesma taxa);

4.2 Obra de legalização deve ser cobrada em triplo do valor das taxas normais (não incluindo as taxas de elaboração de projecto, de direcção de obra e de execução de obra). (quando for aprovado o projecto, deverá pagar a mesma taxa).

5. Prazo de apreciação do pedido: 75 dias

O prazo acima referido inclui o tempo de preparação dos documentos é de 15 dias, o tempo para solicitar pareceres de outros Serviços é de 30 dias e o tempo de apreciação da DSSOPT é de 30 dias; (o tempo de apreciação da DSSOPT é contado a partir de recepção do último parecer, isto é, entra no procedimento de apreciação da DSSOPT a partir de recepção do último parecer.)

6. Outro pedido relativo ao presente pedido:

6.1 Pedido de Aprovação do Projecto de Alteração: É apresentado de acordo com os pareceres emitidos pela Administração ou a alteração do conteúdo do projecto por iniciativa própria do requerente, os requerentes devem apresentar o pedido de aprovação do Projecto de Alteração da obra de modificação antes da emissão da licença de obra ou antes da conclusão de obra e devem ser apresentados os documentos indicados no ponto 1.1:

6.2 Antes da emissão da licença da obra, para o pedido de substituição do técnico responsável pela elaboração do projecto, deve entregar os seguintes documentos:

6.2.1 Pedido;

6.2.2 Declaração de renúncia da respectiva responsabilidade do anterior técnico, com indicação da data de renúncia;

6.2.3 Declaração de responsabilidade do novo técnico, com indicação da data de assumir a responsabilidade. (U002P)

V – Pedido de emissão da licença da obra

1. Deve apresentar o Pedido de Emissão da Licença da Obra à DSSOPT
 - 1.1 O referido pedido pode ser feito na altura do preenchimento do impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P) ;
 - 1.2 No caso de não pertencer à situação indicada no ponto 1.1, deve ainda entregar o impresso L1 - Pedido de Emissão da Licença de Obra (U011P);
 - 1.3 As condições básicas de emissão da licença de obra são as seguintes:
 - a. O projecto foi aprovado ou condicionalmente aprovado (não incluindo a emissão do parecer que é considerado favorável).
 - b. Foram entregues as declarações de responsabilidade do técnico qualificado ou da empresa pela direcção técnica da obra e pela execução da obra.
 - c. Foi entregue a apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional coincidente com o disposto no Decreto-Lei n.º 40/95/M, tendo em conta o seguinte:
 - O segurado deve ser o dono da obra ou do construtor / empresa construtora responsável pela execução da obra;
 - Indicação da natureza da obra (coincidente com o mencionado no impresso do pedido);
 - Indicação do local da obra (coincidente com o mencionado no impresso do pedido);
 - Indicação do início e terminação do prazo da apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional;
 - Indicação do valor da apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional;
 - Indicação da legislação aplicável;
 - A apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional não pode ser “cover note”.
 - 1.4 Documentos obrigatórios
 - a. Impresso M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo) (U068P) ou impresso L1 - Pedido de Emissão da Licença de Obra (U011P);
 - b. Apólice de seguro contra acidentes de trabalho e doença profissional, não é aceite “cover note”;
 - c. Declaração de responsabilidade pela direcção técnica da obra; (U019P)
 - d. Declaração de responsabilidade do construtor / empresa construtora pela execução da obra. (U020P)

2. Taxa (DSSOPT):
 - 2.1 Direcção de cada obra subscrito: MOP600,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)
 - 2.2 Execução de cada obra subscrito: MOP600,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)
 - 2.3 O prazo da licença de obra, por cada 60 dias ou fracção subscrito: MOP1200,00; (quando emitirá a licença de obra, deverá pagar a mesma taxa)
3. Prazo de apreciação do pedido: 15 dias;
4. Outro pedido relativo ao presente pedido:
 - 4.1 Prorrogação ou revalidação da licença de obra
 - a. No caso de ser obra de modificação: deve preencher o impresso L2 - Pedido de Prorrogação ou Revalidação da Licença de obra (U012P) e entregar os documentos indicados no impresso bem como o cumprimento das observações no impresso.
 - 4.2 Pedido de substituição do técnico ou construtor, deve entregar os seguintes documentos:
 - a. Pedido;
 - b. Declaração de renúncia da respectiva responsabilidade do anterior técnico / construtor, com indicação da data de renúncia;
 - c. Declaração de responsabilidade do novo técnico / construtor, com indicação da data de assumir a responsabilidade; (U002P / U019P / U020P)
 - d. Original da licença de obra para efeitos de averbamento.

VI – Pedido de licenciamento/alteração das instalações de estabelecimentos hoteleiros

1 O pedido de licenciamento/alteração das instalações de estabelecimentos hoteleiros é apresentado à DST.

1.1 Documentos obrigatórios a entregar:

(1)	Impresso de pedido de licenciamento/alteração das instalações
(2)	Questionário para estabelecimento hoteleiro
(3)	Se o requerente for pessoa colectiva, o pedido deve ser assinado pelo representante legal do requerente em conformidade com a assinatura que figura no documento de identificação, acompanhado da fotocópia do documento de identificação (frente e verso na mesma página).
(4)	Se o requerente for pessoa singular, o pedido deve ser assinado pelo próprio requerente em conformidade com a assinatura que figura no documento de identificação, acompanhado da fotocópia do documento de identificação (frente e verso na mesma página).
(5)	Se o pedido for feito pela pessoa a nomear pelo requerente mediante procuração, devem ser apresentados o original ou fotocópia autenticada da procuração com assinatura notarialmente reconhecida e a fotocópia do documento de identificação do procurador (frente e verso na mesma página).
(6)	Certidão da Conservatória dos Registos Comercial e de Bens Móveis referente ao registo da sociedade, emitida há menos de 3 meses ^[1]
(7)	Fotocópia do modelo M/1 da Direcção dos Serviços de Finanças – Declaração de início de actividade para efeitos de Contribuição Industrial ^{[1][2]}
(8)	Memória descritiva e justificativa da obra
(9)	Fotografias, em formato 18cm x 24cm, das fachadas do edifício ^[3]
(10)	Regulamento de serviço interno e quadro de pessoal ^{[1][2]}
(11)	Projecto de arquitectura, ver “(I) Na especialidade de arquitectura” do Capítulo III deste Manual
(12)	Declaração - Processo simplificado de licenciamento
(13)	Se o estabelecimento estiver equipado com sistema de som para música, deve ser apresentado o projecto dos dispositivos de isolamento acústico e absorção sonora, incluindo uma descrição detalhada da respectiva concepção, peças desenhadas, características técnicas dos materiais a utilizar e respectivos catálogos a. Se existir equipamentos de som tais como altifalantes, aparelhos de karaoke, etc., devem ser apresentados: (a) Planta da disposição dos equipamentos; (b) Características de frequências do som produzido pelos equipamentos; (c) Peças desenhadas e elementos informativos referentes aos dispositivos e materiais de isolamento acústico e absorção sonora; b. Se existir equipamentos de som para música ao ar livre ou para espectáculos (por exemplo, dispositivos para espectáculos de luz ao ar livre, fontes cibernéticas ao ar livre e outros equipamentos para eventos ao ar livre), devem ser apresentados as respectivas peças desenhadas e elementos informativos.
(14)	Elementos informativos e peças desenhadas relativos a placas publicitárias, iluminações decorativas e painéis de LED no exterior do estabelecimento.

^[1] Aplica-se ao pedido de licenciamento;

^[2] Pode ser apresentado aquando do pedido de vistoria;

^[3] Aplica-se ao pedido de licenciamento e quando o estabelecimento está a instalar num edifício a que foi concedida a licença de utilização.

1.2 Número de cópias: Na entrega do requerimento, para além de juntar um exemplar de original, devem ser apresentados ainda mais 6 exemplares de cópia ^[4] caso se trate de estabelecimentos a instar em edifícios a construir, e 4 exemplares de cópia ^[4] caso se trate de estabelecimentos a instalar em edifícios a que foi concedida a licença de utilização.

[4] Se os estabelecimentos se localizam em bens imóveis classificados, ou seja, monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados, ou se situam nas zonas de protecção, definidos no artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural), deve ser apresentado à DST mais um exemplar de cópia para efeitos de parecer ao Instituto Cultural.

1.3 Da memória descritiva e justificativa da obra deve constar:

- a) Características da construção do edifício;
- b) Área total do terreno;
- c) Partido geral da composição, zonamento previsto, vias de acesso, volumetria e cêrcea do edifício;
- d) Área prevista da construção;
- e) Área para estacionamento;
- f) Definição de zonas recreativas e espaços livres previstos;
- g) Total previsto de aposentos e camas;
- h) O funcionamento dos diversos departamentos, as instalações previstas e respectivos acessos de comunicação horizontais e verticais, e as estruturas do sistema de climatização;
- i) Materiais a utilizar no revestimento e decoração;
- j) Características genéricas do estabelecimento e específicas para as zonas públicas de serviço;
- k) Prazo previsto para o início e termo das obras;
- l) Elementos informativos referentes aos equipamentos de cozinha;
- m) Elementos informativos referentes ao sistema de exaustão de gases, como por exemplo, dimensionamento do tampão de gases e de tubos de escape e respectiva velocidade de exaustão;
- n) Elementos informativos referentes aos dispositivos de tratamento de fumos oleosos, como por exemplo, eficiência de tratamento de fumos oleosos e ficha de especificação técnica;
- o) Tipos de combustíveis a utilizar para cozinha, etc.;
- p) Se existir no estabelecimento câmara retentora de gorduras, deve ser especificado o projecto com indicação do formato dos dispositivos e sua instalação. No caso de utilização de câmara retentora de gorduras, em conjunto com outros estabelecimentos, deve ser ainda apresentada informação referente a esses estabelecimentos, nomeadamente sua denominação e capacidade.

- 1.4 No impresso de pedido de licenciamento, deve ser preenchida igualmente a denominação do estabelecimento hoteleiro. Ao abrigo do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, as denominações do estabelecimento devem ter expressão em chinês e português. Em caso de necessidade, pode existir uma versão na língua inglesa ou em outras línguas mas tem de existir um mínimo de correspondência entre as denominações pretendidas.
- 1.5 Na apreciação do pedido, a DST deve consultar os serviços competentes nas diversas áreas, incluindo a DSSOPT, CB, IAM, SS e a DSPA. Caso os estabelecimentos estejam instalados em bens imóveis classificados, ou seja, monumentos, edifícios de interesse arquitectónico, conjuntos e sítios classificados, ou se situam nas zonas de protecção definidos no artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural), deve ser solicitado o parecer vinculativo do IC sobre o projecto de obra. O prazo para emissão do parecer é de 30 dias úteis. Caso o respectivo pedido reúna os requisitos, a DST precede-se à aprovação do projecto no prazo de 25 dias úteis a partir da recepção do último parecer favorável a emitir pelos serviços intervenientes no processo de licenciamento e o requerente será notificado devidamente.

VII - Execução da obra

1 Autorizado o projecto de licenciamento pela DST e obtidas a licença de obra e a autorização para início da obra concedidas pela DSSOPT, o requerente pode executar as obras em conformidade com o projecto aprovado.

1.1 O pedido de início da obra é apresentado à DSSOPT:

- a) Pode ser feito mediante preenchimento do impresso “S1 - Pedido para início da obra” (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento às “Observações” descritas no impresso, aquando da apresentação do “M6 - Pedido de aprovação do projecto (de alteração) da obra de modificação (Uso exclusivo para estabelecimento sujeito à emissão da licença administrativa pela Direcção dos Serviços de Turismo)” (U068P);
- b) Pode ser feito mediante preenchimento do impresso “S1 - Pedido para início da obra” (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento as “Observações” descritas no impresso, aquando da apresentação do impresso “L1 - Pedido de emissão da licença de obra”;
- c) Não se tratando das situações referidas nos pontos 1.1a) e 1.1b), pode ser feito através da mera apresentação do impresso “S1 – Pedido para início da obra” (U017P) com a apresentação dos documentos obrigatórios indicados no impresso e dando cumprimento às “Observações” descritas no impresso.

1.2 Prazo para apreciação: 8 dias.

1.3 Nos termos da Lei n.º 8/2014, de 25 de Agosto, não é permitida a execução de quaisquer obras de modificação, conservação e reparação, geradoras de ruído perturbador, aos domingos e feriados, bem como no período compreendido entre as 19 horas e as 9 horas do dia seguinte nos restantes dias da semana.

- 2 As obras de decoração e de instalação de equipamentos devem ser realizadas no prazo de 6 meses. Se o estabelecimento está localizado num edifício a construir as mesmas devem ser realizadas no prazo de 18 meses.
- 3 Durante a execução das obras de decoração ou de modificação, se houver qualquer alteração ao projecto aprovado, deve ser apresentado o projecto de alteração à DST e à DSSOPT.
- 4 Durante a execução da obra, o empreiteiro deve dar cumprimento às disposições previstas no Decreto-Lei n.º 44/91/M (Regulamento de Higiene e Segurança no Trabalho da Construção Civil de Macau) e na Lei n.º 3/2014 (Regime do cartão de segurança ocupacional na construção civil).

VIII – Vistoria

- 1 Concluídas as obras, deve ser apresentada à DSSOPT a comunicação de conclusão de obra. Para o efeito:
 - 1.1 Deve ser apresentado o impresso “N1 – Comunicação de conclusão da obra” (U033P), acompanhado dos seguintes documentos:
 - a. Declaração do técnico pela direcção da obra (U036P);
 - b. Declaração do construtor/empresa de construção pela execução da obra (U037P);
 - c. Livro de registo de obras;
 - d. Se envolver na obra a instalação de novos equipamentos de elevadores, deve ser apresentada a comunicação de conclusão da obra de acordo com as exigências definidas nas instruções designadas “Obras Particulares – Instruções para Apreciação, Aprovação, Vistoria e Operação dos Equipamentos de Elevadores”. Podem ser consultadas as instruções ou fazer o descarregamento das mesmas na página electrónica da DSSOPT (www.dssopt.gov.mo).
 - 1.2 Caso seja necessário submeter o projecto de modificação das obras aquando da apresentação da “N1 – Comunicação de conclusão da obra”, deve ser feita a entrega consoante a descrição no capítulo III - “Elaboração do projecto e as suas observações” deste Manual, com a menção de “foi apresentado igualmente o projecto de modificação de obras no dia XX de XX de XX” no quadro “outras informações” no impresso “N1 – Comunicação de conclusão da obra”. (Entretanto, sugere-se ao requerente que deva ser apresentado o projecto de modificação de obras, se for o caso, 30 dias antes da conclusão da obra, de modo a não prejudicar os preparativos da vistoria das obras).
- 2 O requerente deve requerer vistoria das instalações no prazo de 18 meses após recebido a notificação da DST sobre a autorização do seu projecto. Chama-se a atenção que da não apresentação do pedido de vistoria dentro do prazo estipulado poderá resultar a caducidade da autorização do projecto, e neste caso, o requerente deve apresentar de novo o projecto de licenciamento/alteração das instalações à DST para nova apreciação.
- 3 A vistoria é organizada pela DST, que inclui simultaneamente a verificação do projecto de obras e das instalações e dos equipamentos do estabelecimento. O requerente deve apresentar à DST os seguintes elementos para efeitos de vistoria:
 - 3.1 Pedido de vistoria;
 - 3.2 Fotocópia da “Declaração de início de actividades (M/1)” do estabelecimento ^[1] ;
 - 3.3 Licença de obra, cópia da “N1 – Comunicação de conclusão da obra” e respectivo comprovativo de apresentação ou cópia do ofício sobre a aprovação do projecto de legalização e recibo do pagamento da taxa, emitidos pela DSSOPT.
 - 3.4 Cópias verificadas e carimbadas dos projectos aprovados (não é preciso apresentar de novo o projecto de arquitectura dado que o mesmo já foi entregue pelo requerente à DST);
 - 3.5 Regulamento de serviço interno e quadro de pessoal^[1];
 - 3.6 Emolumento de vistoria: 500 patacas por vez;
 - 3.7 Taxas de emissão de licença ^[1] :

- a) Hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo: 25 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- b) Hotéis e complexos turísticos de 5 estrelas: 22 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- c) Hotéis, complexos turísticos e hotéis-apartamentos de 4 estrelas: 20 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- d) Hotéis e hotéis-apartamentos de 3 estrelas: 17 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- e) Hotéis de 2 estrelas: 15 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- f) Pensões de 3 estrelas: 12 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- g) Pensões de 2 estrelas: 10 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);
- h) Além das taxas acima referidas, ainda é necessário o pagamento de uma taxa de publicação do extracto da licença no Boletim Oficial da RAEM, no valor de 1 000 patacas (sendo o excesso devolvido ou pago o remanescente pelo requerente).

[1] Aplica-se ao caso de pedido de licenciamento.

- 4 A DST vai organizar a vistoria no prazo de 14 dias a contar da recepção do pedido, dando notificação prévia da data e hora de vistoria ao requerente para preparação. No dia de vistoria, a DST e os representantes dos serviços membros da comissão de vistoria fazem a verificação, devendo estar presentes na vistoria o requerente ou seu representante acompanhado do técnico responsável do projecto. Finda a vistoria, é elaborado de imediato o auto de vistoria conjunta, cuja cópia é dada ao requerente para conhecimento e cumprimento.
- 5 Se for verificado pela comissão de vistoria que a respectiva obra corresponde ao projecto aprovado, cumprindo devidamente os pareceres dos serviços intervenientes, e as instalações e os equipamentos do estabelecimento observam os requisitos e parâmetros legalmente exigidos, a DST vai emitir a licença no prazo de 15 dias após aprovação da vistoria. Importa referir que se tratar de pedido de licenciamento para a exploração de estabelecimento hoteleiro, a emissão da licença de exploração ainda depende da situação em que o estabelecimento hoteleiro está em condições de funcionamento, isto é, ao prédio em causa já foi emitida a licença de utilização pela DSSOPT e ao mesmo tempo, os pedidos de licenciamento referentes a bares, restaurantes e estabelecimentos de “health club” que fazem parte essencial do referido estabelecimento hoteleiro devem ser deferidos com aprovação na respectiva vistoria.
- 6 Se o estabelecimento não passa na vistoria, o requerente deve introduzir as melhorias em conformidade com as recomendações dadas pela comissão no prazo a conceder pela mesma. Concluídas as melhorias, o requerente tem de informar a comissão para efectuar nova vistoria.
- 7 O estabelecimento só pode estar aberto ao público após a obtenção da licença a emitir pela DST e o registo do início da actividade na Direcção dos Serviços de Finanças.

Observações:

- ✧ Em caso de o estabelecimento ter mais de 30 trabalhadores, é convocado o representante da Direcção dos Serviços para os Assuntos Laborais para a vistoria. A matéria sobre segurança e saúde ocupacional pode ser consultada no Anexo VI ao presente Manual;

- ✧ Taxa para renovação de licença de estabelecimentos hoteleiros:
 - a) Hotéis de 5 estrelas qualificados de luxo: 12 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - b) Hotéis e complexos turísticos de 5 estrelas: 11 250 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - c) Hotéis, complexos turísticos e hotéis-apartamentos de 4 estrelas: 10 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - d) Hotéis e hotéis-apartamentos de 3 estrelas: 8 750 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - e) Hotéis de 2 estrelas: 7 500 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - f) Pensões de 3 estrelas: 6 250 patacas (mais 10% do imposto do selo);
 - g) Pensões de 2 estrelas: 5 000 patacas (mais 10% do imposto do selo);

- ✧ A renovação da licença deve ser feita anualmente durante o mês de Outubro. Ao abrigo do disposto no artigo 131.º da Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril, a renovação fora do prazo estipulado está sujeita ao pagamento de uma taxa igual ao dobro daquelas mencionadas no ponto anterior.

Anexo I

- Tabela I** – **Tabela de dimensões e áreas mínimas**
- Tabela II** – **Número de instalações sanitárias para os clientes**
- Tabela III** – **Especificações das caixas retentoras de gorduras
(fornecida pelo IAM)**

Anexo I

TABELA I

Tabela de dimensões e áreas mínimas

Classificação do estabelecimento	Escadas	Corredores principais Largura b)	Quartos c) e d)		Salas dos quartos, "suites", apartamentos e unidades de alojamento e)
			Duplos	Individuais	
Hotéis:					
Cinco estrelas		1,75 m	18,00 m ²	14,00 m ²	12,00 m ²
Quatro estrelas		1,60 m	15,00 m ²	12,00 m ²	10,00 m ²
Três estrelas		1,40 m	13,00 m ²	10,00 m ²	9,00 m ²
Dois estrelas		1,20 m	12,00 m ²	9,00 m ²	8,00 m ²
Hotéis-Apartamentos:					
Quatro estrelas	a)	1,60 m	15,00 m ²	12,00 m ²	14,00 m ²
Três estrelas		1,40 m	13,00 m ²	10,00 m ²	12,00 m ²
Complexos Turísticos:					
Cinco estrelas		1,75 m	16,00 m ²	13,00 m ²	16,00 m ²
Quatro estrelas		1,60 m	14,00 m ²	11,00 m ²	14,00 m ²
Pensões:					
Três estrelas		1,20 m	9,00 m ²	7,50 m ²	7,50 m ²
Dois estrelas		1,20 m	9,00 m ²	7,50 m ²	7,50 m ²

NOTAS:

- a) O número e largura das escadas deverão obedecer ao estipulado no Regulamento de Segurança contra Incêndios, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 24/95/M, de 9 de Junho;
- b) As larguras exigidas para os corredores podem ser reduzidas em 0,20 m quando só existam quartos de um dos lados do corredor;
- c) Nas áreas dos quartos não se incluem as superfícies das antecâmaras e dos corredores, incluindo-se, porém, os espaços ocupados pelos roupeiros embutidos;
- d) As áreas dos quartos dos hotéis-apartamentos e dos aposentos dos complexos turísticos entendem-se sem prejuízo do disposto quanto às áreas correspondentes a cada cama;
- e) No caso de a "suite" dispor de mais de uma sala, basta que uma delas satisfaça as áreas mínimas exigidas nesta tabela.

Tabela II

Tabela do número de instalações sanitárias para os clientes dos estabelecimentos hoteleiros:

Capacidade (N.º de clientes)	Instalações Sanitárias		
	Senhoras	Cavalheiros	Comuns
menos de 25	—	—	1 sanitário
25—100	1 sanitário + 1 lavatório	1 sanitário + 1 lavatório + 1 urinol	—
101—200	2 sanitários + 2 lavatórios	1 sanitário + 1 lavatório + 2 urinóis	—
201—300	3 sanitários + 2 lavatórios	2 sanitários + 2 lavatórios + 3 urinóis	—
mais de 300	4 sanitários + 3 lavatórios	3 sanitários + 3 lavatórios + 4 urinóis	—

Tabela III

Caixa retentora de gorduras de categoria tipo A

Classe de caixa retentora de gorduras	Número de lugares para sentar (pessoas)	Volume mínimo da caixa retentora de gorduras (litros)	Dimensões interiores (cm)			Profundidade total (cm)	Altura do topo (cm)	Diâmetro dos tubos de entrada e saída de água (cm)
			Comprimento total	Largura	Profundidade			
1	Lugares para sentar ≤ 10	300	100	60	60	90	30	10
2	$10 <$ lugares para sentar ≤ 15	360	120	60	60	90	30	10
3	$15 <$ lugares para sentar ≤ 20	450	150	60	60	90	30	10
4	$20 <$ lugares para sentar ≤ 50	1100	150	70	70	105	35	10
5	$50 <$ lugares para sentar ≤ 80	1700	170	80	80	120	40	10
6	$80 <$ lugares para sentar ≤ 100	2015	180	80	80	120	40	10
7	$100 <$ lugares para sentar ≤ 120	2300	200	90	90	135	45	10
8	$120 <$ lugares para sentar ≤ 160	3100	220	105	90	135	45	15

Caixa retentora de gorduras de categoria tipo B

Classe de caixa retentora de gorduras	Número de lugares para sentar (pessoas)	Volume mínimo da caixa retentora de gorduras (litro)	Dimensões interiores (cm)			Profundidade total (cm)	Altura do topo (cm)	Diâmetro dos tubos de entrada e saída de água (cm)
			Comprimento total	Largura	Profundidade			
1	Lugares para sentar ≤ 10	300	120	60	60	90	30	10
2	$10 <$ lugares para sentar ≤ 15	450	150	60	60	90	30	10
3	$15 <$ lugares para sentar ≤ 30	1100	150	70	70	105	35	10
4	$30 <$ lugares para sentar ≤ 50	1700	170	80	80	120	40	10
5	$50 <$ lugares para sentar ≤ 100	3100	220	105	90	135	45	15
6	$100 <$ lugares para sentar ≤ 150	4500	250	115	110	165	55	15
7	$150 <$ lugares para sentar ≤ 300	5400	250	120	120	180	60	15
8	$300 <$ lugares para sentar ≤ 500	7300	280	125	120	180	60	15
9	$500 <$ lugares para sentar ≤ 900	13000	300	130	120	180	60	15x2

Anexo II

**Lista de bens imóveis classificados: monumentos, edifícios de interesse
arquitectónico, conjuntos e sítios**

Anexo II

Lista de bens imóveis classificados

Monumentos

A. CIDADE DE MACAU

- Igreja de St.º Agostinho
- Igreja de St.º António e adro
- Igreja de S. Domingos
- Igreja de S. Lázaro e adro
- Igreja de S. Lourenço e adro
- Igreja da Sé Catedral
- Igreja do Seminário de S. José, adro e escadaria
- Ruínas do Colégio de S. Paulo (antiga Igreja da Madre de Deus), adro e escadaria
- Fortaleza de Mong-Há
- Fortaleza de N.ª Sr.ª do Bom Parto
- Fortaleza de N.ª Sr.ª da Guia, Capela de N.ª Sr.ª das Neves e Farol
- Fortaleza de N.ª Sr.ª do Monte
- Fortaleza de S. Tiago da Barra
- Fortaleza de D. Maria II
- Forte e Quartel de S. Francisco
- Portas do Cerco
- Palácio do Governo
- Edifício Sede do Instituto para os Assuntos Municipais (Edifício do Antigo Leal Senado)
- Edifício Sede da Santa Casa da Misericórdia de Macau
- Templo de A-Má (Templo da Barra)
- Templo de Hong Chan Kuan (Templo do Bazar)
- Templo de Kun Iam (Kun Iam Tchai)
- Templo de Pou Chai (Kun Iam Tong)
- Templo de Lin Fong
- Templo de Na Tcha (Calçada das Verdades)
- Templo de Na Tcha (junto às Ruínas de S. Paulo)
- Templos de Nam San, Pao Kong, I Leng e Loi Tsou
- Templo de Lin Kai
- Ian Tak Tong Kong So (Templo de Lou Pan Si Fu)
- Templo de Tin Hau
- Sam Kai Vui Kun (Templo de Kuan Tai)
- Templo de Tou Tei (Patane)
- Antigas Muralhas da Cidade (Troço na Calçada de S. Francisco Xavier)
- Gruta de Camões
- Pedra com Brasão Português (junto ao Templo de Lin Fong)
- Pedra com Brasão Português (junto à Rampa dos Cavaleiros)

B. ILHA DA TAIPA

- Igreja de N.ª Sr.ª do Carmo
- Templo de Kun Iam (Taipa)
- Templo de Kun Iam (Estrada Nordeste da Taipa)
- Templo de I Leng
- Templo de Pak Tai
- Templo de Tin Hau
- Templo de Sam Po
- Templo de Kuan Tai e Tin Hau
- Fortaleza da Taipa

C. ILHA DE COLOANE

- Igreja de S. Francisco Xavier
- Templo de Tam Kong
- Templo de Tin Hau
- Templo Kun Iam (Ká-Hó)
- Templo de Sam Seng
- Templo de Tai Wong
- Templo de Kun Iam (Coloane)

Edifícios de interesse arquitectónico

A. CIDADE DE MACAU

- | | |
|--|---|
| - Palacete de Santa Sancha | - Pavilhão de Exposições e Espectáculos Artísticos para Jovens (Edifício da Antiga Caixa Escolar) |
| - Capela de N.ª Sr.ª da Penha e Residência Episcopal | - Edifício da Antiga Farmácia Chinesa Tai Neng |
| - Edifício do Seminário de S. José | - Antiga Casa do Ópio |
| - Edifício Sede da Fundação Oriente (Antiga Casa do Jardim da Gruta de Camões) | - Edifício do Antigo Tribunal |
| - Edifício da Biblioteca Sir Robert Ho Tung | - Restaurante do Antigo Restaurante Lok Kok |
| - Edifício do Clube Militar | - Casa do Mandarin |
| - Edifício da Direcção dos Serviços de Assuntos Marítimos e de Água (Antigo Quartel dos Mouros) | - Casa no Largo da Sé |
| - Edifício do Corpo de Bombeiros | - Casa de Lou Kau |
| - Edifício Sede dos Correios | - Antiga Casa de Silva Mendes |
| - Edifício do Mercado Vermelho | - Casa na Avenida da Praia Grande, n.º 679 |
| - Pavilhão da Primavera (no Jardim de Lou Lim Ioc) | - Casa na Rua do Campo, n.º 165 |
| - Edifício Sede do Banco Nacional Ultramarino | - Casa no Largo da Companhia de Jesus, n.º 2 |
| - Edifício da Escola Secundária Luso-Chinesa de Luís Gonzaga Gomes (Edifício da Antiga Escola Primária Oficial Pedro Nolasco da Silva) | - Casa na Rua de Pedro Nolasco da Silva, n.ºs 24ª, 26, 28 e 28ª |
| - Edifício da Escola Ling Nam (Antiga Vila Alegre) | - Antiga Casa da Companhia <i>Jardine Matheson & Co.</i> |
| - Edifício da Escola Pui Tou (Sucursal da Praia Grande) | - Casa na Avenida da República, n.º 6 |
| - Edifício Administrativo da Escola Pui Cheng (Antiga Residência de Lou Lim Ioc) | - Casa de Penhores Tak Sang |
| - Edifício do antigo Colégio Mateus Ricci (Primária) | - Casa de Penhores Kou Seng |
| - Edifício do Teatro D. Pedro V | - Casa de Penhores Tak Seng |
| - Consulado-Geral de Portugal em Macau e Hong Kong (Edifício do Antigo Hospital S. Rafael e jardim) | - Casa de Penhores Ian Cheong |
| - Residência Oficial do Cônsul de Portugal em Macau e Hong Kong (Edifício do Antigo Hotel Bela Vista) | - Edifício na Avenida de Horta e Costa, n.ºs 14 e 16 |
| - Edifício da Autoridade Monetária de Macau (Edifício do Antigo Convento do Precioso Sangue) | |

B. ILHA DA TAIPA

- | | |
|--|----------------------------|
| - Museu da História da Taipa e Coloane (Edifício da Antiga Câmara Municipal das Ilhas) | - Casa de Penhores Pou Sun |
|--|----------------------------|

C. ILHA DE COLOANE

- | | |
|-------------------------------------|---|
| - Edifício da Biblioteca de Coloane | - |
|-------------------------------------|---|

Conjuntos

A. CIDADE DE MACAU

- Avenida de Almeida Ribeiro/Largo do Senado/Largo de S. Domingos
- Bairro de S. Lázaro
- Avenida do Conselheiro Ferreira de Almeida, desde o n.º 89 até ao n.º 95G
- Largo e Beco do Lilau
- Largo de St.º Agostinho
- Travessa de S. Paulo
- Travessa da Paixão
- Rua e Beco da Felicidade

B. ILHA DA TAIPA

- Largo do Carmo/Avenida da Praia
- Largo Camões/Rua dos Mercadores/Rua dos Negociantes/Rua do Meio

C. ILHA DE COLOANE

- Largo Eduardo Marques/Rua dos Negociantes/Largo do Presidente António Ramalho Eanes

Sítios

A. CIDADE DE MACAU

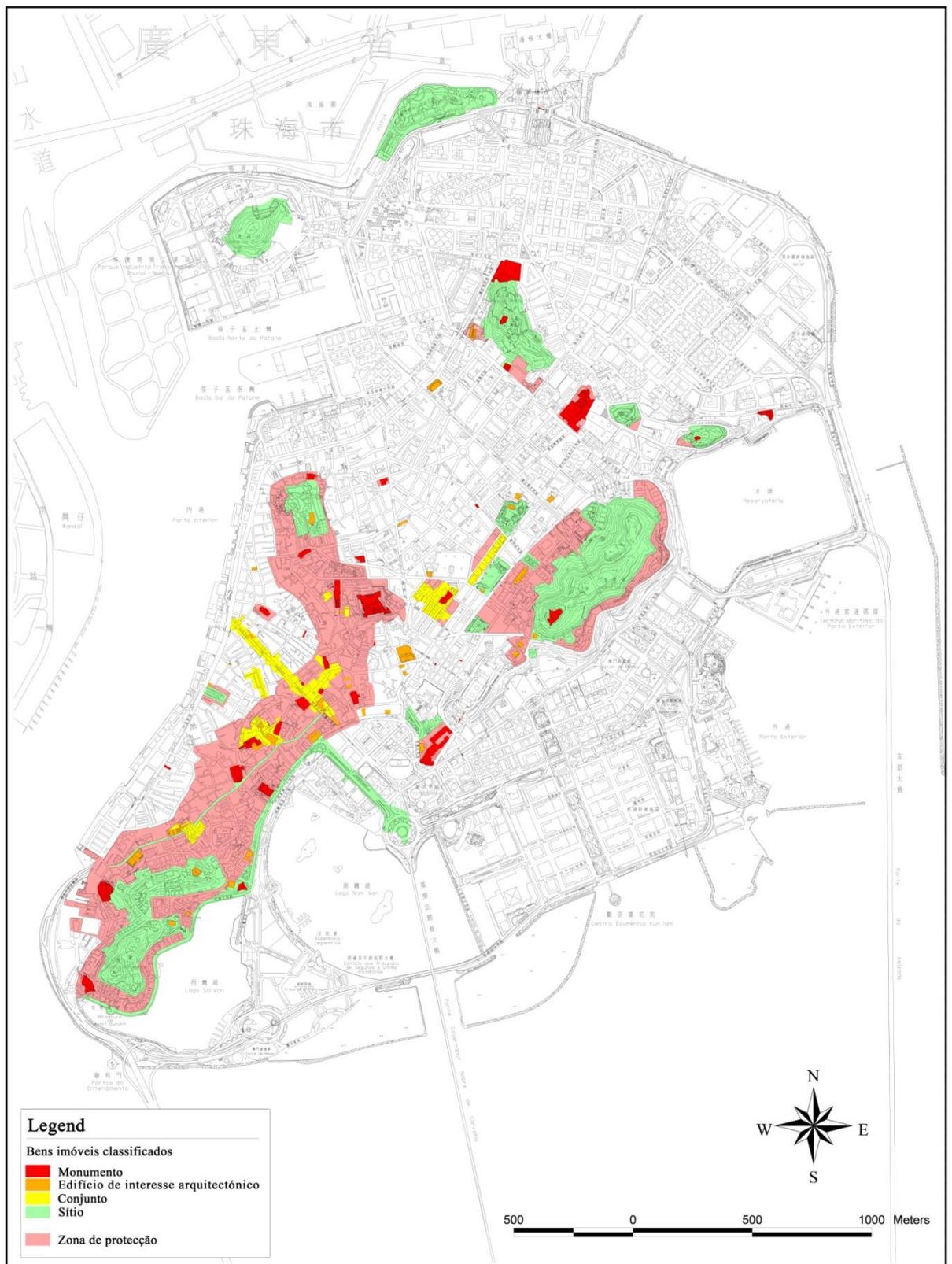
- | | |
|---|---|
| Praça do Tap Siac (Antigo Campo Coronel Mesquita) | Jardim da Montanha Russa |
| Colina da Barra | Jardim de S. Francisco |
| Colina da Penha | Jardim Vitória |
| Colina da Guia | Jardim de Vasco da Gama |
| Colina de D. Maria II | Marginal, desde a Ponte Governador Nobre de Carvalho até à Fortaleza de S. Tiago da Barra |
| Colina de Mong-Há | Percurso entre a Rua Central, a Rua de S. Lourenço, a Rua do Padre António, a Rua da Barra e a Calçada da Barra |
| Colina da Ilha Verde | Praça de Ponte e Horta |
| Jardim de Lou Lim Ioc | Cemitério dos Parses |
| Jardim da Luís de Camões e Cemitério Protestante | Parque Municipal Dr. Sun Yat Sen |

B. ILHA DA TAIPA

- Jardim Municipal da Taipa

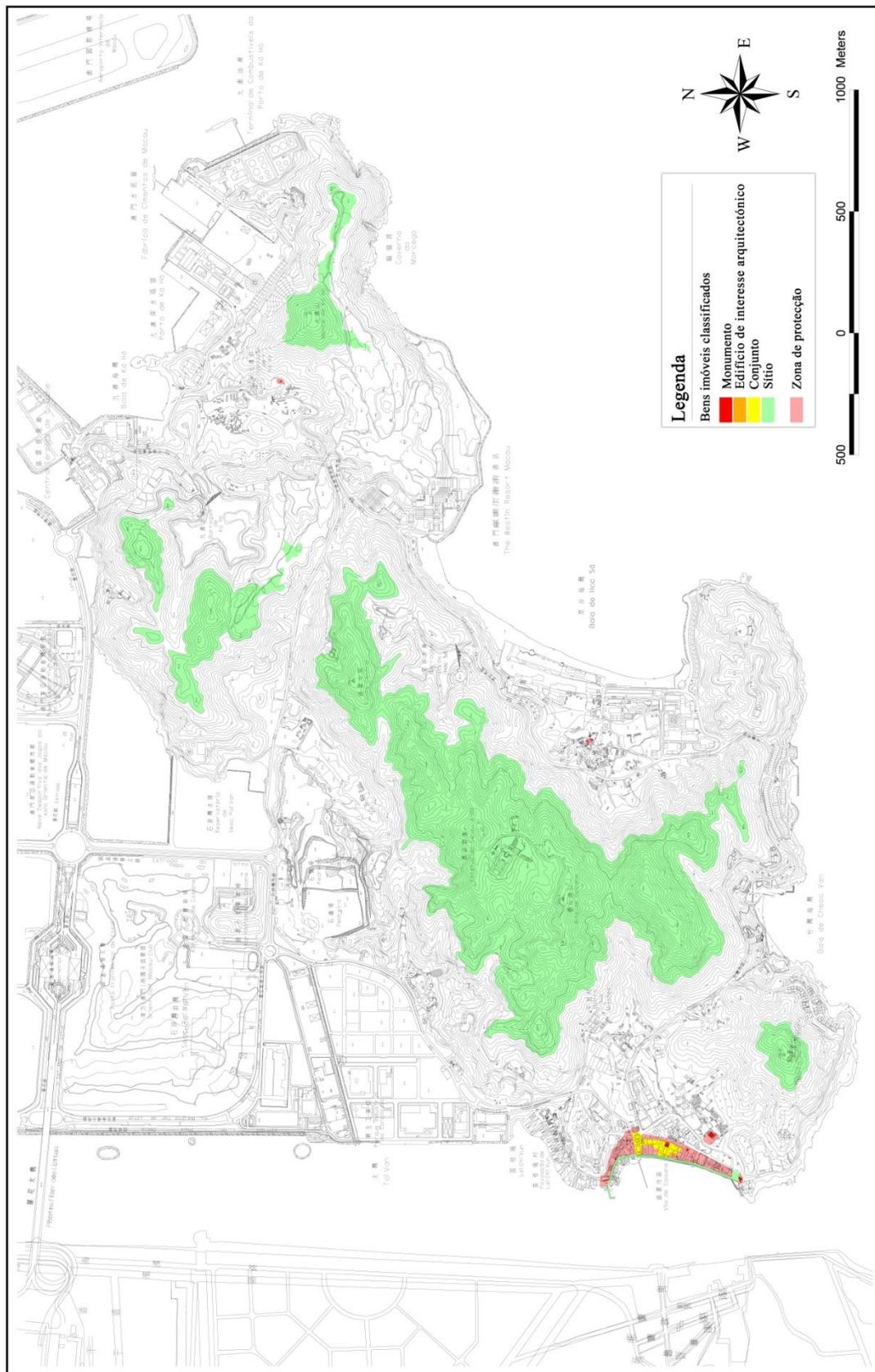
C. ILHA DE COLOANE

- Marginal, desde a Ponte-cais de Coloane até ao Largo Tam Kong Mil
- Ilha de Coloane, cota igual ou superior a 80 metros acima do nível médio do mar



MAPA DE DELIMITAÇÃO GRÁFICA DOS BENS IMÓVEIS CLASSIFICADOS E DAS ZONAS DE PROTECÇÃO (PENÍNSULA DE MACAU)

De acordo com as disposições do artigo 115.º e n.º 2 do artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural), e em concordância com o Regulamento Administrativo n.º 1/2017



MAPA DE DELIMITAÇÃO GRÁFICA DOS BENS IMÓVEIS CLASSIFICADOS E DAS ZONAS DE PROTECÇÃO (ILHA DE COLOANE)

De acordo com as disposições do artigo 115.º e n.º 2 do artigo 117.º da Lei n.º 11/2013 (Lei de Salvaguarda do Património Cultural) e em concordância com o Regulamento Administrativo n.º 1/2017

Anexo III

Relação dos diplomas legais relacionados

Anexo III

Relação dos diplomas legais relacionados

- Regulamento Administrativo n.º 31/2018, de 19 de Novembro - Lista e delimitação gráfica dos bens imóveis classificados e das respectivas zonas de protecção
- Lei n.º 9/2018, de 2 de Agosto - Criação do Instituto para os Assuntos Municipais
- Lei n.º 8/2014, de 25 de Agosto - Prevenção e Controlo do Ruído Ambiental
- Lei n.º 11/2013, de 2 de Setembro - Lei de Salvaguarda do Património Cultural
- Lei n.º 5/2013, de 22 de Abril - Lei de Segurança Alimentar
- Lei n.º 5/2011, de 3 de Maio - Regime de Prevenção e Controlo do Tabagismo
- Regulamento Administrativo n.º 12/2009, de 4 de Maio - Altera o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m³ por Recipiente
- Regulamento Administrativo n.º 11/2009, de 4 de Maio - Altera o Regulamento de Segurança relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas”
- Regulamento Administrativo n.º 28/2004, de 16 de Agosto - Aprova o Regulamento Geral dos Espaços Públicos
- Lei n.º 2/2004, de 8 de Março - Lei de Prevenção, Controlo e Tratamento de Doenças Transmissíveis
- Regulamento Administrativo n.º 38/2003, de 1 de Dezembro - Cria a Comissão de Segurança dos Combustíveis
- Regulamento Administrativo n.º 3/2003, de 10 de Março - Estabelece as condições para a elaboração de projectos, direcção e execução de obras de instalação de redes de gás e para a montagem e reparação de aparelho a gás
- Regulamento Administrativo n.º 31/2002, de 16 de Dezembro - Aprova o Regulamento Técnico das Redes de Distribuição de Gases Combustíveis
- Regulamento Administrativo n.º 30/2002, de 16 de Dezembro - Aprova o Regulamento Técnico das Instalações de Abastecimento de Gás Canalizado em Edifícios
- Regulamento Administrativo n.º 28/2002, de 16 de Dezembro - Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Armazenagem de Gases de Petróleo Liquefeitos (GPL) com Capacidade não Superior a 200 m³ por Recipiente

- Regulamento Administrativo n.º 26/2002, de 16 de Dezembro - Aprova o Regulamento de Segurança Relativo à Instalação de Aparelhos a Gás com Potências Elevadas
- Ordem Executiva n.º 7/2002, de 4 de Março - Altera o Regulamento da Actividade Hoteleira e Similar, aprovado pela Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril, e alterado pela Portaria n.º 173/97/M, de 21 de Julho.
- Despacho do Chefe do Executivo n.º218/2001, de 29 de Outubro - Republica integralmente o Regulamento do Imposto do Selo, aprovado pela Lei n.º17/88/M, de 27 de Junho, e a respectiva Tabela Geral
- Lei n.º 6/99/M, de 17 de Dezembro - Estabelece a disciplina da utilização de prédios urbanos
- Decreto-Lei n.º 81/99/M, de 15 de Novembro - Reestrutura a orgânica dos Serviços de Saúde de Macau e extingue o Conselho da Saúde – Revogações
- Decreto-Lei n.º 40/99/M, de 3 de Agosto - Altera o Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril
- Portaria n.º 173/97/M, de 21 de Julho - Altera a Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril
- Decreto-Lei n.º 56/96/M, de 16 de Setembro - Aprova o Regulamento de Segurança e Acções em Estruturas de Edifícios e Pontes – Revoga o Decreto n.º 44041, de 18 de Novembro de 1961, tornado extensivo a Macau pela Portaria n.º 19053, de 1 de Março de 1962
- Decreto-Lei n.º 46/96/M, de 19 de Agosto - Aprova o Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau
- Lei n.º 6/96/M, de 15 de Julho - Aprova o regime jurídico das infracções contra a saúde pública e contra a economia – Revogações
- Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril - Aprova o novo regime de actividade hoteleira e similar
- Portaria n.º 83/96/M, de 1 de Abril - Aprova o regulamento do novo regime da actividade hoteleira e similar
- Decreto-Lei n.º 40/95/M, de 14 de Agosto - Aprova o regime jurídico da reparação por danos emergentes de acidentes de trabalho e doenças profissionais
- Decreto-Lei n.º 24/95/M, de 9 de Junho - Aprova o Regulamento de Segurança contra Incêndios
- Decreto-Lei n.º 34/93/M, de 12 de Julho - Aprova o regime jurídico aplicável ao ruído ocupacional

- Decreto-Lei n.º 83/92/M, de 31 de Dezembro - Altera a relação dos monumentos, conjuntos e sítios classificados, anexa ao Decreto-Lei n.º 56/84/M, de 30 de Junho, e à Portaria n.º 90/89/M, de 31 de Maio
- Portaria n.º 62/91/M, de 1 de Abril - Prorroga, por dois anos, o prazo fixado no artigo 3.º da Portaria n.º 2/89/M, de 9 de Janeiro, (Taxas a cobrar por ocasião da emissão de licenças de obras e de realização de vistorias)
- Portaria n.º 7/91/M, de 14 de Janeiro - Actualiza as taxas a cobrar nos termos do Regulamento Geral da Construção Urbana – Revoga a Portaria n.º 150/85/M, de 21 de Agosto
- Decreto-Lei n.º 37/89/M, de 22 de Maio - Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritórios e de Serviços
- Decreto-Lei n.º 19/89/M, de 20 de Março - Aprova o Regulamento de Segurança das Instalações de Produtos Combustíveis – Revogações
- Decreto-Lei n.º 79/85/M, de 21 de Agosto - Aprova o Regulamento Geral de Construção Urbana – revogações das partes administrativas constantes no Diploma Legislativo n.º 1600, de 31 de Julho de 1963
- Decreto-Lei n.º 56/84/M, de 30 de Junho - Cria a Comissão de Defesa do Património Arquitectónico, Paisagístico e Cultural. — Revoga os Decretos-Lei n.º 34/76/M e n.º 52/77/M, respectivamente, de 7 de Agosto e de 31 de Dezembro
- Lei n.º 9/83/M, de 3 de Outubro - Estabelece normas de supressão de barreiras arquitectónicas
- Decreto-Lei n.º 4/80/M, de 26 de Janeiro - Dá nova redacção à alínea e) do artigo 73.º e ao artigo 101.º do Regulamento Geral da Construção Urbana, aprovado pelo Diploma Legislativo n.º 1600, de 31 de Julho de 1963

Anexo IV

Instruções para controlo da poluição ambiental

- (I) Instruções para controlo da poluição ambiental provenientes dos estabelecimentos de hotelaria e estabelecimentos congéneres**
- (II) Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas**
- (III) Instruções para controlo da poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários, das iluminações decorativas e dos monitores LED no exterior dos edifícios**
- (IV) Requisitos mínimos de equipamentos de isolamento acústico e absorção sonora e recomendações**

(I) Instruções para controlo da poluição ambiental provenientes dos estabelecimentos de hotelaria e estabelecimentos congéneres

1. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e maus Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Luminâncias Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» e «Instruções para controlo da poluição hídrica» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral, como cafetarias, restaurantes, etc.
2. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e maus Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Luminâncias Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» e «Instruções para Controlo da Poluição Hídrica» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral, como cafetarias, restaurantes que façam uso de equipamentos áudio e espectáculos ao ar livre (cuja potência contínua do altifalante seja superior a 150 W).
3. As «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental», «Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais», «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Oleosos e Cheiros Provenientes dos Estabelecimentos de Restauração e Bebidas e Estabelecimentos Congéneres», «Instruções para Controlo da Poluição Luminosa Proveniente dos Painéis Publicitários, das Luminâncias Decorativas e dos Monitores LED no Exterior dos Edifícios» são aplicáveis aos estabelecimentos em geral como karaokes, discotecas, salas de diversão nocturna, salas de dança que façam uso de equipamentos áudio e espectáculos ao ar livre (cuja potência contínua do altifalante seja superior a 150 W).
4. As «Instruções para Controlo da Poluição por Fumos Negros e Partículas Provenientes das Caldeiras ou das Fornalhas» são aplicáveis aos estabelecimentos acima referidos quando tiverem instaladas caldeiras ou fornalhas.

Instruções para Controlo do Ruído Ambiental

1. Propõe-se que seja efectuada a devida avaliação ambiental da zona escolhida para exercício do estabelecimento, evitando provocar possíveis perturbações por ruído (por exemplo nos edifícios habitacionais, lares de idosos, casas de convalescença, hospitais e escolas).
2. Os estabelecimentos devem obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental.
3. Os estabelecimentos devem ter em consideração com o impacte provocado pelo som reproduzido por altifalantes nos habitantes circunvizinhos. Caso seja necessário, devem

ser instalados dispositivos de isolamento acústico/eliminação do ruído/anti-vibração, com vista a obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental.

4. Deve ser evitado o uso de altifalante nos espaços ao ar livre, para minorar o impacto provocado pelo som manifestado nos habitantes circunvizinhos.
5. Os estabelecimentos devem ter em consideração o impacto provocado pelo ruído produzido por equipamentos de ar condicionado e de ventilação nos habitantes circunvizinhos. Caso seja necessário, devem ser instalados dispositivos de isolamento acústico/eliminação do ruído/anti-vibração, com vista a obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental.
6. A instalação de equipamentos de ar condicionado e de ventilação, de sistema de arrefecimento na casa das máquinas e da boca de ventilação dos estabelecimentos deve ter em consideração com o impacto provocado pelo ruído produzido nos habitantes circunvizinhos, assim, deve ser mantida a distância adequada em relação a áreas “receptoras” sensíveis ao ruído (ex: edifícios habitacionais, lares de idosos, casas de convalescença, hospitais e escolas), ou espaços abertos, que permitam a dissipação do ruído e do calor, minimizando o impacto no ambiente circundante provocado pelo ruído e o calor produzidos, ou seja, deve ser evitada a instalação destes equipamentos nos pátios, vias estreitas, ou locais com pouca capacidade de dissipação do ruído.
7. Propõe-se que seja efectuada a vistoria, a manutenção periódica e a eventual reparação dos sistemas de ar condicionado, das torres de arrefecimento e das bocas de ventilação, com vista a obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental.

Instruções para Controlo do Ruído Ambiental em Circunstâncias Especiais

1. A escolha do local de estabelecimento deve ter em conta possíveis perturbações por ruído nos espaços circundantes mais sensíveis (ex: edifícios habitacionais), com vista a baixar a possibilidade de queixas. Os karaokes, bares, discotecas, salas de dança ou estabelecimentos similares são estabelecimentos com maiores probabilidades de produzir ruídos perturbadores e outras perturbações com origem na conduta humana com impactos no ambiente circundante. Assim, não é recomendável a instalação destes estabelecimentos em edifícios habitacionais, mas sim em estabelecimentos hoteleiros, edifícios unicamente afectos às actividades comerciais ou de divertimento, com vista a reduzir a possibilidade de perturbações e eventuais queixas.
2. O exercício da actividade deve ter em consideração a tolerância do impacto no ambiente circundante, evitando problemas de poluição sonora suscitados em virtude de se terem estabelecido muitas empresas similares no mesmo local, nomeadamente os problemas relacionados com ruídos perturbadores e perturbações com origem na conduta humana.
3. Os estabelecimentos devem instalar materiais de isolamento acústico/eliminação do

ruído/anti-vibração, com vista a obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental.

4. O estabelecimento deve fazer uma avaliação acústica sobre o ambiente circundante, adoptando medidas eficazes para que o som emitido por altifalantes e percebido pelos habitantes dos edifícios mais próximos seja mínimo, designadamente o som manifestado por altifalante ou durante os concertos ao ar livre, bem como os sons e ritmos de baixa frequência.
5. A porta principal deve abrir apenas em direcção ao interior do estabelecimento. Caso abra em direcção ao exterior, o acesso deve obedecer a determinadas características (por exemplo: usar duas portas de fecho automático, com um espaço de amortecimento do ruído entre elas, e em que a abertura de uma só acontece após o encerramento da outra) com avisos ou cartazes informativos afixados em locais visíveis, no sentido de sensibilizar os clientes para que não produzam ruído perturbador ao sair do estabelecimento, à noite, com vista a não afectar os outros.
6. Na escolha de materiais de isolamento acústico ou de eliminação do ruído, deve ser assegurada a respectiva eficácia no que diz respeito a bloquear as frequências e os sons produzidos pelos altifalantes, em diversas escalas de isolamento, elementos informativos esses devem ser especificados nos documentos a apresentar.
7. Os equipamentos musicais não devem ser instalados na estrutura do edifício, propõe-se o uso de materiais com taxa de transferência (T) compreendida entre 0,01 e 0,05; com eficiência de isolamento (η) compreendida entre 95% e 99%; e com proporção de frequências (f/f_0 – a frequência impulsora dos equipamentos vibradores e a frequência do sistema anti-vibração) compreendida entre 5,5 a 15.
8. Na instalação de janelas, deve ser considerado o uso de vidros com alta eficiência de isolamento (ex: janelas duplas ou vidro isolado) para minorar a difusão de ruído ao exterior (especialmente o ruído de baixa frequência), ou adoptar outras medidas eficazes e viáveis para ter melhor efeito de isolamento acústico, com vista a obedecer ao estipulado na Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental), que regula a prevenção e controlo de algumas manifestações do ruído ambiental, evitando impactes nos “receptores” vizinhos e passíveis de ser afectados pelo ruído (ex: edifícios habitacionais, lares de idosos, casas de convalescença, hospitais e escolas).
9. As portas e as janelas devem ser fechadas durante o exercício, evitando o ruído provocado por altifalantes do estabelecimento no ambiente circundante, nomeadamente nos locais passíveis de ser afectados pelo ruído.

Instruções para Controlo da Poluição Hídrica

1. No estabelecimento devem ser instalados equipamentos para controlo da poluição, para que as águas residuais descarregadas estejam de acordo com o Decreto-Lei n.º 46/96/M, de 19 de Agosto, que aprova o Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau.
2. No estabelecimento devem ser realizadas a inspecção, a limpeza e a manutenção

periódicas dos equipamentos para controlo da poluição, com vista a assegurar a eficiência de tratamento.

3. Não deve usar a rede de drenagem pluvial nem as ruas circundantes para descarregar as águas residuais e óleos usados, para evitar a poluição ambiental. Os óleos usados devem ser eficazmente recolhidos e tratados.
4. Sempre que for viável, propõe-se que sejam instalados equipamentos economizadores de água, tais como torneira, descongelador, autoclismo, etc., bem como adoptar as respectivas medidas de poupança, como por exemplo, evitar abrir a torneira prolongadamente para limpeza de alimentos ou descongelamento, aproveitar as águas usadas de limpeza de alimentos e de descongelamento, com o fim de economizar água e diminuir os custos.

(II) Instruções para controlo da poluição por fumos negros e partículas provenientes das caldeiras ou das fornalhas

1. Princípios gerais

- A emissão de fumos negros de caldeiras ou de fornalhas não deve exceder seis minutos em qualquer período unitário de quatro horas; ou três minutos consecutivos em qualquer período. A emissão de fumos negros, aqui referida, indica fumos de cor preta emitidos com a concentração e cor equivalentes ao padrão 1 da Escala de Ringelmann, ou mais intensa.
- As partículas negras emitidas pelas chaminés de caldeiras ou pelas saídas de gases de fornalhas devem ser controladas para valores inferiores a 22mg/m³.
- No cumprimento do princípio de prevenção da poluição e para evitar afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos, deve-se escolher devidamente a localização de chaminés de caldeiras ou saídas de gases de fornalhas. Por isso, propõe-se que se proceda à devida avaliação sobre o meio ambiente adjacente antes de se decidir a localização, tomando medidas de controlo práticas, a fim de minimizar a emissão de poluentes de caldeiras ou de fornalhas e assegurar a qualidade do ar da zona onde se encontram os respectivos estabelecimentos.

2. Concepção de equipamentos de controlo de poluição

- Atendendo ao facto que o gasóleo e alguns tipos de combustíveis contêm determinadas impurezas poluentes que serão emitidas e podem afectar a qualidade do ar, propõe-se, por isso, que sejam instalados, nos respectivos estabelecimentos, equipamentos de controlo de poluição de fumos negros e partículas poluentes, a fim de mitigar os poluentes emitidos, devendo manter-se esses equipamentos de controlo sempre ligados durante o período de funcionamento do estabelecimento.

3. Concepção de chaminés ou saídas de fumos

- Os gases devidamente tratados devem ser evacuados pela respectiva chaminé ou saída de fumos especialmente projectada, cuja instalação deve ser feita de forma a não afectar as zonas residenciais e os habitantes circunvizinhos. A chaminé ou saída de fumos deve ficar devidamente distanciada dos receptores adjacentes mais sensíveis à poluição atmosférica (por exemplo, edifícios residenciais) e habitantes. O local de instalação das chaminés ou saídas de fumos deve ter boas condições de ventilação, permitindo que os poluentes sejam evacuados por completo, sem obstruções.
- Recomenda-se que, de modo geral, as chaminés ou saídas de fumos sejam instaladas no topo do edifício onde se encontra o respectivo estabelecimento, evitando, ainda, afectar os residentes nos andares mais altos do próprio edifício ou dos prédios adjacentes. Por isso, propõe-se que as chaminés ou saídas de fumos dos estabelecimentos sejam colocadas, pelo menos, 3m acima do ponto mais alto dos edifícios onde se encontram os estabelecimentos ou dos edifícios adjacentes mais sensíveis ao impacto da poluição. De modo geral, os fumos e gases devem ser evacuados pelas chaminés ou saídas de fumos, verticalmente e para cima.

4. Funcionamento e gestão de equipamentos de controlo de poluição

- No funcionamento quotidiano do respectivo estabelecimento, deve-se assegurar que as caldeiras ou fornalhas funcionem em boas condições, evitando a acumulação de cinzas de carbono no interior dos tubos das caldeiras ou fornalhas.
- Os bicos de ignição das caldeiras ou das fornalhas devem ser frequentemente examinados e limpos, mantendo as proporções correctas de ar e combustíveis, observando-se os respectivos manuais de operação. Os filtros dos ventiladores devem estar sempre em boas condições.
- Deve-se ligar e operar as caldeiras ou fornalhas conforme os procedimentos apropriados ou recomendados pelos respectivos fabricantes, de forma a evitar originar a poluição do ar devido à sua utilização inadequada.
- Deve-se verificar e monitorizar, frequentemente, a eficiência dos equipamentos de controlo de poluição, assim como os fumos negros e partículas emitidas pelas chaminés ou saídas de fumos e tomar as devidas medidas de manutenção, tais como: limpeza periódica de chaminés, tubos exaustores de gases e equipamentos de controlo de partículas; devendo os testes, as manutenções e reparações dos equipamentos relacionados ser efectuados por pessoal técnico, no sentido de garantir a eficiência de tratamento. Deve-se, ainda, registar e guardar devidamente os registos de testes, manutenções e reparações.
- Se for necessário instalar equipamentos de controlo de partículas poluentes, propõe-se que os mesmos sejam limpos e testados, pelo menos, duas vezes por semana. Para além disso, sugere-se que sejam verificadas as chaminés e as saídas de fumos pelo menos uma vez por dia (particularmente quando a caldeira se encontrar na sua máxima carga). Propõe-se que os trabalhos de limpeza e manutenção e os testes das chaminés ou das saídas de fumos sejam efectuados pelo menos trimestralmente, conforme o real funcionamento das caldeiras e fornalhas.
- Propõe-se que se elaborem orientações e procedimentos de operação, limpeza, inspecção, manutenção e reparação de equipamentos de controlo de poluição, para serem cumpridos pelo pessoal relacionado.

5. Utilização de combustíveis

- Propõe-se que os estabelecimentos utilizem, sempre que possível, combustíveis de baixo teor de enxofre (igual ou inferior a 0,5% em peso) ou com poucas impurezas, como por exemplo, diesel, gasolina, gás de petróleo liquefeito (GPL), gás natural, entre outros, para minimizar a emissão de fumos negros e partículas pela chaminé.

6. Controlo de poluição secundária

- Os resíduos resultantes da limpeza ou manutenção dos dispositivos de controlo de poluição, tais como: cinzas volantes, partículas e águas residuais devem ser devidamente recolhidos e tratados após a limpeza, de modo a não causarem poluição secundária.

7. Mecanismo de tratamento de reclamações

- Recomenda-se que seja criado um mecanismo de tratamento de reclamações relacionadas com a poluição. Deve-se acompanhar os casos seguindo os procedimentos e mecanismos previstos, para que as situações sejam resolvidas o mais rapidamente possível.

(III) Instruções para controlo da poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários, das iluminações decorativas e dos monitores LED no exterior dos edifícios

1. Para a utilização de painéis publicitários luminosos, placas e lâmpadas néon de publicidade, painéis com iluminação LED e monitores electrónicos de publicidade são aplicáveis as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres.
2. Para a utilização de lâmpadas reflectoras decorativas, que sejam para projectar em fachadas ou para os painéis de publicidades de estabelecimentos, são aplicáveis não só as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas reflectoras decorativas.
3. Para a utilização de lâmpadas LED como decoração dos painéis publicitários luminosos são aplicáveis não só as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas LED publicitárias.
4. Para a instalação de monitores electrónicos de publicidade em estabelecimentos são aplicáveis não só as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres, mas também, simultaneamente, as instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de monitores electrónicos publicitários.

Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente dos painéis publicitários luminosos e equipamentos congéneres

1. A aplicação da quantidade devida de luzes decorativas serve não só para embelezar os painéis publicitários, mas também é favorável para evitar a poluição luminosa e para economizar energia. Para tal, o responsável do estabelecimento deverá ter um conhecimento aprofundado sobre o local e ponderar antes de instalar os painéis publicitários luminosos. Por outro lado, pese embora as instalações ou equipamentos luminosos acesos contribuam efectivamente para a iluminação do ambiente da zona onde se encontram os estabelecimentos, afectarão, no entanto, o ambiente se a sua iluminação for excessiva. Por isso, o responsável pelo estabelecimento deverá tomar medidas efectivas no sentido de evitar causar poluição luminosa.
2. Ao instalar os dispositivos de iluminação deve-se fazê-lo de forma a evitar que a luz atinja directamente as residências ou sítios vizinhos que sejam facilmente afectados pela iluminação. Pode-se, por exemplo, ajustar as posições e ângulos dos dispositivos de iluminação e garantir que a iluminação vertical a projectar sobre as janelas ou portas das casas vizinhas não seja superior a 4 lx.
3. Sugere-se que se regule para uma intensidade mais fraca ou até que se desliguem as luzes

dos painéis de publicidade ou iluminação decorativa, no período entre as 23 horas e 6 horas do dia seguinte. Deve-se evitar projectar luzes ou imagens muito dinâmicas que piscam ou mudam com grande frequência. Por outro lado, deve-se optar por utilizar aparelhos e equipamentos de iluminação com a função de regulação de níveis de luz. É recomendável definir um mecanismo de regulação de iluminação para dias comuns e feriados, por forma a reduzir o impacto ambiental nas zonas circunvizinhas e poupar energia.

4. Sugere-se que se guarde devidamente os dados de iluminação e as informações técnicas sobre os equipamentos para eventual consulta das entidades competentes.

Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas reflectoras decorativas

1. Antes da instalação das lâmpadas reflectoras é indispensável definir devidamente as posições e ângulo das mesmas, assim como considerar a tomada de medidas apropriadas, por exemplo, acrescentar cobertor ou vedação da iluminação para garantir que a luz seja efectivamente projectada aos pontos indicados.
2. Deve-se planear, com rigor, a quantidade das lâmpadas reflectoras e os pontos marcados a serem iluminados, de forma a evitar que hajam muitas lâmpadas a iluminar o mesmo ponto.
3. Evitar instalar lâmpadas reflectoras ou as de chão com ângulo de elevação, cuja luz possa atingir os edifícios residenciais vizinhos, com o intuito de reduzir o impacto sobre o céu na noite, especialmente, para as observações astronómicas.
4. Evitar que a iluminação incida directamente sobre materiais com alto nível de reflexão (objectos de inox ou metais).

Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de lâmpadas LED publicitárias

1. As lâmpadas LED são, de facto, grandes condensadores, e uma vez que o grande contraste de luzes provocado pela sua utilização pode causar incómodo nos moradores, o nível de iluminação deste tipo de lâmpadas publicitárias na noite não deve ser superior a 400cd/m².
2. Recomenda-se que o intervalo de cada piscada das lâmpadas LED não seja inferior a 1 segundo. Recomenda-se também que se use menos a luz vermelha e a luz branca.
3. Recomenda-se que se instale uma placa de isolamento apropriada em cima dos painéis publicitários, por exemplo, tábua de plástico com baixo nível de transparência, ou outros dispositivos de dispersão óptica no sentido de evitar o encandear de olhos.
4. Para as lâmpadas LED publicitárias instaladas perto dos edifícios residenciais ou objectos sensíveis, recomenda-se que se faça uma plena ponderação e avaliação antes da sua instalação, e que se adoptem medidas eficazes, com vista a evitar o impacto provocado pelas luzes sobre os objectos sensíveis circundantes.

Instruções gerais para controlo de poluição luminosa proveniente de monitores electrónicos publicitários

1. Atendendo ao facto de que a publicidade com imagens de grande frequência de movimento e muito dinâmicas para a visão, projectadas por monitores electrónicos, têm sido objecto de reclamações, recomenda-se que antes de serem instalados os monitores seja feita a devida ponderação e avaliação. O nível de iluminação na noite não deve ser superior a 400cd/m^2 .
2. Para os monitores electrónicos instalados perto dos edifícios residenciais ou objectos sensíveis à recepção de iluminação, sugere-se que sejam desligados no período entre as 23 horas e 6 horas do dia seguinte.
3. Para os monitores que funcionam simultaneamente com alto-falantes é obrigatório cumprir as disposições da Lei n.º 8/2014 (Prevenção e controlo do ruído ambiental). Para além disso deve-se adoptar medidas adequadas para garantir que os residentes dos edifícios vizinhos ou pessoas que se encontram nos locais em redor, mais susceptíveis ao ruído, não sejam afectadas pelos ruídos perturbadores emitidos pelos alto-falantes, especialmente os sons de baixa frequência.

(IV) Requisitos mínimos de equipamentos de isolamento acústico e absorção sonora e recomendações

Estas recomendações visam informar os operadores do sector hoteleiro e dos sectores congéneres sobre os requisitos gerais e recomendações no âmbito do isolamento acústico e da absorção sonora, com vista a impedir a produção do ruído perturbador quando o estabelecimento estiver em funcionamento. De acordo com a legislação sobre o ruído, a produção de ruído poderá haver lugar a infracções que poderão ser objecto de uma acção intentada. Compete ao titular da licença assegurar o cumprimento rigoroso das normas reguladoras da actividade explorada, a qualquer momento, dentro do horário de expediente, com especial atenção para o ruído produzido, a fim de evitar a ocorrência de irregularidades e, conseqüentemente, a apresentação de reclamações.

1. Recomendações relativamente ao isolamento acústico e a revestimentos para correcção acústica:

- 1.1. Tecto falso instalado a 0,30m da face inferior da laje estrutural, definindo com esta uma caixa estanque. O tecto falso deve ser constituído por placas de gesso com espessura não inferior a 0,03m, recebendo no seu tardo uma camada de lã mineral feltrada com massa volúmica não inferior a 50kg/m³ e de espessura nominal não inferior a 0,10m.
- 1.2. Para o revestimento de paredes deve ser utilizado material com características de absorção sonora.

2. Recomendações relativamente a fachadas:

- 2.1. As fachadas para o exterior, quando envidraçadas, devem dispor de vidros com espessura não inferior a 5mm em caixilhos de frinchas reduzidas, dispondo de vedantes em frinchas móveis. As caixas de estores exteriores devem receber revestimento interior com placas do tipo fibra mineral, capaz de absorver o som.
- 2.2. As fachadas opacas devem ser constituídas por alvenaria simples com 0,22m de espessura ou dupla com 0,11m + 0,07m de espessura, rebocadas em ambas as faces.
- 2.3. As portas que dão acesso ao exterior devem ser mantidas fechadas.
- 2.4. As portas devem ser duplas.

3. Recomendações relativamente a paredes confinantes com outros espaços:

- 3.1. Sem exigências especiais se confinarem com recintos adjacentes similares ou se o estabelecimento se encontrar instalado num estabelecimento hoteleiro. Caso contrário, deve ser considerado o disposto no ponto 1.2.

4. Recomendações relativamente a equipamentos de som para música:

- 4.1. As colunas de som, "woofers" ou equipamento similar (como monitores com altifalantes incorporados) não devem ser fixados às lajes de tecto, vigas e pilares. Devem ser apoiados nos pavimentos ou fixados em paredes de alvenaria.
- 4.2. Os apoios, fixações e suspensões anteriores devem utilizar dispositivos específicos para amortecimento da vibração sonora.
- 4.3. Não devem ser colocadas colunas ou altifalantes no exterior dos recintos, mesmo que os estabelecimentos tenham esplanadas.
- 4.4. O volume de som de baixa frequência deve ser reduzido ao mínimo a partir das 24 horas.

5. Projecto de isolamento acústico e vistoria final:

- 5.1. Deve ser apresentado um projecto do sistema de isolamento acústico antes da implementação das medidas tidas por convenientes para cada recinto. Deste projecto deve constar uma descrição detalhada das soluções adoptadas, peças desenhadas, especificação dos materiais a utilizar, menção da capacidade de isolamento e apresentação dos respectivos catálogos de onde constem as características técnicas do equipamento. De igual modo, relativamente ao sistema de som deve ser indicado qual o equipamento a utilizar e os catálogos de onde constam as características técnicas do mesmo.
- 5.2. O disposto no Regulamento Geral da Construção Urbana e no Regulamento de Segurança contra Incêndios prevalece como referência tanto na elaboração do projecto como na fase posterior de execução da obra.
- 5.3. Tendo sido executado o projecto deve ser solicitada a vistoria para medição do nível de emissão sonora (som e vibração), em espaços de habitação próxima, com vista a avaliação da eficácia da obra.

Observações: O conteúdo relacionado com a legislação de protecção ambiental e as instruções de controlo de poluição de Macau constante do presente "Manual" pode ser atempadamente revisto, actualizado e ajustado consoante as situações concretas, pelo que, sugere-se que os requerentes consultem, se acharem necessidade, a página electrónica da Direcção dos Serviços de Protecção Ambiental (www.dspsa.gov.mo), onde se encontram as informações mais recentes.

Anexo V

**Relação de regimes e instruções
respeitantes aos projectos de obras de construção/ampliação**

1. “Critérios de apreciação de projectos de obras de construção e de ampliação e Instruções de procedimentos administrativos”
2. “Regulamentação das condições referentes à altura dos edifícios e edificabilidade dos lotes” (Circular n.º 01/DSSOPT/2009)
3. “Notas de observação para o preenchimento da Memória Descritiva das Fracções Autónomas”
4. “Instruções para elaboração do *Softcopy* da Ficha Técnica”
5. “Instruções para elaboração do *Softcopy* da Folha de Cálculo das Áreas de Cada Piso”
6. “Definições e conceitos de área bruta de utilização e de índice de utilização de fracções”
7. “Obras particulares – Instruções para apreciação, aprovação, vistoria e operação dos equipamentos de elevadores”
8. “Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de arquitectura”
9. “Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de engenharia electromecânica”
10. “Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de gases combustíveis ou de combustíveis”
11. “Instruções para elaboração dos projectos de obras de construção e de ampliação – área de engenharia civil”
12. “Instruções para apreciação, aprovação e vistoria das instalações de entretenimento de grande dimensão”

Observações: As instruções relativas às obras na especialidade de arquitectura referenciadas neste Anexo podem ser atempadamente revistas, actualizadas ou ajustadas conforme as situações concretas, pelo que, sugere-se que os requerentes consultem, se acharem necessidade, a página electrónica da Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes (<http://www.dssopt.gov.mo>) onde se encontram as informações mais recentes.

Anexo VI

Lista de controlo das condições de Segurança e Saúde Ocupacional para estabelecimentos hoteleiros

Local de Trabalho	
1.	Manter o local de trabalho sempre limpo
2.	Não obstruir as vias de circulação
3.	Desimpedir as saídas de emergência e escapatórias
4.	Arrumar materiais ordenadamente e não demasiado alto
5.	Não laborar ou ocupar com objectos a via pública
6.	Pintar as paredes em tons claros, com tinta lavável e anti-reflexo
7.	Revestir paredes com azulejos
8.	Instalar escoamento de água eficaz na cozinha
9.	Nas cozinhas o chão deve ser composto de material anti-derrapante
10.	Reparar os pavimentos
11.	Evitar a acumulação de água e gorduras
12.	Remover imediatamente utensílios estragados
13.	Deve utilizar recipientes com tampa e de fácil limpeza para armazenar lixo, restos de comida, vidros partidos
14.	Disponibilizar água potável

Equipamento de 1^{os} socorros	
15.	Instalar caixa de 1 ^{os} socorros, devidamente equipada
16.	Os nomes e contactos das pessoas responsáveis pela caixa de 1 ^{os} socorros devem estar colocados na mesma, em Chinês e Português (ou romanizado) Os responsáveis devem inspeccionar regularmente a quantidade de materiais e o seu prazo de validade
17.	A Caixa de 1 ^{os} socorros deve ser colocada em local visível e de fácil acesso

Riscos Eléctricos	
18.	Instalar/substituir a tomada/ ficha
19.	Instalar tomadas estanques
20.	Não utilizar adaptadores estalados ou com sinais de sobreaquecimento
21.	Evitar sobrecarregar as tomadas
22.	Não usar ferramentas a 220V ou acima de 220V em locais molhados da cozinha
23.	Todas as máquinas eléctricas devem ter ligação à terra
24.	Manter quadros, ligações, tomadas, fichas e cabos eléctricos sempre limpos
25.	Instalar o contador eléctrico dentro de caixa metálica isolada e mantê-la limpa
26.	As portas dos quadros eléctricos devem estar ligadas à terra e os fusíveis, cabos e outros elementos eléctricos devidamente cobertos
27.	Instalar equipamentos tais como fusíveis e interruptores de corte e protecção automáticos
28.	Máquinas eléctricas, cabos, tomadas, fichas, interruptores que estejam em más condições ou avariados devem ser sinalizados e substituídos imediatamente
29.	Fazer manutenção regular da instalação eléctrica. Guardar os relatórios da inspecção

Protecção de máquinas	
30.	Instalar protecção nas partes perigosas das máquinas, tais como, partes móveis, rotativas, lâminas, esmeris, serras, etc.
31.	Colocar avisos explicando o uso do aparelho e a prevenção de acidentes em locais visíveis
32.	Os aparelhos devem ser desligados das tomadas quando se proceder à sua limpeza ou manutenção
33.	Os aparelhos eléctricos devem ser manuseados apenas por pessoas qualificadas para tal
34.	Os aparelhos eléctricos devem ser regularmente inspeccionados e reparados. Guardar os relatórios da inspecção

Trabalho em altura	
35.	Usar plataformas adequadas para trabalho em altura

	36.	Utilizar as escadas de mão de acordo com os padrões internacionais
	37.	Utilizar as plataformas de trabalho elevatórias de acordo com os padrões internacionais
	38.	Utilizar o cinto de segurança quando efectuar trabalho em altura

Garrafas de gás

	39.	Manter as garrafas dos gases fixas na vertical
	40.	Substituir cabos, mangueiras ou manómetros
	41.	As garrafas de gás devem ser identificadas através de rótulos ou cores apropriadas
	42.	O sistema de gás dos carrinhos utilizados para manter a comida quente ou para preparar pratos ligeiros deve estar adequadamente instalado
	43.	Todas as garrafas de gás devem ser inspeccionadas diariamente e o relatório guardado

Prevenção Contra Incêndio

	44.	Não colocar materiais inflamáveis, papeis e resíduos junto a fontes de calor ou fogos nus
	45.	Os manómetros e interruptores do sistema de fornecimento de combustível devem estar devidamente rotulados
	46.	Proceder à manutenção e reparação dos sistemas de prevenção e combate a incêndios por pessoal qualificado
	47.	Proceder à manutenção e inspecção regular dos fogões e respectivas condutas de gás. Guardar os relatórios
	48.	Disponibilizar extintores apropriados em quantidade suficiente
	49.	As portas corta-fogo e de emergência, bem com as vias de evacuação devem estar desimpedidas
	50.	As portas corta-fogo e de emergência devem estar fechadas mas não trancadas

Câmara Frigorífica

	51.	Instalar iluminação interior apropriada na câmara frigorífica
	52.	Instalar dispositivo para abertura pelo interior, alarme e inter-comunicador dentro da câmara frigorífica
	53.	Usar vestuário apropriado para baixas temperaturas dentro da câmara frigorífica quando efectuar trabalho prolongado
	54.	Manter o pavimento da câmara refrigeradora limpo e seco

Elevadores para comida

	55.	Colocar avisos em locais visíveis sobre o uso correcto dos elevadores para comida
	56.	Colocar sinal sonoro em todos os níveis onde parem os elevadores para comida
	57.	Instalar sistema de protecção nos elevadores de comida de modo a que estes só se possam movimentar quando as portas estão fechadas
	58.	As portas dos elevadores de comida devem estar sempre fechadas, excepto quando existe necessidade de colocar ou retirar materiais
	59.	Deve ser feita inspecção e manutenção regular aos elevadores de comida. Guardar os relatórios

Utilização de Utensílios Cortantes

	60.	As facas devem ser colocadas em porta facas quando não utilizadas
	61.	Os utensílios cortantes devem estar bem arrumados e a lâmina deve estar sempre bem protegida
	62.	As facas não devem ser lavadas junto com os pratos e outros equipamentos da cozinha
	63.	Os trabalhadores devem usar luvas anti-corte e avental
	64.	O corte dos alimentos deve ser efectuada em tábuas apropriadas, colocadas em superfície estável

Objectos Quentes	
65.	Os recipientes para líquidos quentes não devem estar cheios e devem ser colocados em lugares apropriados e afastados de zonas de passagem
66.	As pegas das panelas não devem estar junto ao lume ou viradas para o exterior dos fogões
67.	Os cozinheiros devem utilizar roupa, avental, calçado e luvas apropriados
68.	Os micro-ondas e os fornos devem ser inspeccionados diariamente

Ventilação	
69.	Instalar sistema de ventilação para melhoria da circulação do ar
70.	Instalar sistema de indução/exaustão
71.	Instalar sistema de extracção localizada
72.	Deve ter uma boa ventilação nas cozinhas e locais quentes
73.	Colocar sistema de exaustão localizada junto aos fogões e fornos a fim de facilitar a remoção de fontes de calor
74.	Colocar protecção nos aparelhos de ventilação
75.	Limpeza periódica do exaustor e condutas

Substâncias Químicas	
76.	Deve ter compartimento próprio para substâncias químicas
77.	Tapar os recipientes que contêm substâncias químicas
78.	Colocar nos recipientes rótulos com as seguintes informações: a identificação do produto químico, a classificação, símbolo e indicações de perigo do produto, bem como as medidas de segurança
79.	Deve manusear substâncias químicas em locais com boa ventilação
80.	Usar protecções individuais para manusear substâncias químicas
81.	Não armazenar produtos químicos junto a fogos nus ou locais com altas temperaturas
82.	Não comer, beber e fumar junto dos produtos químicos

Iluminação	
83.	Dever haver iluminação suficiente
84.	Dever aumentar o número de aparelhos de iluminação eléctrica
85.	Substituir os aparelhos de iluminação avariados
86.	Instalar invólucros nos aparelhos de iluminação
87.	Manter limpos os invólucros dos aparelhos de iluminação

Ruído	
88.	As máquinas utilizadas dentro da cozinha não devem produzir muito ruído
89.	Separar por zonas os trabalhos e máquinas que produzem ruído
90.	Instalar silenciador no sistema de ventilação
91.	Levar a efeito testes ao ruído produzido no local de trabalho, nos termos do Decreto-Lei n.º 34/93/M

Instalações de Higiene Pessoal	
92.	Instalar ventilação na casa de banho
93.	Instalar lavatório/sanita
94.	Reparar lavatório/sanita
95.	Não armazenar materiais na casa de banho
96.	Manter a casa de banho limpa e seca
97.	Fornecer caixotes do lixo, toalhetes de papel ou secador de mãos

Equipamento de Protecção Individual e Sinalização	
98.	Fornecer equipamentos de protecção para os órgãos respiratórios

	99.	Fornecer equipamentos de protecção para a face
	100.	Fornecer equipamentos de protecção para os olhos
	101.	Fornecer equipamentos de protecção para os ouvidos
	102.	Fornecer equipamentos de protecção para as mãos
	103.	Fornecer equipamentos de protecção para os pés
	104.	Fornecer cintos de segurança
	105.	Afixar sinalização de segurança

Exame Médico de Saúde Ocupacional		
	106.	Providenciar exames médicos pré-admissão, bem como periodicamente, aos trabalhadores expostos a ruído excessivo, nos termos do Decreto-Lei n.º 34/96/M