

| 功能分類<br>Classificação<br>funcional | 經濟分類<br>Classificação<br>económica | 名稱<br>Designação  | 上年度預算<br>Do anterior | 本年度預算<br>Do exercício | 變化<br>Variação<br>% |
|------------------------------------|------------------------------------|---|----------------------|-----------------------|---------------------|
| 5-99-0                             | 32-03-02-00-00                     | 信貸風險及金融資產減值損失準備<br>Provisões para perdas em riscos de<br>créditos e em imparidade de activos<br>financeiros | 10,000.00            | 10,000.00             | 0.0                 |
|                                    | <b>35</b>                          | <b>財務開支<br/>DESPESAS FINANCEIRAS</b>  | <b>0.00</b>          | <b>1,000.00</b>       | <b>-</b>            |
| 5-99-0                             | 35-99-00-00-00                     | 其他<br>Outras  | 0.00                 | 1,000.00              | -                   |
|                                    | <b>39</b>                          | <b>其他經常開支<br/>OUTRAS DESPESAS CORRENTES</b>   | <b>99,000.00</b>     | <b>0.00</b>           | <b>-100.0</b>       |
| 5-99-0                             | 39-01-00-00-00                     | 備用撥款<br>Dotação provisional   | 99,000.00            | 0.00                  | -100.0              |
| <b>總開支<br/>Total das despesas</b>  |                                    |   | <b>3,387,100.00</b>  | <b>414,700.00</b>     | <b>-87.8</b>        |

澳門特別行政區  
第 44/2021 號行政法規

酒店業場所業務法施行細則

行政長官根據《澳門特別行政區基本法》第五十條（五）項及第8/2021號法律《酒店業場所業務法》第一百二十七條的規定，經徵詢行政會的意見，制定本補充性行政法規。

第一章  
一般規定

第一條  
標的

一、本行政法規制定執行第8/2021號法律的補充規定。

二、《酒店要件明細表》、《公寓式酒店要件明細表》、《經濟型住宿場所要件明細表》、《美食廣場及食品攤檔要件明細表》、《餐廳、簡便餐飲場所、酒吧及舞廳要件明細表》及《廚房及作業區最小面積》，載於作為本行政法規組成部分的附件一至附件六。

第二條  
定義

為適用本行政法規的規定，下列用語的含義為：

（一）“淨高”：是指從地板到天花或倘有的假天花的距離；

REGIÃO ADMINISTRATIVA ESPECIAL  
DE MACAU

Regulamento Administrativo n.º 44/2021

Regulamentação da Lei da actividade dos  
estabelecimentos da indústria hoteleira

O Chefe do Executivo, depois de ouvido o Conselho Executivo, decreta, nos termos da alínea 5) do artigo 50.º da Lei Básica da Região Administrativa Especial de Macau e do artigo 127.º da Lei n.º 8/2021 (Lei da actividade dos estabelecimentos da indústria hoteleira), para valer como regulamento administrativo complementar, o seguinte:

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Artigo 1.º

Objecto

1. O presente regulamento administrativo estabelece as disposições complementares para a execução da Lei n.º 8/2021.

2. A «Tabela de requisitos dos hotéis», a «Tabela de requisitos dos hotéis-apartamentos», a «Tabela de requisitos do alojamento de baixo custo», a «Tabela de requisitos das áreas de restauração e quiosques», a «Tabela de requisitos dos restaurantes, estabelecimentos de refeições simples, bares e salas de dança» e a «Tabela com as áreas mínimas das cozinhas e das zonas de serviço» constam dos anexos I a VI ao presente regulamento administrativo e dele fazem parte integrante.

Artigo 2.º

Definições

Para efeitos do presente regulamento administrativo, entende-se por:

1) «Pé-direito», medida que vai do pavimento ao tecto ou ao tecto falso, caso exista;

(二) “住客用膳區”：是指專門供酒店業場所住客用餐的地方；

(三) “專用洗手間”：是指專門供住客使用並設於住宿單位內的洗手間；如屬經濟型住宿場所，則指專門供住客使用並設於單人房、雙人房及三人房內的洗手間；

(四) “共用洗手間”：是指經濟型住宿場所內供住客共用且不設於住宿單位內的洗手間；

(五) “公用洗手間”：是指專門供場所顧客使用的洗手間；

(六) “員工洗手間”：是指專門供場所員工使用的洗手間；

(七) “廁格”：是指位於洗手間內設有可上鎖的門及便池的空間；

(八) “作業區”：屬餐廳及以提供食物服務為主的簡便餐飲場所，是指包括廚房或煮食區、儲藏室或儲藏設備、冷凍室或冷藏設備、髒物和潔物分開的餐具區以及尚有的其他食物準備及製作區；屬酒吧、舞廳及以提供飲料服務為主的簡便餐飲場所，是指包括食物準備及製作區、儲藏室或儲藏設備以及冷凍室或冷藏設備。

2) «Espaço de refeições», local para refeições destinado exclusivamente aos clientes dos estabelecimentos da indústria hoteleira;

3) «Casa de banho privativa», aquela que é destinada ao uso exclusivo dos clientes das unidades de alojamento e que está integrada nestas; ou no alojamento de baixo custo, doravante designado por ABC, a que seja destinada ao uso exclusivo dos clientes dos quartos individuais, duplos e triplos e que está integrada nestes;

4) «Casa de banho comum», aquela que é destinada ao uso comum dos clientes das unidades de ABC, mas que não está integrada nestas;

5) «Casa de banho social», aquela que é destinada ao uso exclusivo dos clientes do estabelecimento;

6) «Casa de banho para trabalhadores», aquela que é destinada ao uso exclusivo dos trabalhadores do estabelecimento;

7) «Cabina», recinto com sanita e porta com trinco integrado dentro de uma casa de banho;

8) «Zona de serviço», aquela que abrange cozinha ou zona de cozinha, despensa ou equipamentos para armazenamento, câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos, copa com zona limpa e zona suja e outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver, no caso de restaurantes, e estabelecimentos de refeições simples, doravante designados por ERS, quando a actividade principal seja a prestação de serviço de alimentação; ou aquela que abrange zonas de preparação e confecção de alimentos, despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos no caso de bares, salas de dança, e ERS quando a actividade principal seja a prestação de serviço de bebidas.

### Artigo 3.º

#### **Documentos a apresentar para os pedidos ou comunicações**

Os pedidos ou comunicações feitos nos termos do presente regulamento administrativo são instruídos com os seguintes documentos, sem prejuízo dos demais documentos previstos nos artigos seguintes:

1) Impresso próprio da Direcção dos Serviços de Turismo, doravante designada por DST, devidamente preenchido pelo requerente;

2) No caso de empresário comercial, pessoa singular ou proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, pessoa singular, cópia do documento de identificação do requerente onde conste a assinatura deste;

3) No caso de empresário comercial, pessoa colectiva ou proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, pessoa colectiva, cópia do documento de identificação do representante legal da sociedade onde conste a sua assinatura.

### 第三條

#### 申請或通知所需提交的文件

凡按本行政法規的規定作出申請或通知，在不影響續後條文所需提交其他文件的情況下，須附具以下文件：

(一) 申請人填妥的旅遊局專用表格；

(二) 如申請人為自然人商業企業主或屬自然人的場所所在地業權人，具申請人簽名的身份證明文件副本；

(三) 如申請人為法人商業企業主或屬法人的場所所在地業權人，具公司法定代表簽名的身份證明文件副本。

## 第二章 發牌程序所需提交的資料

### 第四條 一般發牌程序

一、一般發牌程序申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 比例為1:1000並標示尺寸的場所位置平面圖；如屬酒店業場所，須顯示其建築情況與周圍建築的關係；

(二) 比例為1:100或1:200並標示尺寸的場所所處樓層建築平面圖；如屬酒店業場所，須提交各樓層平面圖；

(三) 比例為1:100並標示尺寸的各樓層建築平面圖，當中須顯示設計中設施及其通道和設備的分佈；如酒店業場所內設有娛樂場或美食廣場，須在圖則上標示相應區域的範圍；

(四) 比例為1:100並標示尺寸的各樓宇立面圖，以及標出飾面材料及使用的顏色；

(五) 比例為1:100並標示尺寸的縱向及橫向剖面圖，其中一份剖面圖須反映垂直出入區；

(六) 工程敘述及說明備忘；

(七) 已向土地工務運輸局提交專業計劃的收據連文件目錄表副本，其上須載有該局的收據編號；

(八) 如屬酒吧或舞廳，須提交場所對內部能見度低的方案及說明；如酒吧或舞廳有音響設備，尚須提交場所內安裝的隔音和吸音設施的設計，包括設計細節、設計圖則、有關材料的技術指標及說明書。

二、如有需要，申請人須按參與實體要求提交專業計劃及文件。

三、酒店業場所的工程敘述及說明備忘須載有：

(一) 總體佈局，包括土地總面積、預計建築面積、停車場面積、出入通道的規劃、空氣調節系統結構及運作，以及所用的建築、飾面及裝飾的材料；

(二) 後勤區的運作；

## CAPÍTULO II

### Elementos a apresentar para o procedimento de licenciamento

#### Artigo 4.º

#### Procedimento de licenciamento geral

1. O pedido no procedimento de licenciamento geral é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Planta de localização do estabelecimento, à escala de 1:1000 com indicação das dimensões ou no caso de estabelecimento da indústria hoteleira, tem de mostrar a situação da construção em relação à área envolvente;

2) Planta das edificações, à escala de 1:100 ou 1:200 com indicação das dimensões, do piso onde se localiza o estabelecimento ou no caso de estabelecimento da indústria hoteleira, planta de todos os pisos;

3) Plantas das edificações nos seus diferentes pavimentos, à escala de 1:100 com indicação das dimensões, pelas quais se revela a distribuição das instalações projectadas, suas circulações e a do equipamento e a demarcação na planta das áreas respeitantes a casino e a área de restauração, se houver;

4) Alçados, à escala de 1:100 com indicação das dimensões, dos diferentes edifícios, com indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;

5) Cortes, à escala de 1:100 com indicação das dimensões nos sentidos longitudinal e transversal, passando um dos cortes pela zona dos acessos verticais;

6) Memória descritiva e justificativa do empreendimento;

7) Cópia do recibo relativo à apresentação de projectos de especialidade à Direcção dos Serviços de Solos, Obras Públicas e Transportes, doravante designada por DSSOPT, e do índice dos projectos apresentados, onde consta o número de recibo desta Direcção de Serviços;

8) Soluções que impeçam a visibilidade para o interior do estabelecimento e a sua descrição, no caso de bar ou sala de dança e projecto das instalações de isolamento acústico e absorção sonora no estabelecimento, incluindo os pormenores da respectiva concepção, peças desenhadas, indicadores técnicos dos materiais a utilizar e respectivos catálogos, no caso de serem instalados equipamentos de som no bar ou sala de dança.

2. Sempre que haja necessidade, o requerente tem de apresentar os projectos de especialidade e documentos conforme exigido pelas entidades intervenientes.

3. A memória descritiva e justificativa do estabelecimento da indústria hoteleira contém:

1) Partido geral da composição, incluindo área total do terreno, área prevista da construção, área para estacionamento, planeamento sobre vias de acesso, estruturas do sistema de climatização e respectivo funcionamento, materiais de construção, de revestimento e decorativos a utilizar;

2) Funcionamento da zona de apoio logístico;

(三) 預計的住宿單位及床位總數；

(四) 預計的工程開始及結束日期。

四、餐廳、簡便餐飲場所、食品攤檔、酒吧或舞廳的工程敘述及說明備忘須載有：

(一) 總體佈局，包括所用的建築、飾面及裝飾的材料，以及公共區域及服務區域的特徵；

(二) 預計的工程開始及結束日期。

五、申請人須提交第一款和第二款所指資料的正本及副本的數量按旅遊局應參與實體的要求而定。

#### 第五條

##### 一般發牌程序的檢查

一、檢查申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 按適用情況提交的工程准照副本、同等效力文件及已繳相關費用的收據副本；

(二) 已獲土地工務運輸局核准的專業計劃及文件；

(三) 如屬酒店業場所，須提交住宿單位及倘有的床位價目表、公司內部規章及人員編制表；

(四) 如屬餐廳、簡便餐飲場所、食品攤檔、酒吧或舞廳，須提交價目表。

二、複檢及重新檢查申請須向旅遊局提出。

#### 第六條

##### 一般發牌程序檢查前的臨時經營許可

一、檢查前的臨時經營許可申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 申請人確保有關場所符合公共安全、公共衛生及環境保護要求的方式營運的聲明；

(二) 負責施工的屬自然人或法人的商業企業主的聲明，以及倘有的負責指導工程的技術員對場所的施工已符合獲批計劃及技術意見的聲明；

(三) 由合資格實體發出的防火安全系統運作良好聲明書，以證明其防火安全系統符合防火安全、都市建築及城市規劃範疇等適用的法例規定的要求；

3) Total previsto de unidades de alojamento e camas;

4) Prazo previsto para o início e termo da obra.

4. A memória descritiva e justificativa para restaurante, ERS, quiosque, bar ou sala de dança contém:

1) Partido geral da composição, incluindo materiais de construção, de revestimento e decorativos a utilizar e características específicas das zonas públicas e de serviço;

2) Prazo previsto para o início e termo da obra.

5. O requerente tem de entregar os originais e cópias dos elementos referidos nos n.ºs 1 e 2, na quantidade a determinar pela DST em função do solicitado pelas entidades intervenientes.

#### Artigo 5.º

##### Vistoria no procedimento de licenciamento geral

1. O pedido de vistoria é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Cópia da licença de obras, cópia de documento equivalente e respectivo recibo de pagamento da taxa, conforme aplicável;

2) Projectos de especialidade e documentos aprovados pela DSSOPT;

3) Tabela de preços das unidades de alojamentos e camas, se houver, regulamento interno da sociedade e quadro de pessoal, se for estabelecimento da indústria hoteleira;

4) Tabela de preços, no caso de restaurante, ERS, quiosque, bar ou sala de dança.

2. Os pedidos de vistoria complementar e de nova vistoria são apresentados na DST.

#### Artigo 6.º

##### Autorização provisória de funcionamento antes da vistoria no âmbito do licenciamento geral

1. O pedido de autorização provisória de funcionamento antes da vistoria é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Declaração do requerente em que se compromete a garantir o funcionamento do estabelecimento de acordo com as exigências de segurança pública, saúde pública e protecção ambiental;

2) Declaração do empresário comercial, pessoa singular ou colectiva, responsável pela execução da obra e outra do técnico responsável pela direcção de obra, quando haja, de que a execução das obras no estabelecimento já está em conformidade com o projecto autorizado e com os pareceres técnicos;

3) Declaração de bom funcionamento do sistema de segurança contra incêndios do estabelecimento, emitida por entidade qualificada, que certifique a conformidade do seu sistema de segurança contra incêndios com as exigências previstas na legislação aplicável, em matéria de segurança contra incêndios, construção urbana e urbanismo;

(四) 如場所內設有升降機類設備，則須提交有效期至少九十日的升降機類設備安全運行證明文件的正本和副本。

二、如場所設在屬酒店用途的都市房地產但非位於酒店業場所範圍內，則除上款所列文件外，申請尚須附具相關場所所處的都市房地產獲土地工務運輸局發出的酒店用途使用准照。

#### 第七條

##### 臨時經營許可續期

檢查後的臨時經營許可續期申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 設施符合已獲批計劃且已遵守公共安全、公共衛生及環境保護方面的所有要件的聲明；

(二) 如場所內設有升降機類設備，則須提交有效期至少九十日的升降機類設備安全運行證明文件的正本和副本。

#### 第八條

##### 補發臨時經營許可

補發臨時經營許可申請須向旅遊局提出。

#### 第九條

##### 更改臨時經營許可持有人或准照持有人

一、更改臨時經營許可持有人或准照持有人的通知須向旅遊局作出。

二、旅遊局按情況可要求申請人提交與更改臨時經營許可持有人或准照持有人相關的證明文件。

#### 第十條

##### 註銷臨時經營許可

一、註銷臨時經營許可申請須向旅遊局提出。

4) Original e cópia de documento que certifique a segurança do funcionamento dos equipamentos de elevadores, com validade não inferior a 90 dias, no caso de existirem equipamentos de elevadores no estabelecimento.

2. Caso o estabelecimento esteja instalado em prédio urbano destinado a fins de actividade hoteleira mas não seja inserido em estabelecimento da indústria hoteleira, para além dos documentos referidos no número anterior, o pedido é ainda instruído com a licença de utilização do prédio urbano em que se insere o estabelecimento, emitida pela DSSOPT, onde conste que o prédio urbano tem fins de actividade hoteleira.

#### Artigo 7.º

##### **Renovação da autorização provisória de funcionamento**

O pedido de renovação da autorização provisória de funcionamento após a vistoria é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Declaração de que as instalações estão conformes ao projecto autorizado e cumprem todos os requisitos exigidos em matéria de segurança pública, saúde pública e protecção ambiental;

2) Original e cópia de documento que certifique a segurança do funcionamento dos equipamentos de elevadores, com validade não inferior a 90 dias, no caso de existirem equipamentos de elevadores no estabelecimento.

#### Artigo 8.º

##### **Emissão de segunda via da autorização provisória de funcionamento**

O pedido de emissão de segunda via da autorização provisória de funcionamento é apresentado na DST.

#### Artigo 9.º

##### **Alteração da titularidade da autorização provisória de funcionamento ou da licença**

1. A comunicação da alteração da titularidade da autorização provisória de funcionamento ou da licença é feita à DST.

2. A DST pode solicitar ao requerente a apresentação de documento comprovativo relativo à alteração da titularidade da autorização provisória de funcionamento ou da licença, consoante o caso.

#### Artigo 10.º

##### **Cancelamento da autorização provisória de funcionamento**

1. O pedido de cancelamento da autorização provisória de funcionamento é apresentado na DST.

二、如由場所所在地業權人申請註銷臨時經營許可，申請須附具下列文件：

(一) 最近三個月內發出的載有場所所在地業權人身份的物業登記證明；

(二) 臨時經營許可持有人已喪失佔用相關營運場所地點的權利的證明文件。

### 第十一條 一站式發牌程序

一、一站式發牌程序申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 比例為1:1000並標示尺寸的場所位置平面圖；

(二) 比例為1:100或1:200並標示尺寸的場所所處樓層建築平面圖；

(三) 比例為1:100並標示尺寸的各樓層建築平面圖，當中須顯示設計中設施及其通道和設備的分佈；

(四) 比例為1:100並標示尺寸的各樓宇立面圖，以及標出飾面材料及使用的顏色；

(五) 比例為1:100並標示尺寸的縱向及橫向剖面圖，其中一份剖面圖須反映垂直出入區；

(六) 參與實體所要求的專業計劃及文件；

(七) 工程敘述及說明備忘；

(八) 如屬酒吧或舞廳，須提交場所對內部能見度低的方案及說明；如酒吧或舞廳有音響設備，尚須提交場所內安裝的隔音和吸音設施的設計，包括設計細節、設計圖則、有關材料的技術指標及說明書；

(九) 土地工務運輸局就發出工程准照所要求的申請文件及圖則；

(十) 土地工務運輸局就發出倘有的電力裝置的臨時使用准照所要求的申請文件及圖則。

2. No caso de cancelamento da autorização provisória de funcionamento, requerido pelo proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, o pedido é instruído com os seguintes documentos:

1) Certidão de registo predial relativa à qualidade de proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, emitida nos últimos três meses;

2) Documento comprovativo de que o titular da autorização provisória de funcionamento deixou de ter o direito à ocupação do local onde está instalado o estabelecimento.

### Artigo 11.º

#### **Procedimento de licenciamento em regime de agência única**

1. O pedido no procedimento de licenciamento em regime de agência única é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Planta de localização do estabelecimento, à escala de 1:1000 com indicação das dimensões;

2) Planta das edificações, à escala de 1:100 ou 1:200 com indicação das dimensões, do piso onde se localiza o estabelecimento;

3) Plantas das edificações, nos seus diferentes pavimentos, à escala de 1:100 com indicação das dimensões, pelas quais se revela a distribuição das instalações projectadas, suas circulações e a do equipamento;

4) Alçados, à escala de 1:100 com indicação das dimensões, dos diferentes edifícios, com indicação dos materiais de acabamento e cores a empregar;

5) Cortes, à escala de 1:100 com indicação das dimensões nos sentidos longitudinal e transversal, passando um dos cortes pela zona dos acessos verticais;

6) Projectos de especialidade e documentos a solicitar pelas entidades intervenientes;

7) Memória descritiva e justificativa do empreendimento;

8) Soluções que impeçam a visibilidade para o interior do estabelecimento e sua descrição, no caso de bar ou sala de dança e projecto das instalações de isolamento acústico e absorção sonora no estabelecimento, incluindo os pormenores da respectiva concepção, peças desenhadas, indicadores técnicos dos materiais a utilizar e respectivos catálogos, no caso de serem instalados equipamentos de som no bar ou sala de dança;

9) Os documentos e plantas relativos ao pedido que a DSSOPT solicite para a emissão da licença de obras;

10) Os documentos e plantas relativos ao pedido que a DSSOPT solicite para a emissão da licença provisória de exploração de instalações eléctricas, se houver.

二、上款(七)項所指的工程敘述及說明備忘須載有：

(一) 總體佈局，包括所用的建築、飾面及裝飾的材料，以及公共區域及服務區域的特徵；

(二) 預計的工程開始及結束日期。

三、申請人須提交第一款(一)項至(八)項所指資料的正本及副本的數量按旅遊局應參與實體的要求而定。

## 第十二條

### 一站式發牌程序的檢查

一站式發牌程序的檢查申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 土地工務運輸局要求的工程竣工通知；

(二) 已獲土地工務運輸局核准的專業計劃及文件；

(三) 價目表。

## 第十三條

### 一站式發牌程序檢查前的臨時經營許可

一站式發牌程序檢查前的臨時經營許可申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 申請人確保有關場所符合公共安全、公共衛生及環境保護要求的方式營運的聲明；

(二) 負責施工的屬自然人或法人的商業企業主的聲明，以及倘有的負責指導工程的技術員對場所的施工已符合獲批計劃及技術意見的聲明；

(三) 由合資格實體發出的防火安全系統運作良好聲明書，以證明其防火安全系統符合防火安全、都市建築及城市規劃範疇等適用的法例規定的要求；

(四) 如場所內設有升降機類設備，則須提交有效期至少九十日的升降機類設備安全運行證明文件的正本和副本。

2. A memória descritiva e justificativa referida na alínea 7) do número anterior contém:

1) Partido geral da composição, incluindo materiais de construção, de revestimento e decorativos a utilizar e características específicas das zonas públicas e de serviço;

2) Prazo previsto para o início e termo da obra.

3. O requerente tem de entregar os originais e cópias dos elementos referidos nas alíneas 1) a 8) do n.º 1, na quantidade a determinar pela DST em função do solicitado pelas entidades intervenientes.

## Artigo 12.º

### Vistoria no procedimento de licenciamento em regime de agência única

O pedido de vistoria, no procedimento de licenciamento em regime de agência única, é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Comunicação da conclusão das obras que a DSSOPT solicite;

2) Projectos de especialidade e documentos aprovados pela DSSOPT;

3) Tabela de preços.

## Artigo 13.º

### Autorização provisória de funcionamento antes da vistoria no procedimento de licenciamento em regime de agência única

O pedido de autorização provisória de funcionamento antes da vistoria, no procedimento de licenciamento em regime de agência única, é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Declaração do requerente em que se compromete a garantir o funcionamento do estabelecimento de acordo com as exigências de segurança pública, saúde pública e protecção ambiental;

2) Declaração do empresário comercial, pessoa singular ou colectiva, responsável pela execução da obra e outra do técnico responsável pela direcção de obra, quando haja, de que a execução das obras no estabelecimento já está em conformidade com o projecto autorizado e com os pareceres técnicos;

3) Declaração de bom funcionamento do sistema de segurança contra incêndios do estabelecimento, emitida por entidade qualificada, que certifique a conformidade do seu sistema de segurança contra incêndios com as exigências previstas na legislação aplicável, em matéria de segurança contra incêndios, construção urbana e urbanismo;

4) Original e cópia de documento que certifique a segurança do funcionamento dos equipamentos de elevadores, com validade não inferior a 90 dias, no caso de existirem equipamentos de elevadores no estabelecimento.

第十四條  
准照續期

准照續期申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 設施符合已獲批計劃且已遵守公共安全、公共衛生及環境保護方面的所有要件的聲明；

(二) 如場所內設有升降機類設備，則須提交有效期至少九十日的升降機類設備安全運行證明文件的正本和副本。

第十五條  
補發准照

補發准照申請須向旅遊局提出。

第十六條  
註銷准照

一、註銷准照申請須向旅遊局提出。

二、如由場所所在地業權人申請註銷准照，申請須附具下列文件：

(一) 最近三個月內發出的載有場所所在地業權人身份的物業登記證明；

(二) 准照持有人已喪失佔用相關營運場所地點的權利的證明文件。

### 第三章

#### 修正場所的類別及級別和更改場所名稱所需提交的資料

第十七條  
修正類別及級別

修正酒店業場所獲批准類別及級別申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 酒店業場所內已加入或將加入的關於設備、服務及裝修方面的變更，其相關的敘述及說明備忘；

(二) 如涉及修改已獲批計劃，須同時根據第二十條的規定提出修改計劃申請。

Artigo 14.º

#### Renovação da licença

O pedido de renovação da licença é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Declaração de que as instalações estão conformes ao projecto autorizado e cumprem todos os requisitos exigidos em matéria de segurança pública, saúde pública e protecção ambiental;

2) Original e cópia de documento que certifique a segurança do funcionamento dos equipamentos de elevadores, com validade não inferior a 90 dias, no caso de existirem equipamentos de elevadores no estabelecimento.

Artigo 15.º

#### Emissão de segunda via da licença

O pedido de emissão de segunda via da licença é apresentado na DST.

Artigo 16.º

#### Cancelamento da licença

1. O pedido de cancelamento da licença é apresentado na DST.

2. No caso de cancelamento da licença requerido pelo proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, o pedido é instruído com os seguintes documentos:

1) Certidão de registo predial relativa à qualidade de proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, emitida nos últimos três meses;

2) Documento comprovativo de que o titular da licença do estabelecimento deixou de ter o direito à ocupação do local onde está instalado o estabelecimento.

### CAPÍTULO III

#### Elementos a apresentar para a revisão do tipo e da classificação e a alteração da denominação do estabelecimento

Artigo 17.º

#### Revisão do tipo e da classificação

O pedido de revisão do tipo e da classificação atribuídos ao estabelecimento da indústria hoteleira é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Memória descritiva e justificativa das alterações de equipamentos, serviços e decoração já introduzidas ou a introduzir no estabelecimento da indústria hoteleira;

2) Pedido da respectiva modificação nos termos do disposto no artigo 20.º no caso de existirem modificações ao projecto autorizado.

第十八條  
更改名稱

- 一、更改場所名稱申請須向旅遊局提出。
- 二、旅遊局可要求申請人提交其具正當性使用名稱的證明文件。

第四章

簽發准照後的保養或維修工作和修改已獲批計劃  
所需提交的資料

第十九條  
保養或維修工作

保養或維修工作的通知須於相關工作的預計開始日期前向旅遊局作出。

第二十條  
修改已獲批計劃

一、修改已獲批計劃申請須向旅遊局提出，並附具下列文件：

(一) 比例為1:100或1:200並標示尺寸的場所所處樓層建築平面圖；如屬酒店業場所，須提交涉及工程相關樓層建築平面圖；

(二) 比例為1:100並標示尺寸的設施平面圖、立面圖及剖面圖，並註明所申請的修改；

(三) 土地工務運輸局就發出工程准照所要求的申請文件及圖則；

(四) 土地工務運輸局就發出倘有的電力裝置的臨時使用准照所要求的申請文件及圖則。

二、如有需要，申請人須按參與實體要求提交專業計劃及文件。

三、申請人須提交以上兩款所指資料的正本及副本的數量按旅遊局應參與實體的要求而定。

四、第一款(二)項所指的圖則須以下列方式標示：

- (一) 黑色：保留部分；
- (二) 紅色：新建部分；
- (三) 黃色：拆卸部分。

Artigo 18.º

**Alteração da denominação**

1. O pedido de alteração da denominação do estabelecimento é apresentado na DST.

2. A DST pode solicitar ao requerente a apresentação de documento que comprove a legitimidade da utilização da denominação solicitada.

CAPÍTULO IV

**Elementos a apresentar para os trabalhos de conservação ou reparação e modificações ao projecto autorizado após a emissão da licença**

Artigo 19.º

**Trabalhos de conservação ou reparação**

A comunicação dos trabalhos de conservação ou reparação é feita à DST antes da data prevista para o seu início.

Artigo 20.º

**Modificação ao projecto autorizado**

1. O pedido de modificação ao projecto autorizado é apresentado na DST e instruído com os seguintes documentos:

1) Planta das edificações, à escala de 1:100 ou 1:200 com indicação das dimensões, do piso onde se localiza o estabelecimento ou no caso de estabelecimento da indústria hoteleira, planta dos pisos onde se encontram obras;

2) Plantas, alçados e cortes, à escala de 1:100 com indicação das dimensões, das instalações com as modificações requeridas;

3) Os documentos e plantas relativos ao pedido que a DSSOPT solicite para a emissão da licença de obras;

4) Os documentos e plantas relativos ao pedido que a DSSOPT solicite para a emissão da licença provisória de exploração de instalações eléctricas, se houver.

2. Sempre que haja necessidade, o requerente tem de apresentar os projectos de especialidade e os documentos conforme exigido pelas entidades intervenientes.

3. O requerente tem de entregar os originais e cópias dos elementos referidos nos números anteriores, na quantidade a determinar pela DST em função do solicitado pelas entidades intervenientes.

4. As plantas referidas na alínea 2) do n.º 1 indicam da seguinte forma:

- 1) Preto: a manter;
- 2) Vermelho: a construir;
- 3) Amarelo: a demolir.

## 第二十一條

## 修改計劃的檢查

修改計劃的檢查申請須向旅遊局提出，並附具第十二條(一)項及(二)項所指的文件。

## 第二十二條

## 中止業務

- 一、中止業務申請須向旅遊局提出。
- 二、旅遊局可要求申請人提交其他相關證明文件。

## 第五章

## 其他

## 第二十三條

## 變更酒吧和舞廳的營業時間

變更酒吧和舞廳的營業時間申請須向旅遊局提出。

## 第二十四條

## 解除封印和終止保全措施

- 一、解除封印申請須向旅遊局提出。
- 二、如由場所所在地業權人申請廢止保全措施，申請須附具下列文件：
  - (一)最近三個月內發出的載有場所所在地業權人身份的物業登記證明；
  - (二)作出第8/2021號法律第一百零三條所述行為者已喪失佔用相關營運場所地點的權利的證明文件。
- 三、屬第8/2021號法律第九十一條第三款(二)項及(三)項所指情況的終止保全措施申請，須向旅遊局提出。

## 第二十五條

## 補充或豁免文件

一、在具合理依據下，旅遊局可要求利害關係人在指定期間內提交有助分析申請的其他補充資料，亦可要求公共部門或機構提供組成相關卷宗的文件或資料。

## Artigo 21.º

**Vistoria para a modificação ao projecto**

O pedido de vistoria, para a modificação ao projecto, é apresentado na DST e instruído com os documentos referidos nas alíneas 1) e 2) do artigo 12.º.

## Artigo 22.º

**Suspensão da actividade**

1. O pedido de suspensão da actividade é apresentado na DST.
2. A DST pode solicitar ao requerente a apresentação de outros documentos comprovativos.

## CAPÍTULO V

**Outros**

## Artigo 23.º

**Alteração do horário de funcionamento dos bares e salas de dança**

O pedido de alteração do horário de funcionamento dos bares e salas de dança é apresentado na DST.

## Artigo 24.º

**Levantamento do selo e cessação da medida cautelar**

1. O pedido de levantamento do selo é apresentado na DST.
2. No caso de revogação da medida cautelar requerida pelo proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, o pedido é instruído com os seguintes documentos:
  - 1) Certidão de registo predial relativa à qualidade de proprietário do imóvel onde se insere o estabelecimento, emitida nos últimos três meses;
  - 2) Documento comprovativo de que quem praticou o acto referido no artigo 103.º da Lei n.º 8/2021, deixou de ter o direito à ocupação do local onde está instalado o estabelecimento.
3. Os pedidos de cessação da medida cautelar nas situações referidas nas alíneas 2) e 3) do n.º 3 do artigo 91.º da Lei n.º 8/2021 são apresentados na DST.

## Artigo 25.º

**Documentos complementares ou dispensa de documentos**

1. A DST pode, fundamentadamente, solicitar ao interessado a apresentação, no prazo fixado, de outras informações complementares que contribuam para a análise do pedido, bem como a serviços ou organismos públicos a entrega de documentos ou elementos para a instrução do processo.

二、因應提出申請的類別，又或以電子方式取得文件或資料等情況，旅遊局可豁免利害關係人提供組成相關卷宗的文件或資料。

#### 第二十六條

生效

本行政法規自二零二二年一月一日起生效。

二零二一年十一月十八日制定。

命令公佈。

行政長官 賀一誠

2. Conforme o tipo do pedido apresentado ou a obtenção de documentos ou elementos por meios electrónicos, entre outras situações, a DST pode dispensar ao interessado a entrega de documentos ou elementos para a instrução do processo.

#### Artigo 26.º

#### **Entrada em vigor**

O presente regulamento administrativo entra em vigor no dia 1 de Janeiro de 2022.

Aprovado em 18 de Novembro de 2021.

Publique-se.

O Chefe do Executivo, *Ho Iat Seng*.

附件一  
(第一條第二款所指者)

酒店要件明細表

一、一般要件

| 一般要件   | 酒店級別 |     |     |     |       |
|--|------|-----|-----|-----|-------|
|  | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 1. 最少住宿單位數目：十間                                 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2. 客用區最小淨高（米）                                  | 2.6  | 2.6 | 2.6 | 2.6 | 2.6   |
| 3. 適當的通風及恆溫空調系統                                | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 4. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 5. 直接通往各層的顧客專用通道                               | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 6. 如酒店設於兩層或以上的建築物內，須具有客用升降機                    |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 7. 如酒店設於三層或以上的建築物內，須具有客用升降機                    | ✓    | ✓   | ✓   |     |       |
| 8. 客用升降機中至少有一部升降機適合行動不便人士使用並通往所有設有客用設施及住宿單位的樓層 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 9. 通往客用升降機及貨物升降機的通道須有充足的空間，方便場所顧客及員工走動         | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

| 一般要件   | 酒店級別                   |                          |                          |                          |                          |
|--|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|  | 二星級                    | 三星級                      | 四星級                      | 五星級                      | 五星豪華級                    |
| 10. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數目，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定  | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 11. 住宿單位樓層的走廊闊度（米）<br>* 如僅走廊一邊設有住宿單位，走廊寬度可減少 0.2 米   | 1.2                    | 1.4                      | 1.6                      | 1.75                     | 1.75                     |
| 12. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通   | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 13. 獨立的作業入口  | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 14. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物   | ✓                      |                          |                          |                          |                          |
| 15. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求   | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 16. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作  | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 17. 安全照明系統   | ✓                      | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 18. 符合適用法例規定的停車位   |                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| 19. 大堂：<br>1) 最小淨高（米）<br>2) 供住客登記入住用的地點<br>3) 具設備（桌子及沙發或椅子）的休息區，其面積不少於（平方米）<br>4) 無線上網<br>5) 公用洗手間 | 2.6<br>✓<br><br>✓<br>✓ | 3.0<br>✓<br>15<br>✓<br>✓ | 3.0<br>✓<br>25<br>✓<br>✓ | 3.5<br>✓<br>35<br>✓<br>✓ | 3.5<br>✓<br>45<br>✓<br>✓ |
| 20. 適當容量的行李貯存處   |                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |

| 一般要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---|------|-----|-----|-----|-------|
|   | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 21. 餐廳：   |      |     |     |     |       |
| 1) 最少數量   |      | 1   | 1   | 2   | 3     |
| 2) 須包括在中午十二時至下午三時及晚上六時至十時運作                           |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3) 其中一家餐廳須提供國際食品等多款菜式                                 |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 4) 其中一家餐廳須提供自助早餐，供應時間為至少兩小時，並向不選擇自助早餐的住客提供餐桌服務        |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 5) 須於早餐時段對外開放至少兩小時                                    |      | ✓   |     |     |       |
| 22. 住客用膳區   | ✓    |     |     |     |       |
| 23. 酒吧，每日營業時間不少於六小時                                   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 24. 如額外開設一家餐廳或簡便餐飲場所，則可豁免開設酒吧，而代替酒吧的相關場所的每日營業時間不少於六小時 |      | ✓   | ✓   |     |       |
| 25. 會議室   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 26. 多功能廳，其客容量按人均面積至少 1 平方米計算：                         |      |     |     |     |       |
| 1) 最小淨高（米）  |      |     | 3.0 | 3.5 | 3.5   |
| 2) 可用作會議廳或宴會廳   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3) 餐飲輔助區及相關設備   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 4) 視聽設備及無線上網  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 5) 洗手間  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| • 從多功能廳入口至洗手間的路徑不超過 50 米                              |      |     |     |     |       |

| 一般要件   | 酒店級別 |     |     |     |       |
|--|------|-----|-----|-----|-------|
|  | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔</li> <li>• 按性別分開</li> <li>• 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜及兩個洗手池組成</li> <li>• 女洗手間至少由兩個廁格及兩個洗手池組成</li> <li>• 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1</li> <li>• 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1</li> <li>• 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池</li> </ul> |      |     |     |     |       |
| 27. 在要求下借用辦公室文儀設備，或在要求下提供代辦複印、打印和收發傳真服務  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 28. 按酒店的特點及座落地點設室內或室外游泳池：  |      |     |     |     |       |
| 1) 最小深度為 1.1 米   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3) 具有恆溫系統  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 29. 供六歲以下小童使用的游泳池，可為上點所指游泳池內的一個指定區域：<br>(場所可選擇符合此項要件或本部分第 33 點所指的要件)   |      |     |     |     |       |
| 1) 淺水端深度不得超過 0.2 米，最大深度為 0.45 米  |      |     |     | ✓   | ✓     |

| 一般要件   | 酒店級別 |     |     |     |       |
|--|------|-----|-----|-----|-------|
|  | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備   |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 3) 具有恆溫系統  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 30. 游泳池全年開放運作  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 31. 與游泳池直接連通且按性別分開的游泳池輔助區：   |      |     |     |     |       |
| 1) 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2) 更衣區   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3) 洗手間   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成</li> <li>• 女洗手間至少由兩個廁格、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成</li> <li>• 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1</li> <li>• 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1</li> <li>• 淋浴噴頭與洗手池比例不少於 3 : 1</li> <li>• 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池</li> <li>• 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物</li> <li>• 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私</li> </ul> |      |     |     |     |       |
| 32. 健康俱樂部  |      |     |     | ✓   | ✓     |

| 一般要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---|------|-----|-----|-----|-------|
|   | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 33. 兒童俱樂部或兒童遊樂室<br>(場所可選擇符合此項要件或本部分第 29 點所指的要件) |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 34. 具恆溫空調系統的育嬰室                                 |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 35. 急救箱   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 36. 手提電話充電器和萬能插頭                                |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 37. 輪椅  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 38. 嬰兒車   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 39. 雨具  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 40. 本地旅遊地圖                                      | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 41. 網頁  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 42. 預訂及查詢                                       |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 43. 操流利英語的接線生                                   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 44. 提供二十四小時入住登記及交送和存放行李服務的接待處                   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 45. 二十四小時入住登記                                   | ✓    |     |     |     |       |
| 46. 至少有一名操流利英語的員工提供接待服務                         |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 47. 迎賓飲品  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 48. 保管住客的郵件及貴重物品                                |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 49. 保管住宿單位的鑰匙                                   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 50. 叫醒服務  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

| 一般要件            | 酒店級別        |             |             |             |                       |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------------------|
|                 | 二<br>星<br>級 | 三<br>星<br>級 | 四<br>星<br>級 | 五<br>星<br>級 | 五<br>星<br>豪<br>華<br>級 |
| 51. 接受以電子支付方式結帳 |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 52. 寄送郵件        |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 53. 代購表演門票      |             |             |             | ✓           | ✓                     |
| 54. 禮賓服務        |             |             |             | ✓           | ✓                     |
| 55. 代客泊車        |             |             |             | ✓           | ✓                     |
| 56. 旅行社服務       |             |             | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 57. 兌換服務        |             |             | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 58. 兒童託管服務      |             |             |             | ✓           | ✓                     |
| 59. 醫療援助        |             |             | ✓           | ✓           | ✓                     |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 二、住宿單位

| 住宿單位要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---|------|-----|-----|-----|-------|
|   | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 1. 一百間或以下住宿單位，至少有兩間適合行動不便人士使用的住宿單位；多於一百間住宿單位，則每多一百間住宿單位須多兩間適合行動不便人士使用的住宿單位；不足一百亦作一百計算 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2. 從建築技術上保障隱私並減低噪音  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3. 可供住客調校的恆溫空調系統  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 4. 電源插座   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 5. 無線上網   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 6. 放置行李的地方或設備   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 7. 在要求下提供嬰兒床  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 8. 床褥保護墊  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 9. 在要求下提供全棉的床上用品  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 10. 枕頭的選擇單  |      |     |     |     | ✓     |
| 11. 每人兩個枕頭  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 12. 抵達時“迎賓禮品或飲品”  |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 13. 在要求下提供瓶裝礦泉水   |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 14. 瓶裝礦泉水或蒸餾水   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 15. 雨具  |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 16. 新住客入住時，住宿單位已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 17. 每當新住客入住時更換床上用品  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 18. 住客入住期間，每日更換床上用品   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |

| 住宿單位要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---|------|-----|-----|-----|-------|
|   | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 19. 住客入住期間，每周更換三次床上用品                                 | ✓    | ✓   |     |     |       |
| 20. 黃昏開床服務（ <i>evening turn down</i> ），並放置鮮花、小禮品及晚安留言 |      |     |     |     | ✓     |
| 21. 黃昏開床服務（ <i>evening turn down</i> ）                |      |     |     | ✓   |       |
| 22. 洗衣、熨燙及乾洗服務，並於二十四小時內交回洗熨好的衣物                       |      |     |     |     | ✓     |
| 23. 洗衣、熨燙及乾洗服務  |      |     | ✓   | ✓   |       |
| 24. 於清晨提供本地報章   |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 25. 二十四小時的客房餐飲服務                                      |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 26. 十二小時的客房餐飲服務                                       |      | ✓   |     |     |       |
| 房間  |      |     |     |     |       |
| 27. 朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於1.2平方米                           | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 28. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置                    | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 29. 有門廊   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 30. 房間的最小面積（平方米）：                                     |      |     |     |     |       |
| 單人房（客容量為一人）   | 9    | 10  | 12  | 14  | 20    |
| 雙人房（客容量為兩人）   | 12   | 13  | 15  | 18  | 24    |
| 三人房（客容量為三人）   | 18   | 19  | 21  | 24  | 30    |
| 家庭房（客容量最多為兩位成人和三位小童）                                  | 30   | 31  | 33  | 36  | 42    |
| * 房間面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於2.2米的窗台及露台的面積                   |      |     |     |     |       |

| 住宿單位要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---|------|-----|-----|-----|-------|
|   | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 31. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入房間面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關房間面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 50% | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 32. 兩人或以上的房間在要求下可加設一個單人移動式的補充床位   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 33. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）  |      | 0.4 | 0.5 | 0.6 | 0.7   |
| 34. 可於床頭調校房間內各設備的控制系統   |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 35. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 36. 床頭櫃或同類設施  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 37. 與總電話網絡及內部網絡相通的電話  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 38. 電視機   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 39. 有線或衛星電視頻道   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 40. 書桌及椅子   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 41. 凳子或椅子   | ✓    |     |     |     |       |
| 42. 全身鏡   |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 43. 有門衣櫃或獨立的衣帽間，並配備衣架   |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 44. 衣櫃，可為開放式，並配備衣架  | ✓    | ✓   |     |     |       |
| 45. 保險箱   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 46. 茶及咖啡沖泡設備  |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 47. 迷你酒吧及冰箱   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 48. 垃圾桶   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

| 住宿單位要件   | 酒店級別 |                      |                      |                      |                      |
|--|------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|  | 二星級  | 三星級                  | 四星級                  | 五星級                  | 五星豪華級                |
| <b>套房</b>  |      |                      |                      |                      |                      |
| 49. 套房數目不少於住宿單位總數的 10%   |      |                      |                      |                      | ✓                    |
| 50. 套房數目不少於住宿單位總數的 5%  |      |                      |                      | ✓                    |                      |
| 51. 套房數目不少於住宿單位總數的 3%  |      | ✓                    | ✓                    |                      |                      |
| 52. 臥室及客廳均須設有朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米   |      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 53. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置   |      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 54. 客廳須設一個由便池及洗手池組成的洗手間  |      |                      |                      | ✓                    | ✓                    |
| 55. 臥室的最小面積（平方米）：<br>單人臥室（客容量為一人）<br>雙人臥室（客容量為兩人）<br>三人臥室（客容量為三人）<br>家庭臥室（客容量最多為兩位成人和三位小童）<br>* 臥室面積不包括專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積 |      | 10<br>13<br>19<br>31 | 12<br>15<br>21<br>33 | 14<br>18<br>24<br>36 | 20<br>24<br>30<br>42 |
| 56. 客廳的最小面積（平方米）<br>* 客廳的面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積   |      | 9                    | 10                   | 12                   | 15                   |
| 57. 兩人或以上的臥室在要求下可加設一個單人移動式的補充床位  |      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 58. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）   |      | 0.4                  | 0.5                  | 0.6                  | 0.7                  |

| 住宿單位要件                | 酒店級別 |     |     |     |       |
|-----------------------|------|-----|-----|-----|-------|
|                       | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 59. 可於床頭調校臥室內各設備的控制系統 |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 60. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方 |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 61. 床頭櫃或同類設施          |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 62. 全身鏡               |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 63. 有門衣櫃或獨立的衣帽間，並配備衣架 |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 64. 衣櫃，可為開放式，並配備衣架    |      | ✓   |     |     |       |
| 65. 保險箱               |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 66. 臥室和客廳須同時配置：       |      |     |     |     |       |
| 1) 與總電話網絡及內部網絡相通的電話   |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2) 電視機                |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3) 有線或衛星電視頻道          |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 4) 垃圾桶                |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 67. 客廳須配置：            |      |     |     |     |       |
| 1) 沙發及茶几              |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2) 書桌及椅子              |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 68. 茶及咖啡沖泡設備          |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 69. 迷你酒吧及冰箱           |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 三、洗手間

| 洗手間要件  | 酒店級別 |     |     |     |       |
|--|------|-----|-----|-----|-------|
|  | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 1. 洗手間設計須顧及住客的安全                                     | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 2. 不得安裝燃料式熱水裝置                                       | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 3. 冷、熱自來水  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣                                  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料                          | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置                              | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 7. 洗手池上方的燈及鏡子  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 8. 放置梳妝用品的空間   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 9. 紙巾或手烘乾器   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 10. 肥皂或洗手液   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 11. 衛生紙放置架   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 12. 掛鈎   | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 13. 垃圾桶  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 專用洗手間  |      |     |     |     |       |
| 14. 所有房間及套房臥室均設專用洗手間                                 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 15. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸及淋浴區組成，其中所有套房及房間的淋浴區須為有門的獨立間隔     |      |     |     |     | ✓     |
| 16. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸及淋浴區組成，其中所有套房及 80%房間的淋浴區須為有門的獨立間隔 |      |     |     | ✓   |       |

| 洗手間要件                                 | 酒店級別 |     |     |     |       |
|---------------------------------------|------|-----|-----|-----|-------|
|                                       | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 17. 由便池、洗手池及具淋浴柱的浴缸組成                 |      |     | ✓   |     |       |
| 18. 由便池、洗手池及淋浴區組成；可選用具有淋浴柱的浴缸代替淋浴區    | ✓    | ✓   |     |     |       |
| 19. 浴缸及淋浴區具防滑設備及扶手裝置                  | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 20. 淋浴區須裝有浴簾或遮擋物，如不設有淋浴區，則浴缸須裝有浴簾或遮擋物 | ✓    | ✓   | ✓   |     |       |
| 21. 浴缸長度不少於（米）                        |      |     | 1.6 | 1.7 | 1.8   |
| 22. 浴缸深度不少於 0.38 米                    |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 23. 浴缸設計須確保住客使用時的安全及舒適度               |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 24. 如設有浴缸，其設計須確保住客使用時的安全              | ✓    | ✓   |     |     |       |
| 25. 電源插座                              | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 26. 電話                                |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 27. 呼叫鈴或電話                            | ✓    | ✓   |     |     |       |
| 28. 音響系統                              |      |     |     |     | ✓     |
| 29. 吹風機                               |      |     | ✓   | ✓   | ✓     |
| 30. 在要求下提供吹風機                         |      | ✓   |     |     |       |
| 31. 體重計                               |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 32. 毛巾架                               | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 33. 棉質手巾及浴巾                           |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 34. 棉質浴袍                              |      |     |     | ✓   | ✓     |
| 35. 墊腳巾                               | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 36. 浴帽                                |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

| 洗手間要件   | 酒店級別        |             |             |             |                       |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------------------|
|   | 二<br>星<br>級 | 三<br>星<br>級 | 四<br>星<br>級 | 五<br>星<br>級 | 五<br>星<br>豪<br>華<br>級 |
| 37. 收髒衣服的袋子   |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 38. 漱口杯   |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 39. 在要求下提供牙刷及牙膏                                     |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 40. 洗頭水及沐浴液   |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 41. 在要求下提供下列產品：護髮素、沐浴泡沫、身體保濕膏、鬚後水、剃鬚刀、棉棒、梳、牙線       |             |             | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 42. 針線包   |             |             |             | ✓           | ✓                     |
| 43. 每當新住客入住時更換毛巾                                    | ✓           | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 44. 住客入住期間，每日更換毛巾                                   |             |             | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 45. 住客入住期間，每周更換三次毛巾                                 | ✓           | ✓           |             |             |                       |
| 公用洗手間   |             |             |             |             |                       |
| 46. 設有客用設施的各樓層均須有公用洗手間                              |             | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 47. 設有客用設施的各樓層須設有公用洗手間；如未能設有公用洗手間，則該層的上層或下層須設有公用洗手間 | ✓           |             |             |             |                       |
| 48. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔                                | ✓           | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 49. 按性別分開   | ✓           | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 50. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：                          |             |             |             |             |                       |
| 1) 廁格與洗手池比例不少於 2：1                                  | ✓           | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |
| 2) 小便兜與洗手池比例不少於 3：1                                 | ✓           | ✓           | ✓           | ✓           | ✓                     |

| 洗手間要件                         | 酒店級別 |     |     |     |       |
|-------------------------------|------|-----|-----|-----|-------|
|                               | 二星級  | 三星級 | 四星級 | 五星級 | 五星豪華級 |
| 51. 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池    |      | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 員工洗手間                         |      |     |     |     |       |
| 52. 不得與廚房、煮食區及食物準備及製作區直接相連    | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 53. 如設於客用區，其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 54. 由廁格及洗手池組成                 | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |
| 55. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜        | ✓    | ✓   | ✓   | ✓   | ✓     |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 四、酒店業場所廚房

| 酒店業場所廚房要件（三星級至五星豪華級酒店）   |
|--|
| 1. 酒店業場所廚房的組成包括：<br>1) 煮食區<br>2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備<br>3) 餐具區，髒物和潔物須分開<br>4) 倘有的其他食物準備及製作區 |
| 2. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造   |
| 3. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備  |
| 4. 如酒店業場所廚房與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連                                      |
| 5. 廚房各入口處均須設置洗手池   |
| 6. 髒物區和潔物區分開   |
| 7. 熟食區和冷食區分開   |
| 8. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應  |
| 9. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統  |
| 10. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料   |
| 11. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置   |
| 12. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形   |
| 13. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造  |

### 酒店業場所廚房要件（二星級酒店）

如二星級酒店設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件：

14. 酒店業場所廚房的組成包括：

- 1) 煮食區
- 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備

15. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造

16. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備

17. 如酒店業場所廚房與住客用膳區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連

18. 廚房各入口處均須設置洗手池

19. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應

20. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統

21. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料

22. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置

23. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形

24. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造

## 五、後勤區

| 後勤區要件   | 酒店業場所級別     |                       |                       |                       |                       |
|---|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|   | 二<br>星<br>級 | 三<br>星<br>級           | 四<br>星<br>級           | 五<br>星<br>級           | 五<br>星<br>豪<br>華<br>級 |
| 1. 與客用區分開   | ✓           | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 2. 適當的通風及恆溫空調系統   | ✓           | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 3. 酒店的垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內   | ✓           | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 員工用餐間及更衣室   |             |                       |                       |                       |                       |
| 4. 員工用餐間  |             | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 5. 按性別分開的更衣室  |             | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 6. 更衣室由淋浴區、儲物櫃區及員工洗手間組成；淋浴區須與儲物櫃區及員工洗手間有適當隔離  |             | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 7. 淋浴區按下列要求組成：<br>1) 少於二十五名員工：兩個淋浴噴頭<br>2) 二十五至一百名員工：四個淋浴噴頭<br>3) 一百零一至二百名員工：八個淋浴噴頭<br>4) 二百零一至三百名員工：十二個淋浴噴頭<br>5) 多於三百名員工：十六個淋浴噴頭<br>* 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私 |             | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ |
| 8. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物  |             | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 9. 具儲物櫃及員工洗手間的更衣區和員工用餐間   | ✓           |                       |                       |                       |                       |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 附件二

(第一條第二款所指者)

## 公寓式酒店要件明細表

## 一、一般要件

| 一般要件   | 公寓式酒店級別 |     |
|--|---------|-----|
|  | 三星級     | 四星級 |
| 1. 最少住宿單位數目：十間                                       | ✓       | ✓   |
| 2. 客用區最小淨高（米）  | 2.6     | 2.6 |
| 3. 適當的通風及恆溫空調系統                                      | ✓       | ✓   |
| 4. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口         | ✓       | ✓   |
| 5. 直接通往各層的顧客專用通道                                     | ✓       | ✓   |
| 6. 如公寓式酒店設於三層或以上的建築物內，須具有客用升降機                       | ✓       | ✓   |
| 7. 客用升降機中至少有一部升降機適合行動不便人士使用並通往所有設有客用設施及住宿單位的樓層       | ✓       | ✓   |
| 8. 通往客用升降機及貨物升降機的通道須有充足的空間，方便場所顧客及員工走動               | ✓       | ✓   |
| 9. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數目，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定 | ✓       | ✓   |
| 10. 住宿單位樓層的走廊闊度（米）<br>* 如僅走廊一邊設有住宿單位，走廊寬度可減少 0.2 米   | 1.4     | 1.6 |

| 一般要件                                   | 公寓式酒店級別 |     |
|--|---------|-----|
|  | 三星級     | 四星級 |
| 11. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通       | ✓       | ✓   |
| 12. 獨立的作業入口                            | ✓       | ✓   |
| 13. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求 | ✓       | ✓   |
| 14. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作    | ✓       | ✓   |
| 15. 安全照明系統                             | ✓       | ✓   |
| 16. 符合適用法例規定的停車位                       | ✓       | ✓   |
| 17. 大堂：                                |         |     |
| 1) 最小淨高（米）                             | 3.0     | 3.0 |
| 2) 供住客登記入住用的地點                         | ✓       | ✓   |
| 3) 具設備（桌子及沙發或椅子）的休息區，其面積不少於（平方米）       | 15      | 25  |
| 4) 無線上網                                | ✓       | ✓   |
| 5) 公用洗手間                               | ✓       | ✓   |
| 18. 適當容量的行李貯存處                         | ✓       | ✓   |
| 19. 一家餐廳，須包括在中午十二時至下午三時及晚上六時至十時運作      | ✓       | ✓   |
| 20. 按公寓式酒店的特點及座落地點設室內或室外游泳池：           |         |     |
| 1) 最小深度為 1.1 米                         |         | ✓   |
| 2) 具有換水、消毒及濾水的專用設備                     |         | ✓   |
| 21. 與游泳池直接連通且按性別分開的游泳池輔助區：             |         |     |
| 1) 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔                    |         | ✓   |

| 一般要件  | 公寓式酒店級別 |        |
|---|---------|--------|
|   | 三星級     | 四星級    |
| 2) 更衣區<br>3) 洗手間 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 男洗手間至少由一個廁格、一個小便兜、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成</li> <li>• 女洗手間至少由兩個廁格、設有兩個淋浴噴頭的淋浴區及兩個洗手池組成</li> <li>• 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1</li> <li>• 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1</li> <li>• 淋浴噴頭與洗手池比例不少於 3 : 1</li> <li>• 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池</li> <li>• 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物</li> <li>• 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私</li> </ul> |         | ✓<br>✓ |
| 22. 急救箱   | ✓       | ✓      |
| 23. 手提電話充電器和萬能插頭  | ✓       | ✓      |
| 24. 雨具  | ✓       | ✓      |
| 25. 本地旅遊地圖  | ✓       | ✓      |
| 26. 網頁  | ✓       | ✓      |
| 27. 預訂及查詢   | ✓       | ✓      |
| 28. 操流利英語的接線生   | ✓       | ✓      |
| 29. 提供二十四小時入住登記及交送和存放行李服務的接待處   | ✓       | ✓      |
| 30. 至少有一名操流利英語的員工提供接待服務   | ✓       | ✓      |
| 31. 保管住客的郵件及貴重物品  | ✓       | ✓      |

| 一般要件            | 公寓式酒店級別 |     |
|-----------------|---------|-----|
|                 | 三星級     | 四星級 |
| 32. 保管住宿單位的鑰匙   | ✓       | ✓   |
| 33. 叫醒服務        | ✓       | ✓   |
| 34. 接受以電子支付方式結帳 | ✓       | ✓   |
| 35. 寄送郵件        | ✓       | ✓   |
| 36. 旅行社服務       |         | ✓   |
| 37. 兌換服務        |         | ✓   |
| 38. 醫療援助        |         | ✓   |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 二、套間

| 套間要件   | 公寓式酒店級別 |     |
|--|---------|-----|
|  | 三星級     | 四星級 |
| 1. 所有住宿單位均為套間  | ✓       | ✓   |
| 2. 客容量最高為兩人的套間，只要結構分佈合理及家具的特徵能配合，臥室、廳及小廚房可在同一間隔內，但其面積須不少於臥室和廳的最小面積之和，且專用洗手間須為有門的獨立間隔 | ✓       | ✓   |
| 3. 從建築技術上保障隱私並減低噪音   | ✓       | ✓   |
| 4. 可供住客調校的恆溫空調裝置   | ✓       | ✓   |
| 5. 臥室及客廳均須設有朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米  | ✓       | ✓   |
| 6. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障隱私及遮擋光線的其他裝置  | ✓       | ✓   |
| 7. 電源插座  | ✓       | ✓   |
| 8. 無線上網  | ✓       | ✓   |
| 9. 放置行李的地方或設備  | ✓       | ✓   |
| 10. 在要求下提供嬰兒床  | ✓       | ✓   |
| 11. 床褥保護墊  | ✓       | ✓   |
| 12. 在要求下提供全棉的床上用品  |         | ✓   |
| 13. 瓶裝礦泉水或蒸餾水  | ✓       | ✓   |
| 14. 新住客入住時，套間已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理  | ✓       | ✓   |
| 15. 每當新住客入住時更換床上用品   | ✓       | ✓   |
| 16. 住客入住期間，每日更換床上用品  |         | ✓   |
| 17. 住客入住期間，每周更換三次床上用品  | ✓       |     |
| 18. 洗衣、熨燙及乾洗服務   |         | ✓   |

| 套間要件   | 公寓式酒店級別              |                      |
|--|----------------------|----------------------|
|  | 三星級                  | 四星級                  |
| <b>臥室</b>  |                      |                      |
| 19. 臥室的最小面積（平方米）：<br>單人臥室（客容量為一人）<br>雙人臥室（客容量為兩人）<br>三人臥室（客容量為三人）<br>家庭臥室（客容量最多為兩位成人和三位小童）<br>* 臥室面積不包括專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積 | 10<br>13<br>19<br>31 | 12<br>15<br>21<br>33 |
| 20. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入臥室面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關臥室面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 50%                | ✓                    | ✓                    |
| 21. 兩人或以上的套間在要求下可加設一個單人移動式的補充床位  | ✓                    | ✓                    |
| 22. 家庭臥室可設有一張疊層床，但條件是套間內須已設置一張雙人床或兩張單人床  | ✓                    | ✓                    |
| 23. 床的兩邊均可上落，每邊最小寬度（米）<br>* 疊層床除外  | 0.4                  | 0.5                  |
| 24. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方  | ✓                    | ✓                    |
| 25. 床頭櫃或同類設施   | ✓                    | ✓                    |
| 26. 與總電話網絡及內部網絡相通的電話   | ✓                    | ✓                    |
| 27. 電視機  | ✓                    | ✓                    |
| 28. 有線或衛星電視頻道  |                      | ✓                    |



| 套間要件                   | 公寓式酒店級別 |     |
|------------------------|---------|-----|
|                        | 三星級     | 四星級 |
| 11) 清潔用品               | ✓       | ✓   |
| 12) 垃圾桶                | ✓       | ✓   |
| 38. 與總電話網絡及場所內部網絡相通的電話 | ✓       | ✓   |
| 39. 電視機                | ✓       | ✓   |
| 40. 有線或衛星電視頻道          |         | ✓   |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 三、洗手間

| 洗手間要件   | 公寓式酒店級別 |     |
|---|---------|-----|
|   | 三星級     | 四星級 |
| 1. 洗手間設計須顧及住客的安全                                  | ✓       | ✓   |
| 2. 不得安裝燃料式熱水裝置                                    | ✓       | ✓   |
| 3. 冷、熱自來水   | ✓       | ✓   |
| 4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣                               | ✓       | ✓   |
| 5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料                       | ✓       | ✓   |
| 6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置                           | ✓       | ✓   |
| 7. 洗手池上方的燈及鏡子                                     | ✓       | ✓   |
| 8. 放置梳妝用品的空間                                      | ✓       | ✓   |
| 9. 紙巾或手烘乾器  | ✓       | ✓   |
| 10. 肥皂或洗手液  | ✓       | ✓   |
| 11. 衛生紙的放置架                                       | ✓       | ✓   |
| 12. 掛鈎  | ✓       | ✓   |
| 13. 垃圾桶   | ✓       | ✓   |
| 專用洗手間   |         |     |
| 14. 可設於臥室或廳內                                      | ✓       | ✓   |
| 15. 由便池、洗手池、具淋浴柱的浴缸組成；浴缸設計須確保住客使用時的安全及舒適度         |         | ✓   |
| 16. 由便池、洗手池及淋浴區組成；可選用具淋浴柱的浴缸代替淋浴間，浴缸設計須確保住客使用時的安全 | ✓       |     |
| 17. 客容量為四人或以上的套間須多設一個由便池及洗手池組成的洗手間                | ✓       | ✓   |
| 18. 浴缸及淋浴區具防滑設備及扶手裝置                              | ✓       | ✓   |

| 洗手間要件   | 公寓式酒店級別 |     |
|---|---------|-----|
|   | 三星級     | 四星級 |
| 19. 淋浴區須裝有浴簾或遮擋物，如不設有淋浴區，則浴缸須裝有浴簾或遮擋物         | ✓       | ✓   |
| 20. 浴缸長度不少於（米）                                |         | 1.6 |
| 21. 浴缸深度不少於 0.38 米                            |         | ✓   |
| 22. 電源插座                                      | ✓       | ✓   |
| 23. 電話  |         | ✓   |
| 24. 呼叫鈴或電話                                    | ✓       |     |
| 25. 吹風機                                       |         | ✓   |
| 26. 在要求下提供吹風機                                 | ✓       |     |
| 27. 毛巾架                                       | ✓       | ✓   |
| 28. 棉質手巾及浴巾                                   | ✓       | ✓   |
| 29. 墊腳巾                                       | ✓       | ✓   |
| 30. 浴帽  | ✓       | ✓   |
| 31. 收集髒衣服的袋子                                  | ✓       | ✓   |
| 32. 漱口杯                                       | ✓       | ✓   |
| 33. 在要求下提供牙刷及牙膏                               | ✓       | ✓   |
| 34. 洗頭水及沐浴液                                   | ✓       | ✓   |
| 35. 在要求下提供下列產品：護髮素、沐浴泡沫、身體保濕膏、鬚後水、剃鬚刀、棉棒、梳、牙線 | ✓       | ✓   |
| 36. 每當新住客入住時更換毛巾                              | ✓       | ✓   |
| 37. 住客入住期間，每日更換毛巾                             |         | ✓   |
| 38. 住客入住期間，每周更換三次毛巾                           | ✓       |     |
| 公用洗手間   |         |     |
| 39. 設有客用設施的各樓層均須有公用洗手間                        | ✓       | ✓   |

| 洗手間要件   | 公寓式酒店級別 |        |
|---|---------|--------|
|   | 三星級     | 四星級    |
| 40. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔  | ✓       | ✓      |
| 41. 按性別分開   | ✓       | ✓      |
| 42. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：<br>1) 廁格與洗手池比例不少於 2：1<br>2) 小便兜與洗手池比例不少於 3：1 | ✓<br>✓  | ✓<br>✓ |
| 43. 適合行動不便人士使用的廁格，其內須設有洗手池  | ✓       | ✓      |
| 員工洗手間   |         |        |
| 44. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連   | ✓       | ✓      |
| 45. 如設於客用區，其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔   | ✓       | ✓      |
| 46. 由廁格及洗手池組成   | ✓       | ✓      |
| 47. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜  | ✓       | ✓      |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 四、酒店業場所廚房

| 酒店業場所廚房要件                  |   |
|----------------------------|---|
| 如公寓式酒店設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件： |   |
| 1.                         | 酒店業場所廚房的組成包括：<br>1) 煮食區<br>2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備<br>3) 餐具區，髒物和潔物須分開<br>4) 倘有的其他食物準備及製作區 |
| 2.                         | 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造   |
| 3.                         | 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備  |
| 4.                         | 如酒店業場所廚房與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連                                      |
| 5.                         | 廚房各入口處均須設置洗手池   |
| 6.                         | 髒物區和潔物區分開   |
| 7.                         | 熟食區和冷食區分開   |
| 8.                         | 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應  |
| 9.                         | 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統  |
| 10.                        | 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料  |
| 11.                        | 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置  |
| 12.                        | 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形  |
| 13.                        | 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造   |

## 五、後勤區

| 後勤區要件  | 公寓式酒店級別 |     |
|--|---------|-----|
|  | 三星級     | 四星級 |
| 1. 與客用區分開                                    | ✓       | ✓   |
| 2. 適當的通風及恆溫空調系統                              | ✓       | ✓   |
| 3. 公寓式酒店的垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內             | ✓       | ✓   |
| 員工用餐間及更衣室                                    |         |     |
| 4. 員工用餐間                                     | ✓       | ✓   |
| 5. 按性別分開的更衣室                                 | ✓       | ✓   |
| 6. 更衣室由淋浴區、儲物櫃區及員工洗手間組成；淋浴區須與儲物櫃區及員工洗手間有適當隔離 | ✓       | ✓   |
| 7. 淋浴區按下列要求組成：                               |         |     |
| 1) 少於二十五名員工：兩個淋浴噴頭                           | ✓       | ✓   |
| 2) 二十五至一百名員工：四個淋浴噴頭                          | ✓       | ✓   |
| 3) 一百零一至二百名員工：八個淋浴噴頭                         | ✓       | ✓   |
| 4) 二百零一至三百名員工：十二個淋浴噴頭                        | ✓       | ✓   |
| 5) 多於三百名員工：十六個淋浴噴頭                           | ✓       | ✓   |
| * 淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私                        |         |     |
| 8. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物                   | ✓       | ✓   |

✓表示相關場所須遵守的規定。

附件三  
(第一條第二款所指者)

經濟型住宿場所要件明細表

一、一般要件

|   |
|---|
| 1. 客用區最小淨高為 2.6 米                                   |
| 2. 適當的通風及恆溫空調系統                                     |
| 3. 人工通風量至少為每小時 17 立方米，並須在場所每個間隔的不同點設有進氣口及出氣口        |
| 4. 直接通往各層的顧客專用通道                                    |
| 5. 如經濟型住宿場所設於五層或以上的建築物內，須具有升降機                      |
| 6. 樓梯數目、大小及位置須根據場所所佔的樓層數、每層的住宿單位數，以及樓宇的建築佈局及其水平分佈而定 |
| 7. 獨立的客用入口，其中至少一個客用入口須與公共街道直接相通                     |
| 8. 獨立的作業入口  |
| 9. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物                         |
| 10. 貯水池，其容量足以滿足在臨時中斷日常供水的情況下的正常需求及消防需求              |
| 11. 緊急發電裝置，以在正常供電中斷時供電，並確保主要服務的有效運作                 |
| 12. 安全照明系統  |
| 13. 大堂：<br>1) 供住客登記入住用的地點<br>2) 在大堂同層設有公用洗手間        |
| 14. 適當容量的行李貯存處                                      |
| 15. 急救箱   |
| 16. 二十四小時入住登記                                       |
| 17. 二十四小時公用電話                                       |

## 二、住宿單位

|   |
|---|
| 1. 從建築技術上保障隱私並減低噪音  |
| 2. 可供住客調校的恆溫空調裝置  |
| 3. 電源插座   |
| 4. 新住客入住時，住宿單位已準備妥當及清潔整齊，並須每日清潔及整理  |
| 5. 每當新住客入住時更換床上用品   |
| 6. 住客入住期間，每周更換一次床上用品  |
| <b>房間</b>   |
| 7. 朝外的窗戶或露台，其開口面積不少於 1.2 平方米  |
| 8. 窗戶及露台有不透光的窗簾或配備可保障私隱及遮擋光線的其他裝置   |
| 9. 房間的最小面積：<br>單人房為 7.5 平方米（客容量為一人）<br>雙人房為 9 平方米（客容量為兩人）<br>三人房為 12 平方米（客容量為三人）<br>共用房為在三人房最小面積的基礎上，每增加一人，房間總面積須增加 3 平方米（客容量為四人至最多八人）<br>* 房間面積不包括門廊、專用洗手間、淨高少於 2.2 米的窗台及露台的面積 |
| 10. 在空間寬敞、結構分佈合理且安全的情況下，專用洗手間可採取開放式設計；如專用洗手間採取開放式設計，則其各組成部分的面積均計算入房間面積內，而便池須設於有門的獨立間隔，且相關房間面積須在上點所指的最小面積基礎上增加 30%   |
| 11. 可設有單人疊層床  |
| 12. 床頭燈，其開關在床頭伸手可及的地方   |
| 13. 放置行李的地方或設備  |
| 14. 配備衣架的收納區  |
| 15. 屬單人房、雙人房及三人房的情況，每房一個保險箱   |

|                              |
|------------------------------|
| 16. 屬共用房的情況，每個床位一個保險箱        |
| 17. 垃圾桶                      |
| 睡眠空間                         |
| 18. 睡眠空間最小尺寸為 2 米×1 米×1.25 米 |
| 19. 入口處有保障隱私及遮擋光線的裝置         |
| 20. 照明裝置                     |
| 21. 掛鈎或放置衣服的空間               |
| 22. 保險箱                      |
| 23. 垃圾桶                      |
| 24. 在睡眠空間外設有帶鎖的儲物櫃以供住客存放行李   |

### 三、洗手間

|                             |
|-----------------------------|
| 1. 洗手間設計須顧及住客的安全            |
| 2. 不得安裝燃料式熱水裝置              |
| 3. 冷、熱自來水                   |
| 4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣         |
| 5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料 |
| 6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置     |
| 7. 洗手池上方的燈及鏡子               |
| 8. 放置梳妝用品的空間                |
| 9. 紙巾或手烘乾器                  |
| 10. 肥皂或洗手液                  |
| 11. 衛生紙的放置架                 |
| 12. 掛鈎                      |
| 13. 垃圾桶                     |
| <b>專用洗手間</b>                |
| 14. 由便池、洗手池及淋浴噴頭組成          |
| 15. 具防滑設備，並裝有浴簾或遮擋物         |
| 16. 電源插座                    |
| 17. 呼叫鈴或電話                  |
| 18. 毛巾架                     |
| 19. 每當新住客入住時更換毛巾            |
| 20. 住客入住期間，每周更換三次毛巾         |
| <b>共用洗手間</b>                |
| 21. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔        |
| 22. 按性別分開                   |

23. 按下列比例要求組成：

| 客容量<br>(樓層住客)                 | 女  |     |      | 男  |     |     |      |
|-------------------------------|----|-----|------|----|-----|-----|------|
|                               | 廁格 | 洗手池 | 淋浴噴頭 | 廁格 | 小便兜 | 洗手池 | 淋浴噴頭 |
| 每 10 人<br>不足 10 人亦作<br>10 人計算 | 1  | 1   | 1    | 1  |     | 1   | 1    |
| 每 20 人<br>不足 20 人亦作<br>20 人計算 |    |     |      |    | 1   |     |      |

\* 淋浴區內設淋浴噴頭，淋浴噴頭之間以固定結構分隔，以保障隱私

24. 淋浴區具防滑設備及扶手裝置，並裝有浴簾或遮擋物

25. 電源插座

26. 呼叫鈴或電話

### 公用洗手間

27. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔

28. 按性別分開

29. 由廁格及洗手池組成，男洗手間尚須設有小便兜：

1) 廁格與洗手池比例不少於 2 : 1

2) 小便兜與洗手池比例不少於 3 : 1

### 員工洗手間

30. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連

31. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔

32. 由廁格及洗手池組成

33. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜

#### 四、酒店業場所廚房

|   |
|---|
| 如經濟型住宿場所設有酒店業場所廚房，須符合下列各項條件：                      |
| 1. 酒店業場所廚房的組成包括：                                  |
| 1) 煮食區  |
| 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備                                   |
| 2. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造                          |
| 3. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備             |
| 4. 如酒店業場所廚房與住客用膳區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連 |
| 5. 廚房各入口處均須設置洗手池                                  |
| 6. 儲藏室及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應                       |
| 7. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統                               |
| 8. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料                       |
| 9. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置                           |
| 10. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形                  |
| 11. 工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造                           |

#### 五、後勤區

|                            |
|----------------------------|
| 1. 與客用區分開                  |
| 2. 適當的通風及恆溫空調系統            |
| 3. 垃圾須存放在與其他區域分隔開的專有間隔或倉庫內 |

**附件四**  
**(第一條第二款所指者)**

**美食廣場及食品攤檔要件明細表**

**一、美食廣場**

|  |
|--|
| 1. 由開設在某指定範圍內的多個食品攤檔、共用用餐區及倘有的共用洗滌及儲藏區組成                           |
| 2. 美食廣場的邊界要有固定分隔，使之呈劃一整體   |
| 3. 客用區最小淨高為 2.6 米  |
| 4. 適當的通風及恆溫空調系統  |
| <b>共用用餐區</b>   |
| 5. 客容量按共用用餐區面積除以最低人均面積參數計算<br>* 共用用餐區指常置桌子及座位的供顧客享用食物或飲料的區域及其毗鄰的通道 |
| 6. 最低人均面積參數為 1 平方米   |
| 7. 透過便捷的路徑能通往各食品攤檔   |
| 8. 如設置多於一個用餐區，用餐區之間須有專供美食廣場顧客使用的通道連接                               |
| 9. 獨立的客用入口   |
| <b>倘有的共用洗滌及儲藏區</b>   |
| 10. 獨立的作業入口  |
| 11. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物                                       |
| 12. 與客用區分開   |

|  |
|--|
| 13. 共用洗滌及儲藏區的組成：<br>1) 餐具區，髒物和潔物須分開<br>2) 洗滌區<br>3) 貯存新鮮、冷藏及乾貨食品的儲藏室 |
| 14. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新的設備                                       |
| 15. 如共用洗滌及儲藏區與食品攤檔不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連                   |
| 16. 共用洗滌及儲藏區的入口處須設置洗手池   |
| 17. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應                                    |
| 18. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統   |
| 19. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料   |
| 20. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置   |
| 21. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形                                     |
| 22. 放置及處理垃圾的設施   |

## 二、食品攤檔

|  |
|--|
| 1. 各食品攤檔的最小面積為 7 平方米   |
| 2. 各食品攤檔須有獨立的作業入口  |
| 3. 如沒有獨立的作業入口，須在人流較少的時段交收貨物  |
| 4. 各食品攤檔的組成：<br>1) 煮食區<br>2) 儲藏設備及冷藏設備<br>3) 餐具區，髒物和潔物須分開<br>4) 向顧客端送膳食的櫃台，且須與上述 1) 項至 3) 項適當分隔；<br>如僅提供飲料，則不在此限 |
| 5. 以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造   |
| 6. 適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備  |
| 7. 各作業入口處均須設置洗手池   |
| 8. 地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料  |
| 9. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置  |
| 10. 牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形   |
| 11. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造   |
| 12. 放置及處理垃圾的設施   |
| 13. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表   |

## 三、洗手間

|                             |     |    |     |     |    |
|-----------------------------|-----|----|-----|-----|----|
| 1. 洗手間設計須顧及顧客的安全            |     |    |     |     |    |
| 2. 不得安裝燃料式熱水裝置              |     |    |     |     |    |
| 3. 冷、熱自來水                   |     |    |     |     |    |
| 4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣         |     |    |     |     |    |
| 5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料 |     |    |     |     |    |
| 6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置     |     |    |     |     |    |
| 7. 洗手池上方的燈及鏡子               |     |    |     |     |    |
| 8. 放置梳妝用品的空間                |     |    |     |     |    |
| 9. 紙巾或手烘乾器                  |     |    |     |     |    |
| 10. 肥皂或洗手液                  |     |    |     |     |    |
| 11. 衛生紙的放置架                 |     |    |     |     |    |
| 12. 掛鈎                      |     |    |     |     |    |
| 13. 垃圾桶                     |     |    |     |     |    |
| 公用洗手間                       |     |    |     |     |    |
| 14. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔        |     |    |     |     |    |
| 15. 按性別分開                   |     |    |     |     |    |
| 16. 按下列比例要求組成：              |     |    |     |     |    |
| 客容量<br>(顧客人數)               | 女   |    | 男   |     |    |
|                             | 洗手池 | 廁格 | 洗手池 | 小便兜 | 廁格 |
| 少於 25 人                     | 1   | 1  | 1   |     | 1  |
| 25 至 50 人                   | 1   | 2  | 1   | 1   | 1  |
| 51 至 100 人                  | 2   | 3  | 2   | 2   | 1  |
| 101 至 200 人                 | 2   | 4  | 2   | 2   | 2  |
| 201 至 300 人                 | 3   | 5  | 3   | 3   | 3  |
| 多於 300 人                    | 3   | 6  | 3   | 4   | 3  |

17. 美食廣場可共用酒店業場所同一樓層內的公用洗手間，但僅以從美食廣場的入口至相關洗手間的路徑不超過 80 米為限，且仍須符合上點所載的公用洗手間的比例要求

18. 須設適合行動不便人士使用的廁格，相關廁格內須設洗手池

### 員工洗手間

19. 不得與煮食區及食物準備及製作區直接相連

20. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔

21. 由廁格及洗手池組成

22. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜

23. 如酒店業場所內已設有員工洗手間且可供美食廣場使用，並至少由兩個廁格和兩個洗手池組成，則美食廣場可獲豁免自身的員工洗手間，但僅以從美食廣場的入口至酒店業場所員工洗手間的路徑不超過 150 米為限

**附件五**  
**(第一條第二款所指者)**

**餐廳、簡便餐飲場所、酒吧及舞廳要件明細表**

**一、餐廳及簡便餐飲場所**

| 一般要件  | 場所         |     |
|---|------------|-----|
|   | 簡便餐<br>飲場所 | 餐廳  |
| 1. 場所的各部分須在建築上組成劃一的整體   | ✓          | ✓   |
| 2. 客用區最小淨高（米）   | 2.6        | 2.6 |
| 3. 適當的通風及恆溫空調系統   | ✓          | ✓   |
| 4. 如場所設有音響設備，須在建築技術上有減低噪音往外傳播的措施                                  | ✓          | ✓   |
| 5. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算<br>* 計算客容量時，客用區僅指常置桌子及座位以供顧客用餐的區域及其毗鄰的通道 | ✓          | ✓   |
| 6. 最低人均面積參數為（平方米）   | 1.0        | 1.5 |
| 7. 公用洗手間  | ✓          | ✓   |
| 8. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表   | ✓          | ✓   |
| 9. 如提供含酒精飲料，須有酒類單   |            | ✓   |
| 10. 對其中一種正式語文及英文有足夠認識的員工  |            | ✓   |
| 11. 接待及餐桌服務   |            | ✓   |
| 12. 獨立的客用入口   | ✓          | ✓   |
| 13. 獨立的作業入口   | ✓          | ✓   |

| 一般要件   | 場所     |    |
|--|--------|----|
|  | 簡便餐飲場所 | 餐廳 |
| 14. 如沒有獨立的作業入口，須在場所正常營業時間以外及酒店業場所人流較少的時段交收貨物           | ✓      |    |
| 15. 作業區與客用區分開  | ✓      | ✓  |
| 16. 餐廳及以提供食物服務為主的簡便餐飲場所的作業區組成：                         |        |    |
| 1) 廚房；如屬簡便餐飲場所，則得以煮食區代替廚房                              | ✓      | ✓  |
| 2) 儲藏室及冷凍室或冷藏設備；如屬簡便餐飲場所，則得以儲藏設備代替儲藏室                  | ✓      | ✓  |
| 3) 餐具區，髒物和潔物須分開  | ✓      | ✓  |
| 4) 倘有的其他食物準備及製作區                                       | ✓      | ✓  |
| 17. 以提供飲料服務為主的簡便餐飲場所的作業區組成：                            |        |    |
| 1) 食物準備及製作區  | ✓      |    |
| 2) 儲藏室或儲藏設備  | ✓      |    |
| 3) 冷凍室或冷藏設備  | ✓      |    |
| 18. 廚房及作業區面積要求見附件六表一                                   |        | ✓  |
| 19. 根據主業務是提供食品還是飲料，作業區面積要求分別見附件六的表一或表二                 | ✓      |    |
| 20. 作業區以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造                           | ✓      | ✓  |
| 21. 作業區有適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備             | ✓      | ✓  |
| 22. 煮食區可直接面朝用餐區或直接設在用餐區內，只要確保食物衛生及安全、油煙氣味不擴散及沒有聲震噪音等問題 | ✓      | ✓  |

| 一般要件  | 場所         |    |
|---|------------|----|
|   | 簡便餐<br>飲場所 | 餐廳 |
| 23. 在用餐區內可設置食物準備及製作區，但僅以所使用的設備及所採取的方法能確保食品衛生及安全為限 | ✓          | ✓  |
| 24. 如廚房或煮食區與用餐區不在同一樓層，須以食品升降機或貨物升降機又或以作業通道將兩者通連   | ✓          | ✓  |
| 25. 廚房、煮食區及食物準備及製作區各入口處均須設置洗手池                    | ✓          | ✓  |
| 26. 髒物區和潔物區分開                                     | ✓          | ✓  |
| 27. 熟食區和冷食區分開                                     | ✓          | ✓  |
| 28. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應                 | ✓          | ✓  |
| 29. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統                              | ✓          | ✓  |
| 30. 作業區地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料                   | ✓          | ✓  |
| 31. 作業區地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置                       | ✓          | ✓  |
| 32. 作業區牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形               | ✓          | ✓  |
| 33. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造                        | ✓          | ✓  |
| 34. 放置及處理垃圾的設施                                    | ✓          | ✓  |
| 35. 員工洗手間   | ✓          | ✓  |
| 36. 員工更衣室   |            | ✓  |
| 37. 如酒店業場所內已設有員工更衣室，且有關設施可供場所使用，場所可獲豁免自身的員工更衣室    |            | ✓  |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 二、酒吧及舞廳

| 一般要件   | 場所  |        |
|--|-----|--------|
|  | 酒吧  | 舞廳     |
| 1. 場所的各部分須在建築上組成劃一的整體  | ✓   | ✓      |
| 2. 客用區最小淨高（米）  | 2.6 | 2.6    |
| 3. 適當的通風及恆溫空調系統  | ✓   | ✓      |
| 4. 須採取方法以阻止能從外看到場所的內部  | ✓   | ✓      |
| 5. 為減低噪音往外傳播的問題，須在建築技術上作相應措施   | ✓   | ✓      |
| 6. 前廳  |     | ✓      |
| 7. 舞台  |     | ✓      |
| 8. 與場所客容量相適應的舞池  |     | ✓      |
| 9. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算<br>* 計算客容量時，客用區僅指常置桌子及座位以供顧客享用服務的區域及其毗鄰的通道                      | ✓   |        |
| 10. 客容量按客用區面積除以最低人均面積參數計算<br>* 計算客容量時，客用區僅指：<br>1) 常置桌子及座位以供顧客享用服務的區域及其毗鄰的通道<br>2) 舞池的面積 |     | ✓<br>✓ |
| 11. 最低人均面積參數為（平方米）   | 1.0 | 1.0    |
| 12. 公用洗手間  | ✓   | ✓      |
| 13. 以其中一種正式語文及英文撰寫的價目表   | ✓   | ✓      |
| 14. 對其中一種正式語文及英文有足夠認識的員工   | ✓   | ✓      |

| 一般要件   | 場所 |    |
|--|----|----|
|  | 酒吧 | 舞廳 |
| 15. 獨立的客用入口  | ✓  | ✓  |
| 16. 獨立的作業入口  | ✓  | ✓  |
| 17. 作業區與客用區分開  | ✓  | ✓  |
| 18. 作業區的組成：  |    |    |
| 1) 食物準備及製作區  | ✓  | ✓  |
| 2) 儲藏室或儲藏設備  | ✓  | ✓  |
| 3) 冷凍室或冷藏設備  | ✓  | ✓  |
| 19. 作業區面積要求見附件六表二                                    | ✓  | ✓  |
| 20. 作業區以防止油煙氣味擴散及消除聲震噪音的方式建造                         | ✓  | ✓  |
| 21. 作業區有適當的通風、照明及排氣裝置，以及讓空氣不停更新及抽排油煙及氣味的設備           | ✓  | ✓  |
| 22. 如食品的最後製作及準備的地方與顧客享用服務的區域不在同一樓層，須以食品升降機或作業樓梯將兩者通連 | ✓  | ✓  |
| 23. 食物準備及製作區各入口均須設置洗手池                               | ✓  | ✓  |
| 24. 儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備的容量足以應付餐飲的供應                    | ✓  | ✓  |
| 25. 冷凍室裝有警報系統及溫度控制系統                                 | ✓  | ✓  |
| 26. 作業區地板、牆壁及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料                      | ✓  | ✓  |
| 27. 作業區地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置                          | ✓  | ✓  |
| 28. 作業區牆壁須平滑並具飾面至天花，與地板或其他牆壁的接駁處為弧形                  | ✓  | ✓  |
| 29. 櫃台、工作台及架以平滑、可清洗及防水物料製造                           | ✓  | ✓  |

| 一般要件   | 場所 |    |
|--|----|----|
|  | 酒吧 | 舞廳 |
| 30. 放置及處理垃圾的設施                                 | ✓  | ✓  |
| 31. 員工洗手間                                      | ✓  | ✓  |
| 32. 員工更衣室                                      | ✓  | ✓  |
| 33. 如酒店業場所內已設有員工更衣室，且有關設施可供場所使用，場所可獲豁免自身的員工更衣室 | ✓  |    |
| 34. 與員工數量相適應的員工休息室                             |    | ✓  |
| 35. 表演者專用的更衣室                                  |    | ✓  |
| 36. 表演者專用的休息室                                  |    | ✓  |

✓表示相關場所須遵守的規定。

## 三、洗手間

|                             |     |    |     |     |    |
|-----------------------------|-----|----|-----|-----|----|
| 1. 洗手間設計須顧及顧客的安全            |     |    |     |     |    |
| 2. 不得安裝燃料式熱水裝置              |     |    |     |     |    |
| 3. 冷、熱自來水                   |     |    |     |     |    |
| 4. 直接或人工通風裝置以不斷更新空氣         |     |    |     |     |    |
| 5. 牆壁、地板及天花的飾面為堅硬、防水及易清潔的材料 |     |    |     |     |    |
| 6. 地板以防滑材料製造，並具有易於排水的裝置     |     |    |     |     |    |
| 7. 洗手池上方的燈及鏡子               |     |    |     |     |    |
| 8. 放置梳妝用品的空間                |     |    |     |     |    |
| 9. 紙巾或手烘乾器                  |     |    |     |     |    |
| 10. 肥皂或洗手液                  |     |    |     |     |    |
| 11. 衛生紙的放置架                 |     |    |     |     |    |
| 12. 掛鈎                      |     |    |     |     |    |
| 13. 垃圾桶                     |     |    |     |     |    |
| <b>公用洗手間</b>                |     |    |     |     |    |
| 14. 入口與外界適當隔離或由兩道門分隔        |     |    |     |     |    |
| 15. 按性別分開                   |     |    |     |     |    |
| 16. 按下列比例要求組成：              |     |    |     |     |    |
| 客容量<br>(顧客人數)               | 女   |    | 男   |     |    |
|                             | 洗手池 | 廁格 | 洗手池 | 小便兜 | 廁格 |
| 少於 25 人                     | 1   | 1  | 1   |     | 1  |
| 25 至 50 人                   | 1   | 2  | 1   | 1   | 1  |
| 51 至 100 人                  | 2   | 3  | 2   | 2   | 1  |
| 101 至 200 人                 | 2   | 4  | 2   | 2   | 2  |
| 201 至 300 人                 | 3   | 5  | 3   | 3   | 3  |
| 多於 300 人                    | 3   | 6  | 3   | 4   | 3  |

17. 場所可共用酒店業場所同一樓層內的公用洗手間，但僅以從場所的入口至相關洗手間的路徑不超過 80 米為限，且仍須符合上點所載的公用洗手間的比例要求

18. 餐廳、酒吧及舞廳須設適合行動不便人士使用的廁格，屬簡便餐飲場所，則超過五個廁格須設適合行動不便人士使用的廁格；相關廁格內須設洗手池

### 員工洗手間

19. 不得與廚房、煮食區及食物準備及製作區直接相連

20. 如設於客用區，則其入口須與外界適當隔離或由兩道門分隔

21. 由廁格及洗手池組成

22. 如按性別分開，男洗手間尚須設有小便兜

23. 如酒店業場所內已設有員工洗手間且可供場所使用，並至少由兩個廁格和兩個洗手池組成，則場所可獲豁免自身的員工洗手間，但僅以從場所作業入口至酒店業場所員工洗手間的路徑不超過 150 米為限

\* 此項並不適用於舞廳

附件六  
(第一條第二款所指者)

廚房及作業區最小面積

表一

餐廳及以提供食物服務為主的簡便餐飲場所

| 場所總面積         | 廚房的最小面積 | 作業區的最小面積<br>(包括廚房或煮食區、儲藏室或儲藏設備、冷凍室或冷藏設備、髒物和潔物分開的餐具區及倘有的其他食物準備及製作區) |
|---------------|---------|--|
| 100 平方米或以下    | 6 平方米   | 場所總面積的 30%，但不得少於 9 平方米   |
| 101 至 150 平方米 | 10 平方米  | 場所總面積的 25%，但不得少於 27 平方米  |
| 151 至 250 平方米 | 10 平方米  | 場所總面積的 23%，但不得少於 36 平方米  |
| 250 平方米以上     | 14 平方米  | 場所總面積的 21%，但不得少於 54 平方米  |

表二

酒吧、舞廳及以提供飲料服務為主的簡便餐飲場所

| 場所總面積        | 作業區的最小面積<br>(包括食物準備及製作區、儲藏室或儲藏設備及冷凍室或冷藏設備) |
|--------------|--|
| 22 平方米或以下    | 不得少於 5 平方米                                 |
| 23 至 35 平方米  | 場所總面積的 20%，但不得少於 7 平方米                     |
| 36 至 55 平方米  | 場所總面積的 18%，但不得少於 8 平方米                     |
| 56 至 95 平方米  | 場所總面積的 14%，但不得少於 12 平方米                    |
| 96 至 185 平方米 | 場所總面積的 13%，但不得少於 17 平方米                    |
| 185 平方米以上    | 場所總面積的 9%，但不得少於 28 平方米                     |

## ANEXO I

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela de requisitos dos hotéis

## I. REQUISITOS GERAIS

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 1. Número mínimo de unidades de alojamento: 10  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)  | 2,6                    | 2,6        | 2,6        | 2,6        | 2,6             |
| 3. Sistemas de ventilação e climatização adequados  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 4. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m <sup>3</sup> por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento                    | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 6. Elevador para clientes quando o hotel seja instalado em edifício de dois pisos ou mais   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 7. Elevador para clientes quando o hotel seja instalado em edifício de três pisos ou mais   | ✓                      | ✓          | ✓          |            |                 |
| 8. Pelo menos um dos elevadores para clientes tem de ser adaptado a deficientes motores, com acesso a todos os pisos com instalações destinadas aos clientes e aos pisos das unidades de alojamento | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 9. Espaços de acesso aos elevadores para clientes e monta-cargas com área suficiente para permitir a fácil circulação dos clientes e dos trabalhadores do estabelecimento                           | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |

| Requisitos gerais  | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|--|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 10. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 11. Largura dos corredores nos pisos onde existem unidades de alojamento (em metros)<br>* A largura pode ser reduzida em 0,20m quando só existam unidades de alojamento num dos lados do corredor  | 1,2                    | 1,4        | 1,6        | 1,75       | 1,75            |
| 12. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 13. Entrada de serviço independente  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 14. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público   | ✓                      |            |            |            |                 |
| 15. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 16. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 17. Sistema de iluminação de segurança   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 18. Parques de estacionamento em conformidade com a legislação aplicável   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 19. Átrio:  |                        |            |            |            |                 |
| 1) Pé-direito mínimo (em metros)  | 2,6                    | 3,0        | 3,0        | 3,5        | 3,5             |
| 2) Local identificado para registo de clientes  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3) Zona de estar equipada (mesas e sofás ou cadeiras), com área mínima (em m <sup>2</sup> )   |                        | 15         | 25         | 35         | 45              |
| 4) Acesso à <i>internet</i> sem fios  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5) Casa de banho social   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 20. Depósito de bagagem com capacidade adequada   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 21. Restaurantes:   |                        |            |            |            |                 |
| 1) Número mínimo  |                        | 1          | 1          | 2          | 3               |
| 2) Funcionamento obrigatório entre as 12 e as 15 horas e entre as 18 e as 22 horas  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3) Um dos restaurantes tem de oferecer uma ementa variada, incluindo cozinha internacional  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 4) Um dos restaurantes tem de oferecer, pelo menos durante duas horas, serviço de pequeno-almoço bufete e serviço de mesa para os clientes que não optem pelo pequeno-almoço bufete |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5) Pelo menos duas horas de serviço ao público durante o período de pequeno-almoço  |                        | ✓          |            |            |                 |
| 22. Espaço de refeições   | ✓                      |            |            |            |                 |
| 23. Bar, com funcionamento não inferior a seis horas por dia  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 24. Pode ser dispensado o bar caso seja instalado mais um restaurante ou estabelecimento de refeições simples que o substitua e funcione, no mínimo, seis horas por dia             |                        | ✓          | ✓          |            |                 |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 25. Sala de reuniões  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 26. Sala multiusos cuja capacidade é calculada com base na área mínima por pessoa que é de 1m <sup>2</sup> :                  |                        |            |            |            |                 |
| 1) Pé-direito mínimo (em metros)  |                        |            | 3,0        | 3,5        | 3,5             |
| 2) Sala convertível em sala de conferências ou festas   |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3) Zona de apoio para refeições e respectivos equipamentos  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 4) Equipamento audiovisual e acesso à <i>internet</i> sem fios  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5) Casa de banho  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| • Situada num percurso não superior a 50m a partir de uma das entradas da sala multiusos                                      |                        |            |            |            |                 |
| • Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas  |                        |            |            |            |                 |
| • Separada por sexos  |                        |            |            |            |                 |
| • Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol e dois lavatórios   |                        |            |            |            |                 |
| • Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios  |                        |            |            |            |                 |
| • Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1  |                        |            |            |            |                 |
| • Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1  |                        |            |            |            |                 |
| • Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores   |                        |            |            |            |                 |
| 27. Cedência de material de escritório ou prestação de serviços de fotocópia e impressão ou envio e recepção de fax, a pedido |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel |            |                            |                            |                            |
|---|------------------------|------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas                 | 5 estrelas                 | 5 estrelas-luxo            |
| <p>28. Piscina interior ou exterior, de acordo com as características e localização do hotel:</p> <p>1) Profundidade mínima: 1,1m</p> <p>2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfeção e filtração da água</p> <p>3) Dotada de sistema de climatização de água</p>   |                        |            | <p>✓</p> <p>✓</p>          | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> |
| <p>29. Piscina para utilização por crianças com menos de seis anos de idade, que pode ser uma zona determinada incorporada na piscina referida no ponto anterior<br/>(O estabelecimento pode optar pelo preenchimento deste requisito ou do referido no ponto 33 desta parte)</p> <p>1) Profundidade máxima de 0,45m e junto a um dos bordos com profundidade não superior a 0,2m</p> <p>2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfeção e filtração da água</p> <p>3) Dotada de sistema de climatização de água</p> |                        |            |                            | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> |
| 30. Piscina a funcionar todo o ano  |                        |            |                            | ✓                          | ✓                          |
| <p>31. Zona de apoio à piscina separada por sexos, ligada directamente à piscina:</p> <p>1) Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas</p> <p>2) Zona de vestiário</p> <p>3) Casa de banho</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios</li> </ul>  |                        |            | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios</li> <li>• Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1</li> <li>• Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1</li> <li>• Proporção mínima entre chuveiro e lavatório: 3:1</li> <li>• Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores</li> <li>• Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador</li> <li>• Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade</li> </ul> |                        |            |            |            |                 |
| 32. <i>Health Club</i>  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 33. Clube para crianças ou sala recreativa para crianças<br>(O estabelecimento pode optar pelo preenchimento deste requisito ou do referido no ponto 29 desta parte)  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 34. Quarto para amamentação com sistema de climatização   |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 35. Caixa de primeiros-socorros   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 36. Carregador de telemóvel e adaptador universal   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 37. Cadeira de rodas  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 38. Carrinho de bebé  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |

| Requisitos gerais  | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|--|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 39. Guarda-chuva   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 40. Mapas turísticos da cidade   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 41. Sítio da <i>internet</i>   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 42. Reservas e informações   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 43. Operador de telefone fluente em inglês   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 44. Recepção que assegure o serviço de registo de clientes e a entrega e depósito de bagagem, 24 horas |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 45. Registo de clientes 24 horas   | ✓                      |            |            |            |                 |
| 46. Serviço de recepção a clientes com, pelo menos, um trabalhador fluente em inglês                   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 47. Bebida de boas-vindas  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 48. Guarda de correspondência postal e valores dos clientes  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 49. Guarda das chaves das unidades de alojamento   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 50. Serviço de despertar   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 51. Aceitação do pagamento por meios electrónicos  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 52. Envio de correspondência postal  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 53. Aquisição de bilhetes para espectáculos  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 54. <i>Concierge</i>   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 55. <i>Valet parking</i>   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 56. Serviço de agência de viagens  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 57. Serviço de câmbio  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 58. Serviço de ama   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 59. Assistência médica   |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

## II. UNIDADES DE ALOJAMENTO

| Requisitos para a unidade de alojamento  | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|--|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 1. Pelo menos duas unidades de alojamento adaptadas a deficientes motores quando o hotel tenha número igual ou inferior a 100 unidades de alojamento. No caso de número superior a 100 unidades de alojamento, por cada 100 unidades de alojamento extra, tem de ter mais duas unidades de alojamento adaptadas a deficientes motores. Considera-se como 100 o número de unidades de alojamento inferior a 100 | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 2. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 4. Tomada de corrente  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5. Acesso à <i>internet</i> sem fios   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 6. Local ou equipamento para colocação de bagagem  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 7. Cama para bebé, a pedido  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 8. Protecção de colchão  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 9. Roupa de cama 100% algodão, a pedido  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 10. Menu de almofadas  |                        |            |            |            | ✓               |
| 11. Duas almofadas por pessoa  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 12. Pequeno presente ou bebida de boas vindas à chegada  |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 13. Água mineral engarrafada, a pedido   |                        |            |            | ✓          | ✓               |

| Requisitos para a unidade de alojamento   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 14. Água mineral ou destilada engarrafada   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 15. Guarda-chuva  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 16. Preparadas e limpas no momento da entrada de novo cliente e limpas e arrumadas diariamente                            | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 17. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 18. Roupa de cama substituída diariamente durante a estadia do cliente  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 19. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana   | ✓                      | ✓          |            |            |                 |
| 20. Verificação de quartos para a noite com flores, pequeno presente, mensagem personalizada ( <i>evening turn down</i> ) |                        |            |            |            | ✓               |
| 21. Verificação de quartos para a noite ( <i>evening turn down</i> )  |                        |            |            | ✓          |                 |
| 22. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco, com entrega dentro de 24 horas                                   |                        |            |            |            | ✓               |
| 23. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco   |                        |            | ✓          | ✓          |                 |
| 24. Entrega matinal de jornal local   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 25. Refeições nas unidades de alojamento (serviço de quartos) 24 horas  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 26. Refeições nas unidades de alojamento (serviço de quartos) 12 horas  |                        | ✓          |            |            |                 |
| <b>Quartos</b>  |                        |            |            |            |                 |
| 27. Janela ou sacada a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m <sup>2</sup>                        | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |

| Requisitos para a unidade de alojamento  | Classificação do hotel |                      |                      |                      |                      |
|--|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas           | 4 estrelas           | 5 estrelas           | 5 estrelas-luxo      |
| 28. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz  | ✓                      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 29. Quarto com antecâmara  |                        | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 30. Área mínima dos quartos (em m <sup>2</sup> ):<br>Quarto individual (com capacidade para uma pessoa)<br>Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas)<br>Quarto triplo (com capacidade para três pessoas)<br>Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças)<br>* A área dos quartos não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada | 9<br>12<br>18<br>30    | 10<br>13<br>19<br>31 | 12<br>15<br>21<br>33 | 14<br>18<br>24<br>36 | 20<br>24<br>30<br>42 |
| 31. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área de cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 50% da área mínima referida no ponto anterior  | ✓                      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 32. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos quartos com capacidade para duas ou mais pessoas  |                        | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 33. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros)   |                        | 0,4                  | 0,5                  | 0,6                  | 0,7                  |

| Requisitos para a unidade de alojamento                                | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|--|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 34. Comandos de cabeceira para todos os aparelhos instalados no quarto |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 35. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 36. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente                  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 37. Telefone ligado à rede geral e à rede interna                      | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 38. Televisão  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 39. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite                  |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 40. Secretária e cadeira   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 41. Banco ou cadeira   | ✓                      |            |            |            |                 |
| 42. Espelho de corpo inteiro   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 43. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides     |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 44. Roupeiro com ou sem porta, com cabides                             | ✓                      | ✓          |            |            |                 |
| 45. Cofre  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 46. Equipamento para preparar chá e café                               |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 47. Minibar e frigorífico  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 48. Caixote do lixo  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| <b>Suites</b>  |                        |            |            |            |                 |
| 49. Suites em número não inferior a 10% das unidades de alojamento     |                        |            |            |            | ✓               |
| 50. Suites em número não inferior a 5% das unidades de alojamento      |                        |            |            | ✓          |                 |
| 51. Suites em número não inferior a 3% das unidades de alojamento      |                        | ✓          | ✓          |            |                 |

| Requisitos para a unidade de alojamento   | Classificação do hotel |                      |                      |                      |                      |
|---|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas           | 4 estrelas           | 5 estrelas           | 5 estrelas-luxo      |
| 52. Janela ou sacada no quarto e na sala de estar a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m <sup>2</sup>   |                        | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 53. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz   | ✓                      | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 54. Uma casa de banho composta por sanita e lavatório na sala de estar  |                        |                      |                      | ✓                    | ✓                    |
| 55. Área mínima dos quartos (em m <sup>2</sup> ):<br>Quarto individual (com capacidade para uma pessoa)<br>Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas)<br>Quarto triplo (com capacidade para três pessoas)<br>Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças)<br>* A área dos quartos não inclui a área da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada |                        | 10<br>13<br>19<br>31 | 12<br>15<br>21<br>33 | 14<br>18<br>24<br>36 | 20<br>24<br>30<br>42 |
| 56. Área mínima da sala de estar (em m <sup>2</sup> )<br>* A área da sala de estar não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada   |                        | 9                    | 10                   | 12                   | 15                   |
| 57. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos quartos com capacidade para duas ou mais pessoas   |                        | ✓                    | ✓                    | ✓                    | ✓                    |
| 58. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros)  |                        | 0,4                  | 0,5                  | 0,6                  | 0,7                  |

| Requisitos para a unidade de alojamento                                | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|--|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|  | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 59. Comandos de cabeceira para todos os aparelhos instalados no quarto |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 60. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 61. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente                  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 62. Espelho de corpo inteiro   |                        |            |            | ✓          | ✓               |
| 63. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides     |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 64. Roupeiro com ou sem porta, com cabides                             |                        | ✓          |            |            |                 |
| 65. Cofre  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 66. O quarto e a sala de estar têm de ser equipados com:               |                        |            |            |            |                 |
| 1) Telefone ligado à rede geral e à rede interna                       |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 2) Televisão   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3) Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite                   |                        |            | ✓          | ✓          | ✓               |
| 4) Caixote do lixo   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 67. A sala de estar tem ainda de ser equipada com:                     |                        |            |            |            |                 |
| 1) Sofá e mesinha de apoio para sofá                                   |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 2) Secretária e cadeira  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 68. Equipamento para preparar chá e café                               |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 69. Minibar e frigorífico  |                        | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

## III. CASAS DE BANHO

| Requisitos para a casa de banho   | Classificação do hotel |            |            |            |                 |
|---|------------------------|------------|------------|------------|-----------------|
|   | 2 estrelas             | 3 estrelas | 4 estrelas | 5 estrelas | 5 estrelas-luxo |
| 1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 3. Água corrente quente e fria  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 7. Luz e espelho sobre o lavatório  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 8. Espaço para colocação de objectos de toucador  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 10. Sabão ou sabonete líquido   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 11. Suporte para papel higiénico  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 12. Gancho para pendurar  | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 13. Caixote do lixo   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| <b>Casa de banho privativa</b>  |                        |            |            |            |                 |
| 14. Todos os quartos e quartos das suites com casa de banho privativa   | ✓                      | ✓          | ✓          | ✓          | ✓               |
| 15. Composta por sanita, lavatório, banheira com braço de chuveiro e zona de duche, devendo a zona de duche ser colocada em recinto autónomo e com porta em todas as suites e quartos |                        |            |            |            | ✓               |

|  |   |   |     |     |     |
|--|---|---|-----|-----|-----|
| 16. Composta por sanita, lavatório, banheira com braço de chuveiro e zona de duche, devendo a zona de duche ser colocada em recinto autónomo e com porta em todas as suites e em 80% dos quartos |   |   |     | ✓   |     |
| 17. Composta por sanita, lavatório e banheira com braço de chuveiro  |   |   | ✓   |     |     |
| 18. Composta por sanita, lavatório e zona de duche. A banheira com braço de chuveiro é opcional e pode substituir a zona de duche  | ✓ | ✓ |     |     |     |
| 19. Banheira e zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio   | ✓ | ✓ | ✓   | ✓   | ✓   |
| 20. Cortina ou separador na zona de duche; caso não exista zona de duche, cortina ou separador na banheira   | ✓ | ✓ | ✓   |     |     |
| 21. Comprimento mínimo da banheira (em metros)   |   |   | 1,6 | 1,7 | 1,8 |
| 22. Profundidade da banheira não inferior a 0,38m  |   |   | ✓   | ✓   | ✓   |
| 23. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança e o conforto do cliente   |   |   | ✓   | ✓   | ✓   |
| 24. Caso exista banheira, a concepção da mesma tem de assegurar a segurança do cliente   | ✓ | ✓ |     |     |     |
| 25. Tomada de corrente   | ✓ | ✓ | ✓   | ✓   | ✓   |
| 26. Telefone   |   |   | ✓   | ✓   | ✓   |
| 27. Campainha de chamada ou telefone   | ✓ | ✓ |     |     |     |
| 28. Sistema de som   |   |   |     |     | ✓   |
| 29. Secador de cabelo  |   |   | ✓   | ✓   | ✓   |
| 30. Secador de cabelo, a pedido  |   | ✓ |     |     |     |
| 31. Balança  |   |   |     | ✓   | ✓   |
| 32. Toalheiro  | ✓ | ✓ | ✓   | ✓   | ✓   |
| 33. Toalhas de mão e banho em algodão  |   | ✓ | ✓   | ✓   | ✓   |
| 34. Roupão de banho em algodão   |   |   |     | ✓   | ✓   |
| 35. Toalha de pés  | ✓ | ✓ | ✓   | ✓   | ✓   |

|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
| 36. Touca de banho   |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 37. Saco para lavandaria   |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 38. Copo para lavar dentes   |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 39. Escova de dentes e pasta de dentes, a pedido   |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 40. Champô e gel de banho  |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 41. Amaciador do cabelo, espuma de banho, creme hidratante corporal, loção pós-barba, lâmina de barbear, cotonetes, pente, fio dental, a pedido  |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |
| 42. <i>Kit</i> de costura  |   |   |   | ✓ | ✓ |
| 43. Toalha de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 44. Toalha de banho substituída diariamente durante a estadia do cliente   |   |   | ✓ | ✓ | ✓ |
| 45. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana  | ✓ | ✓ |   |   |   |
| <b>Casa de banho social</b>  |   |   |   |   |   |
| 46. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes   |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 47. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes. Caso não seja possível, tem de ter uma casa de banho social no piso superior ou inferior àquele onde existam instalações destinadas aos clientes | ✓ |   |   |   |   |
| 48. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 49. Separada por sexos   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 50. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:  |   |   |   |   |   |
| 1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 51. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores  |   | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| Casa de banho para trabalhadores   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
| 52. Não pode comunicar directamente com as cozinhas, as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 53. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes     | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 54. Composta por cabinas e lavatórios  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| 55. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

#### IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

| <b>Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira<br/>(hotéis de 3 a 5 estrelas-luxo)</b>   |
|--|
| 1. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Zona de cozinha</li> <li>2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos</li> <li>3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja</li> <li>4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver</li> </ol> |
| 2. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações   |
| 3. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros  |
| 4. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso das zonas de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço  |
| 5. Lava-mãos por cada entrada na cozinha   |
| 6. Segregação das zonas limpa e suja   |
| 7. Segregação das zonas de alimentos quentes e frios   |
| 8. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições   |
| 9. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura   |
| 10. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 11. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 12. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  |
| 13. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   |

| <b>Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira<br/>(hotéis de 2 estrelas)</b>  |
|--|
| Caso o hotel de 2 estrelas disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:  |
| 14. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por:<br>1) Zona de cozinha<br>2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos   |
| 15. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações  |
| 16. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros   |
| 17. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso do espaço de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço |
| 18. Lava-mãos por cada entrada na cozinha  |
| 19. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições  |
| 20. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura  |
| 21. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 22. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 23. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  |
| 24. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   |

## V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO

| Requisitos para a zona de apoio logístico  | Classificação do estabelecimento da indústria hoteleira |                       |                       |                       |                       |
|--|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
|  | 2 estrelas  | 3 estrelas            | 4 estrelas            | 5 estrelas            | 5 estrelas-luxo       |
| 1. Separada das zonas destinadas aos clientes  | ✓   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 2. Sistema de ventilação e climatização adequados  | ✓   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 3. Lixos do hotel guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas   | ✓   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| <b>Sala de refeições e vestiário para trabalhadores</b>  |   |                       |                       |                       |                       |
| 4. Sala de refeições para trabalhadores  |   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 5. Vestiário separado por sexos  |   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 6. Vestiário composto por zona de duche, zona onde estão instalados os cacifos e casa de banho, sendo a zona de duche devidamente separada da zona dos cacifos e da casa de banho  |   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 7. Zona de duche composta por:<br>1) Menos de 25 trabalhadores: dois chuveiros<br>2) Entre 25 e 100 trabalhadores: quatro chuveiros<br>3) Entre 101 e 200 trabalhadores: oito chuveiros<br>4) Entre 201 e 300 trabalhadores: 12 chuveiros<br>5) Superior a 300 trabalhadores: 16 chuveiros<br>* Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade |   | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓ |
| 8. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador  |   | ✓                     | ✓                     | ✓                     | ✓                     |
| 9. Zona de vestiário e sala de refeições para trabalhadores com cacifos e casa de banho  | ✓   |                       |                       |                       |                       |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

## ANEXO II

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela de requisitos dos hotéis-apartamentos

## I. REQUISITOS GERAIS

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel-apartamento |            |
|---|------------------------------------|------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 1. Número mínimo de unidades de alojamento: 10  | ✓                                  | ✓          |
| 2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)  | 2,6                                | 2,6        |
| 3. Sistemas de ventilação e climatização adequados  | ✓                                  | ✓          |
| 4. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m <sup>3</sup> por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento  | ✓                                  | ✓          |
| 5. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes   | ✓                                  | ✓          |
| 6. Elevador para clientes quando o hotel-apartamento seja instalado em edifício de três ou mais pisos   | ✓                                  | ✓          |
| 7. Pelo menos um dos elevadores para clientes tem de ser adaptado a deficientes motores, com acesso a todos os pisos com instalações destinadas aos clientes e aos pisos das unidades de alojamento   | ✓                                  | ✓          |
| 8. Espaços de acesso aos elevadores para clientes e monta-cargas com área suficiente para permitir a fácil circulação dos clientes e dos trabalhadores do estabelecimento   | ✓                                  | ✓          |
| 9. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal | ✓                                  | ✓          |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel-apartamento |            |
|---|------------------------------------|------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 10. Largura dos corredores nos pisos onde existem unidades de alojamento (em metros)<br>* A largura pode ser reduzida em 0,20m quando só existam unidades de alojamento num dos lados do corredor | 1,4                                | 1,6        |
| 11. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública   | ✓                                  | ✓          |
| 12. Entrada de serviço independente   | ✓                                  | ✓          |
| 13. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios        | ✓                                  | ✓          |
| 14. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais                                   | ✓                                  | ✓          |
| 15. Sistema de iluminação de segurança  | ✓                                  | ✓          |
| 16. Parques de estacionamento em conformidade com a legislação aplicável  | ✓                                  | ✓          |
| 17. Átrio:  |                                    |            |
| 1) Pé-direito mínimo (em metros)  | 3,0                                | 3,0        |
| 2) Local identificado para registo de clientes  | ✓                                  | ✓          |
| 3) Zona de estar equipada (mesas e sofás ou cadeiras), com área mínima (em m <sup>2</sup> )   | 15                                 | 25         |
| 4) Acesso à <i>internet</i> sem fios  | ✓                                  | ✓          |
| 5) Casa de banho social   | ✓                                  | ✓          |
| 18. Depósito de bagagem com capacidade adequada   | ✓                                  | ✓          |
| 19. Um restaurante, com funcionamento obrigatório entre as 12 horas e as 15 horas e entre as 18 horas e as 22 horas   | ✓                                  | ✓          |

| Requisitos gerais  | Classificação do hotel-apartamento |                            |
|--|------------------------------------|----------------------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas                 |
| <p>20. Piscina interior ou exterior, de acordo com as características e localização do hotel-apartamento:</p> <p>1) Profundidade mínima: 1,1m</p> <p>2) Dotada de equipamento próprio destinado à renovação, desinfecção e filtragem da água</p>   |                                    | <p>✓</p> <p>✓</p>          |
| <p>21. Zona de apoio à piscina separada por sexos, ligada directamente à piscina</p> <p>1) Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas</p> <p>2) Zona de vestiário</p> <p>3) Casa de banho</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para homens, composta no mínimo por uma cabina, um urinol, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios</li> <li>• Para mulheres, composta no mínimo por duas cabinas, zona de duche com dois chuveiros e dois lavatórios</li> <li>• Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1</li> <li>• Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1</li> <li>• Proporção mínima entre chuveiro e lavatório: 3:1</li> <li>• Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores</li> <li>• Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador</li> <li>• Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade</li> </ul> |                                    | <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> |
| 22. Caixa de primeiros-socorros  | ✓                                  | ✓                          |
| 23. Carregador de telemóvel e adaptador universal  | ✓                                  | ✓                          |
| 24. Guarda-chuva   | ✓                                  | ✓                          |
| 25. Mapas turísticos da cidade   | ✓                                  | ✓                          |
| 26. Sítio da <i>internet</i>   | ✓                                  | ✓                          |
| 27. Reservas e informações   | ✓                                  | ✓                          |

| Requisitos gerais   | Classificação do hotel-apartamento |            |
|---|------------------------------------|------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 28. Operador de telefone fluente em inglês  | ✓                                  | ✓          |
| 29. Recepção que assegure o serviço de registo de clientes e a entrega e depósito de bagagem 24 horas | ✓                                  | ✓          |
| 30. Serviço de recepção a clientes com, pelo menos, um trabalhador fluente em inglês                  | ✓                                  | ✓          |
| 31. Guarda de correspondência postal e valores dos clientes   | ✓                                  | ✓          |
| 32. Guarda das chaves das unidades de alojamento  | ✓                                  | ✓          |
| 33. Serviço de despertar  | ✓                                  | ✓          |
| 34. Aceitação de pagamento por meios electrónicos   | ✓                                  | ✓          |
| 35. Envio de correspondência postal   | ✓                                  | ✓          |
| 36. Serviço de agência de viagens   |                                    | ✓          |
| 37. Serviço de câmbio   |                                    | ✓          |
| 38. Assistência médica  |                                    | ✓          |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

## II. APARTAMENTOS

| Requisitos para o apartamento  | Classificação do hotel-apartamento |            |
|--|------------------------------------|------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 1. Todas as unidades de alojamentos são compostas por apartamentos   | ✓                                  | ✓          |
| 2. Quando a capacidade máxima for para duas pessoas, o quarto, a sala e a cozinha podem estar num mesmo compartimento desde que a amplitude e a configuração do apartamento, e as características do mobiliário o permitam. Neste caso, a área do apartamento não pode ser inferior ao total das áreas mínimas do quarto e da sala, e a casa de banho tem de ser instalada em recinto autónomo com porta | ✓                                  | ✓          |
| 3. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos   | ✓                                  | ✓          |
| 4. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente  | ✓                                  | ✓          |
| 5. Janela ou sacada no quarto e na sala de estar a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2 m <sup>2</sup>   | ✓                                  | ✓          |
| 6. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz   | ✓                                  | ✓          |
| 7. Tomadas de corrente   | ✓                                  | ✓          |
| 8. Acesso à <i>internet</i> sem fios   | ✓                                  | ✓          |
| 9. Local ou equipamento para colocação de bagagem  | ✓                                  | ✓          |
| 10. Cama para bebé, a pedido   | ✓                                  | ✓          |
| 11. Protecção de colchão   | ✓                                  | ✓          |
| 12. Roupa de cama 100% algodão, a pedido   |                                    | ✓          |
| 13. Água mineral ou destilada engarrafada  | ✓                                  | ✓          |

| Requisitos para o apartamento   | Classificação do hotel-apartamento |                      |
|---|------------------------------------|----------------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas           |
| 14. Apartamentos preparados e limpos no momento da entrada de novo cliente e limpos e arrumados diariamente   | ✓                                  | ✓                    |
| 15. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente   | ✓                                  | ✓                    |
| 16. Roupa de cama substituída diariamente durante a estadia do cliente  |                                    | ✓                    |
| 17. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana   | ✓                                  |                      |
| 18. Serviço de lavandaria, engomadoria e limpeza a seco   |                                    | ✓                    |
| Quartos   |                                    |                      |
| 19. Área mínima dos quartos (em m <sup>2</sup> ):<br>Quarto individual (com capacidade para uma pessoa)<br>Quarto duplo (com capacidade para duas pessoas)<br>Quarto triplo (com capacidade para três pessoas)<br>Quarto familiar (com capacidade máxima para dois adultos e três crianças)<br>* A área dos quartos não inclui a área da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada | 10<br>13<br>19<br>31               | 12<br>15<br>21<br>33 |
| 20. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área da cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 50% da área mínima referida no ponto anterior   | ✓                                  | ✓                    |
| 21. Pode ser instalada uma cama suplementar individual e amovível, a pedido, nos apartamentos com capacidade para duas ou mais pessoas  | ✓                                  | ✓                    |

| Requisitos para o apartamento  | Classificação do hotel-apartamento |            |
|--|------------------------------------|------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 22. Podem ter camas em sistema de beliche no quarto familiar desde que no apartamento exista também uma cama de casal ou duas camas individuais  | ✓                                  | ✓          |
| 23. Fácil acesso às camas por ambos os lados, ou seja, de cada lado com uma largura mínima (em metros)<br>* Excepto se forem beliches  | 0,4                                | 0,5        |
| 24. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira   | ✓                                  | ✓          |
| 25. Mesa-de-cabeceira ou solução de apoio equivalente  | ✓                                  | ✓          |
| 26. Telefone ligado à rede geral e à rede interna  | ✓                                  | ✓          |
| 27. Televisão  | ✓                                  | ✓          |
| 28. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite  |                                    | ✓          |
| 29. Roupeiro com porta ou zona de vestir independente, com cabides   |                                    | ✓          |
| 30. Roupeiro com ou sem porta, com cabides   | ✓                                  |            |
| 31. Cofre  | ✓                                  | ✓          |
| 32. Caixote do lixo  | ✓                                  | ✓          |
| Sala e pequena cozinha   |                                    |            |
| 33. Área mínima da sala (em m <sup>2</sup> )<br>* A área da sala não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, caso exista, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada | 12                                 | 14         |
| 34. Composta por sala de estar e sala de refeições, podendo a pequena cozinha estar integrada na sala de refeições   | ✓                                  | ✓          |
| 35. Sala de estar equipada com:  |                                    |            |
| 1) Sofá e mesinha de apoio para o sofá   | ✓                                  | ✓          |
| 2) Secretária e cadeira  | ✓                                  | ✓          |

| Requisitos para o apartamento  | Classificação do hotel-apartamento |            |
|--|------------------------------------|------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 36. Sala de refeições equipada com mesa de jantar e cadeiras         | ✓                                  | ✓          |
| 37. Pequena cozinha equipada com:                                    |                                    |            |
| 1) Lava-loiça  | ✓                                  | ✓          |
| 2) Armários  | ✓                                  | ✓          |
| 3) Exaustor de fumos e cheiros                                       | ✓                                  | ✓          |
| 4) Equipamento para preparar chá e café                              | ✓                                  | ✓          |
| 5) Máquina de lavar loiça  | ✓                                  | ✓          |
| 6) Frigorífico   | ✓                                  | ✓          |
| 7) Microondas  | ✓                                  | ✓          |
| 8) Equipamento de cozinha de energia eléctrica                       | ✓                                  | ✓          |
| 9) Utensílios de cozinha   | ✓                                  | ✓          |
| 10) Loiças, copos e talheres   | ✓                                  | ✓          |
| 11) Artigos de limpeza   | ✓                                  | ✓          |
| 12) Caixote do lixo  | ✓                                  | ✓          |
| 38. Telefone ligado à rede geral e à rede interna do estabelecimento | ✓                                  | ✓          |
| 39. Televisão  | ✓                                  | ✓          |
| 40. Acesso a canais de televisão por cabo ou satélite                |                                    | ✓          |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

**III. CASAS DE BANHO**

| Requisitos para a casa de banho  | Classificação do hotel-apartamento |            |
|--|------------------------------------|------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente  | ✓                                  | ✓          |
| 2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água  | ✓                                  | ✓          |
| 3. Água corrente quente e fria   | ✓                                  | ✓          |
| 4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar   | ✓                                  | ✓          |
| 5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza   | ✓                                  | ✓          |
| 6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas   | ✓                                  | ✓          |
| 7. Luz e espelho sobre o lavatório   | ✓                                  | ✓          |
| 8. Espaço para colocação de objectos de toucador   | ✓                                  | ✓          |
| 9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos   | ✓                                  | ✓          |
| 10. Sabão ou sabonete líquido  | ✓                                  | ✓          |
| 11. Suporte para papel higiénico   | ✓                                  | ✓          |
| 12. Gancho para pendurar   | ✓                                  | ✓          |
| 13. Caixote do lixo  | ✓                                  | ✓          |
| <b>Casa de banho privativa</b>   |                                    |            |
| 14. Pode ser instalada no quarto ou na sala  | ✓                                  | ✓          |
| 15. Composta por sanita, lavatório e banheira com braço de chuveiro. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança e o conforto do cliente  |                                    | ✓          |
| 16. Composta por sanita, lavatório e zona de duche. A banheira com braço de chuveiro é opcional e pode substituir a zona de duche. A concepção da banheira tem de assegurar a segurança do cliente | ✓                                  |            |

| Requisitos para a casa de banho   | Classificação do hotel-apartamento |            |
|---|------------------------------------|------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 17. Os apartamentos com capacidade para quatro ou mais pessoas têm de ter mais uma casa de banho composta por lavatório e sanita                | ✓                                  | ✓          |
| 18. Banheira e zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio  | ✓                                  | ✓          |
| 19. Cortina ou separador; caso não exista zona de duche, cortina na zona de duche ou na banheira  | ✓                                  | ✓          |
| 20. Comprimento mínimo da banheira (em metros)  |                                    | 1,6        |
| 21. Profundidade da banheira não inferior a 0,38m   |                                    | ✓          |
| 22. Tomada de corrente  | ✓                                  | ✓          |
| 23. Telefone  |                                    | ✓          |
| 24. Campainha de chamada ou telefone  | ✓                                  |            |
| 25. Secador de cabelo   |                                    | ✓          |
| 26. Secador de cabelo, a pedido   | ✓                                  |            |
| 27. Toalheiro   | ✓                                  | ✓          |
| 28. Toalhas de mão e banho em algodão   | ✓                                  | ✓          |
| 29. Toalha de pés   | ✓                                  | ✓          |
| 30. Touca de banho  | ✓                                  | ✓          |
| 31. Saco para lavandaria  | ✓                                  | ✓          |
| 32. Copo para lavar dentes  | ✓                                  | ✓          |
| 33. Escova de dentes e pasta de dentes, a pedido  | ✓                                  | ✓          |
| 34. Champô e gel de banho   | ✓                                  | ✓          |
| 35. Amaciador do cabelo, espuma de banho, creme hidratante corporal, loção pós-barba, lâmina de barbear, cotonetes, pente, fio dental, a pedido | ✓                                  | ✓          |

| Requisitos para a casa de banho  | Classificação do hotel-apartamento |            |
|--|------------------------------------|------------|
|  | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 36. Roupa de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente   | ✓                                  | ✓          |
| 37. Toalha de banho substituída diariamente durante a estadia do cliente   |                                    | ✓          |
| 38. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana                                    | ✓                                  |            |
| Casa de banho social   |                                    |            |
| 39. Em todos os pisos onde existam instalações destinadas aos clientes   | ✓                                  | ✓          |
| 40. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas   | ✓                                  | ✓          |
| 41. Separada por sexos   | ✓                                  | ✓          |
| 42. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:                                    |                                    |            |
| 1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1  | ✓                                  | ✓          |
| 2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1  | ✓                                  | ✓          |
| 43. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores  | ✓                                  | ✓          |
| Casa de banho para trabalhadores   |                                    |            |
| 44. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos          | ✓                                  | ✓          |
| 45. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes | ✓                                  | ✓          |
| 46. Composta por cabinas e lavatórios  | ✓                                  | ✓          |
| 47. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis  | ✓                                  | ✓          |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

#### IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA

| <b>Requisitos para a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira</b>   |
|--|
| Caso o hotel-apartamento disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:  |
| 1. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Zona de cozinha</li> <li>2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos</li> <li>3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja</li> <li>4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver</li> </ol> |
| 2. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações   |
| 3. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros  |
| 4. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso das zonas de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou montacargas ou através de percursos pelas áreas de serviço   |
| 5. Lava-mãos por cada entrada na cozinha   |
| 6. Segregação das zonas limpa e suja   |
| 7. Segregação das zonas de alimentos quentes e frios   |
| 8. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições   |
| 9. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura   |
| 10. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 11. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 12. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  |
| 13. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   |

**V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO**

| Requisitos para a zona de apoio logístico   | Classificação do hotel-apartamento |            |
|---|------------------------------------|------------|
|   | 3 estrelas                         | 4 estrelas |
| 1. Separada das zonas destinadas aos clientes   | ✓                                  | ✓          |
| 2. Sistemas de ventilação e climatização adequados  | ✓                                  | ✓          |
| 3. Lixos do hotel-apartamento guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas  | ✓                                  | ✓          |
| <b>Sala de refeições e vestiário para os trabalhadores</b>  |                                    |            |
| 4. Sala de refeições para trabalhadores   | ✓                                  | ✓          |
| 5. Vestiário separado por sexos   | ✓                                  | ✓          |
| 6. Vestiário composto por zona de duche, zona onde estão instalados os cacifos e casa de banho, sendo a zona de duche devidamente separada da zona dos cacifos e da casa de banho | ✓                                  | ✓          |
| 7. Zona de duche composta por:  |                                    |            |
| 1) Menos de 25 trabalhadores: dois chuveiros  | ✓                                  | ✓          |
| 2) Entre 25 e 100 trabalhadores: quatro chuveiros   | ✓                                  | ✓          |
| 3) Entre 101 e 200 trabalhadores: oito chuveiros  | ✓                                  | ✓          |
| 4) Entre 201 e 300 trabalhadores: 12 chuveiros  | ✓                                  | ✓          |
| 5) Superior a 300 trabalhadores: 16 chuveiros   | ✓                                  | ✓          |
| * Chuveiros separados uns dos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade  |                                    |            |
| 8. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador   | ✓                                  | ✓          |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

## ANEXO III

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela de requisitos do alojamento de baixo custo

## I. REQUISITOS GERAIS

|   |
|---|
| 1. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes: 2,6m  |
| 2. Sistemas de ventilação e climatização adequados  |
| 3. A ventilação artificial tem de ter um débito mínimo de 17m <sup>3</sup> por hora, com uma entrada e saída de ar em pontos diferentes de cada compartimento do estabelecimento  |
| 4. Acesso directo aos andares para uso exclusivo dos clientes   |
| 5. Elevador quando o alojamento de baixo custo seja instalado em edifício de cinco pisos ou mais  |
| 6. O número de escadas, as suas dimensões e localização são determinados em função do número de pisos ocupados pelo estabelecimento e de unidades de alojamento por piso, bem como pela configuração arquitectónica do edifício e seu sistema distributivo horizontal |
| 7. Entrada para clientes independente, tendo pelo menos uma delas acesso directo à via pública  |
| 8. Entrada de serviço independente  |
| 9. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público   |
| 10. Reservatórios de água com capacidade suficiente para, em caso de ausência temporária do normal abastecimento, satisfazer as necessidades correntes de consumo e de combate a incêndios  |
| 11. Gerador eléctrico de emergência capaz de suprir as interrupções do normal fornecimento de energia e garantir o eficaz funcionamento dos serviços essenciais   |
| 12. Sistema de iluminação de segurança  |
| 13. Átrio: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Local identificado para registo de clientes</li> <li>2) Casa de banho social no piso onde se localiza o átrio</li> </ol>   |
| 14. Depósito de bagagem com capacidade adequada   |
| 15. Caixa de primeiros-socorros   |
| 16. Registo de clientes 24 horas  |
| 17. Telefone público 24 horas   |

**II. UNIDADES DE ALOJAMENTO**

|  |
|--|
| 1. Objecto de soluções técnicas de construção que permitam a privacidade e a limitação de passagem de ruídos   |
| 2. Sistema de climatização com intensidade regulável pelo cliente  |
| 3. Tomada de corrente  |
| 4. Preparadas e limpas no momento da entrada de novo cliente e limpas e arrumadas diariamente  |
| 5. Roupa de cama substituída sempre que haja entrada de novo cliente   |
| 6. Roupa de cama substituída durante a estadia do cliente, uma vez por semana  |
| <b>Quartos</b>   |
| 7. Janela ou sacada a dar para o exterior, com área de abertura não inferior a 1,2m <sup>2</sup>   |
| 8. Janelas e sacadas equipadas com estores ou cortinas opacas ou outro dispositivo que possa garantir a privacidade e protecção contra a luz   |
| 9. Área mínima dos quartos:<br>Quarto individual: 7,5m <sup>2</sup> (com capacidade para uma pessoa)<br>Quarto duplo: 9m <sup>2</sup> (com capacidade para duas pessoas)<br>Quarto triplo: 12m <sup>2</sup> (com capacidade para três pessoas)<br>Quarto comum (com capacidade para quatro até oito pessoas): tendo como base a área mínima do quarto triplo, por cada pessoa adicional implica um aumento de 3m <sup>2</sup> na área total do quarto<br>* A área dos quartos não inclui a área da antecâmara, da casa de banho privativa, do parapeito interior da janela quando esta tenha uma altura inferior a 2,2m, e da sacada |
| 10. A casa de banho privativa pode ser instalada no espaço do quarto desde que a amplitude, configuração e segurança do quarto o permitam. Caso a casa de banho privativa seja aberta, a área da cada parte integrante é incluída na área do quarto e a sanita tem sempre de ser instalada em recinto autónomo com porta. Nestes casos o quarto tem de ter mais 30% da área mínima referida no ponto anterior  |
| 11. Podem ter camas em sistema de beliche individual   |
| 12. Luzes de cabeceira, com interruptor ao alcance da mão na cabeceira   |
| 13. Local ou equipamento para colocação de bagagem   |

|  |
|--|
| 14. Zona de arrumação com cabides  |
| 15. Cofre por quarto no caso de quartos individuais, duplos e triplos                        |
| 16. Cofre por cama no caso de quarto comum   |
| 17. Caixote do lixo  |
| <b>Espaços de dormir</b>   |
| 18. Dimensão mínima do espaço de dormir: 2m × 1m × 1,25m                                     |
| 19. Entrada equipada com dispositivos que garantam a privacidade e protecção contra a luz    |
| 20. Dispositivo de iluminação  |
| 21. Gancho ou espaço para guardar roupa  |
| 22. Cofre  |
| 23. Caixote do lixo  |
| 24. Cacifo com fechadura no exterior do espaço de dormir, para guardar bagagens dos clientes |

**III. CASAS DE BANHO**

|  |
|--|
| 1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente  |
| 2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água                          |
| 3. Água corrente quente e fria   |
| 4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar                                   |
| 5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza |
| 6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas           |
| 7. Luz e espelho sobre o lavatório   |
| 8. Espaço para colocação de objectos de toucador   |
| 9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos   |
| 10. Sabão ou sabonete líquido  |
| 11. Suporte para papel higiénico   |
| 12. Gancho para pendurar   |
| 13. Caixote do lixo  |
| <b>Casa de banho privativa</b>   |
| 14. Composta por sanita, lavatório e chuveiro  |
| 15. Com cortina ou separador e em material antiderrapante  |
| 16. Tomada de corrente   |
| 17. Campainha de chamada ou telefone   |
| 18. Toalheiro  |
| 19. Toalha de banho substituída sempre que haja entrada de novo cliente                              |
| 20. Toalha de banho substituída durante a estadia do cliente, três vezes por semana                  |
| <b>Casa de banho comum</b>   |
| 21. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas                                 |
| 22. Separada por sexos   |

## 23. Proporção da composição das casas de banho comuns:

| Capacidade<br>(Número de<br>clientes por piso)   | Mulher |           |          | Homem  |        |           |          |
|--|--------|-----------|----------|--------|--------|-----------|----------|
|  | Cabina | Lavatório | Chuveiro | Cabina | Urinol | Lavatório | Chuveiro |
| Por cada 10<br>pessoas,<br>sendo o número<br>inferior a 10<br>também<br>considerado<br>como 10 pessoas | 1      | 1         | 1        | 1      |        | 1         | 1        |
| Por cada 20<br>pessoas,<br>sendo o número<br>inferior a 20<br>também<br>considerado<br>como 20 pessoas |        |           |          |        | 1      |           |          |

\* Na zona de duche existem chuveiros, que são separados uns aos outros por divisórias fixas por forma a garantir a privacidade

24. Zona de duche em material antiderrapante e com braço de apoio e cortina ou separador

25. Tomada de corrente

26. Campainha de chamada ou telefone

### Casa de banho social

27. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas

28. Separada por sexos

29. Composta por cabinas e lavatórios, e dotada de urinóis quando seja para homens:

- 1) Proporção mínima entre cabina e lavatório: 2:1
- 2) Proporção mínima entre urinol e lavatório: 3:1

### Casa de banho para trabalhadores

30. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e de preparação e confeção de alimentos

31. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localiza na zona destinada aos clientes

32. Composta por cabinas e lavatórios

33. Caso seja separada por sexos, a dos homens tem de dispor de urinóis

**IV. COZINHA DO ESTABELECIMENTO DA INDÚSTRIA HOTELEIRA**

|   |
|---|
| Caso o alojamento de baixo custo disponha de cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira, tem de satisfazer as seguintes condições:   |
| 1. Cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira composta por:<br>1) Zona de cozinha<br>2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos   |
| 2. Construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações  |
| 3. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros   |
| 4. Caso a cozinha do estabelecimento da indústria hoteleira não se situe no mesmo piso do espaço de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço |
| 5. Lava-mãos por cada entrada na cozinha  |
| 6. Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições  |
| 7. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura  |
| 8. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 9. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 10. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada   |
| 11. Bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável  |

**V. ZONA DE APOIO LOGÍSTICO**

|   |
|---|
| 1. Separada das zonas destinadas aos clientes   |
| 2. Sistemas de ventilação e climatização adequados                                      |
| 3. Lixos guardados em compartimento ou armazém próprio, com segregação das outras zonas |

## ANEXO IV

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela de requisitos das áreas de restauração e quiosques

## I. ÁREA DE RESTAURAÇÃO

|  |
|--|
| 1. Composta por vários quiosques instalados numa área definida, zona comum de refeições, e facultativamente, uma zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento  |
| 2. A área de restauração tem de estar delimitada de modo fixo para se apresentar como uma área integral  |
| 3. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes: 2,6m   |
| 4. Sistemas de ventilação e climatização adequados   |
| <b>Zona comum de refeições</b>   |
| 5. Cálculo da capacidade: zona comum de refeições ÷ área mínima por pessoa<br>* A zona comum de refeições refere-se ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas ao serviço de refeições ou de bebidas e às respectivas passagens adjacentes         |
| 6. A área mínima por pessoa é de 1m <sup>2</sup>   |
| 7. Acesso aos quiosques através de trajectos breves  |
| 8. Se houver mais de uma zona de refeições, entre as zonas de refeições tem de existir uma passagem contínua destinada ao uso exclusivo dos clientes da área de restauração  |
| 9. Entrada para clientes independente  |
| <b>Zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento, se houver</b>   |
| 10. Entrada de serviço independente  |
| 11. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público   |
| 12. Separadas da zona destinada aos clientes   |
| 13. Zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento composta por: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Copa, dividida em zona limpa e zona suja</li> <li>2) Zona de lavagem de utensílios</li> <li>3) Despensa para alimentos frescos, congelados e secos</li> </ol> |

|  |
|--|
| 14. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar  |
| 15. Caso a zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento não se situe no mesmo piso dos quiosques, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço |
| 16. Lava-mãos na entrada da zona comum de lavagem de utensílios e de armazenamento   |
| 17. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições   |
| 18. Câmara frigorífica equipada com sistema de alarme e de controlo de temperatura   |
| 19. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 20. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 21. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  |
| 22. Instalações para depósito e tratamento de lixos  |

**II. QUIOSQUES**

|   |
|---|
| 1. A área mínima de cada quiosque é de 7m <sup>2</sup>  |
| 2. Cada quiosque tem entrada de serviço independente  |
| 3. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada nos períodos de menor frequência de público   |
| 4. Quiosque composto por:<br>1) Zona de cozinha<br>2) Equipamentos para armazenamento e equipamentos frigoríficos<br>3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja<br>4) Balcão destinado à entrega de alimentos e bebidas aos clientes, devidamente separado das zonas referidas nas alíneas 1) a 3), excepto se se destinarem apenas ao fornecimento de bebidas |
| 5. Construídos por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações   |
| 6. Arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros   |
| 7. Lava-mãos por cada entrada de serviço  |
| 8. Pavimento, paredes e tecto revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |
| 9. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |
| 10. Paredes lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada   |
| 11. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   |
| 12. Instalações para depósito e tratamento de lixos   |
| 13. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês   |

**III. CASA DE BANHO**

| 1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
|---|---------------------------------------|----------|-----------|--------|--------|--|-----------|--------|-----------|--------|--------|---------------|---|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|----------------|---|---|---|---|---|
| 2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 3. Água corrente quente e fria  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 7. Luz e espelho sobre o lavatório  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 8. Espaço para colocação de objectos de toucador  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 10. Sabão ou sabonete líquido   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 11. Suporte para papel higiénico  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 12. Ganchos para pendurar   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 13. Caixote do lixo   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| <b>Casa de banho social</b>   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 14. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 15. Separada por sexos  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 16. Proporção da composição das casas de banho sociais:   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Capacidade<br/>(Número de<br/>clientes)</th> <th colspan="2">Mulheres</th> <th colspan="3">Homens</th> </tr> <tr> <th>Lavatório</th> <th>Cabina</th> <th>Lavatório</th> <th>Urinol</th> <th>Cabina</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inferior a 25</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>25 a 50</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>51 a 100</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>101 a 200</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>201 a 300</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Superior a 300</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> | Capacidade<br>(Número de<br>clientes) | Mulheres |           | Homens |        |  | Lavatório | Cabina | Lavatório | Urinol | Cabina | Inferior a 25 | 1 | 1 | 1 |  | 1 | 25 a 50 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 51 a 100 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 101 a 200 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 201 a 300 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | Superior a 300 | 3 | 6 | 3 | 4 | 3 |
| Capacidade<br>(Número de<br>clientes)   |                                       | Mulheres |           | Homens |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
|   | Lavatório                             | Cabina   | Lavatório | Urinol | Cabina |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| Inferior a 25   | 1                                     | 1        | 1         |        | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 25 a 50   | 1                                     | 2        | 1         | 1      | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 51 a 100  | 2                                     | 3        | 2         | 2      | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 101 a 200   | 2                                     | 4        | 2         | 2      | 2      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 201 a 300   | 3                                     | 5        | 3         | 3      | 3      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| Superior a 300  | 3                                     | 6        | 3         | 4      | 3      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |

17. A área de restauração pode partilhar as casas de banho sociais do estabelecimento da indústria hoteleira desde que aquelas se situem no mesmo piso e num percurso não superior a 80m, contados a partir de uma das entradas da área de restauração. Neste caso, a casa de banho social tem de, no entanto, observar as proporções constantes no ponto anterior

18. Cabina, com lavatório, adaptada a deficientes motores

### **Casa de banho para trabalhadores**

19. Não pode comunicar directamente com as zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos

20. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes

21. Composta por cabinas e lavatórios

22. Separada por sexos, e dotada de urinóis quando seja para homens

23. Pode ser dispensada a casa de banho para trabalhadores da área de restauração se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser de casa de banho para trabalhadores composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios e a disponibilizar para utilização pela área de restauração, desde que a casa de banho para trabalhadores do estabelecimento da indústria hoteleira se situe num percurso não superior 150m a partir de uma das entradas da área de restauração

## ANEXO V

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela de requisitos dos restaurantes, estabelecimentos de refeições simples, bares e salas de dança

## I. RESTAURANTES (R) e ESTABELECEMENTOS DE REFEIÇÕES SIMPLES (ERS)

| Requisitos gerais   | Estabelecimento |     |
|---|-----------------|-----|
|   | ERS             | R   |
| 1. Cada parte do estabelecimento tem de constituir um todo homogéneo a nível arquitectónico   | ✓               | ✓   |
| 2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)  | 2,6             | 2,6 |
| 3. Sistemas de ventilação e climatização adequados  | ✓               | ✓   |
| 4. Têm de ser adoptadas, em termos técnicos de construção, medidas para reduzir a emissão de ruído para o exterior se o estabelecimento dispuser de equipamentos de amplificação de som   | ✓               | ✓   |
| 5. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa<br>* Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas ao serviço de refeições e às respectivas passagens adjacentes | ✓               | ✓   |
| 6. Área mínima por pessoa (em m <sup>2</sup> )  | 1,0             | 1,5 |
| 7. Casa de banho social   | ✓               | ✓   |
| 8. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês  | ✓               | ✓   |
| 9. Se forem servidas bebidas alcoólicas, tem de dispor de lista de vinhos   |                 | ✓   |
| 10. Trabalhadores com conhecimentos suficientes de uma das línguas oficiais e inglês  |                 | ✓   |
| 11. Serviço de recepção e de mesa   |                 | ✓   |

| Requisitos gerais  | Estabelecimento |   |
|--|-----------------|---|
|  | ERS             | R |
| 12. Entrada para clientes independente   | ✓               | ✓ |
| 13. Entrada de serviço independente  | ✓               | ✓ |
| 14. Caso não exista entrada de serviço independente, a entrega de mercadorias tem de ser efectuada fora do horário de funcionamento do estabelecimento e nos períodos de menor frequência de público no estabelecimento da indústria hoteleira | ✓               |   |
| 15. Zona de serviço separada da zona destinada aos clientes  | ✓               | ✓ |
| 16. A zona de serviço dos restaurantes e dos estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja prestação de serviços de alimentação, composta por:  |                 |   |
| 1) Cozinha; no caso do estabelecimentos de refeições simples, a cozinha pode ser substituída por zona de cozinha   | ✓               | ✓ |
| 2) Despensa e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos; no caso do estabelecimentos de refeições simples, a despensa pode ser substituída por equipamentos para armazenamento   | ✓               | ✓ |
| 3) Copa, dividida em zona limpa e zona suja  | ✓               | ✓ |
| 4) Outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver  | ✓               | ✓ |
| 17. A zona de serviço dos estabelecimentos de refeições simples, quando a actividade principal seja a prestação de serviço de bebidas, composta por:   |                 |   |
| 1) Zonas de preparação e confecção de alimentos  | ✓               |   |
| 2) Despensa ou equipamentos para armazenamento   | ✓               |   |
| 3) Câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos   | ✓               |   |
| 18. Área da cozinha e área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 1 do anexo VI   |                 | ✓ |
| 19. Área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 1 ou tabela 2 do anexo VI, conforme a actividade principal seja, respectivamente, alimentação ou bebidas  | ✓               |   |

| Requisitos gerais  | Estabelecimento |   |
|--|-----------------|---|
|  | ERS             | R |
| 20. Zona de serviço construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações  | ✓               | ✓ |
| 21. Zona de serviço com arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros   | ✓               | ✓ |
| 22. Zona de cozinha pode abrir directamente para a zona de refeições destinada a clientes ou estar directamente integrada nesta, desde que seja assegurada a higiene e a segurança alimentar, a não propagação de fumos e cheiros e a eliminação de ruídos e vibrações, entre outros | ✓               | ✓ |
| 23. Nas zonas de refeições podem existir zonas destinadas à preparação e confecção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a solução adoptada assegurem a higiene e a segurança alimentar  | ✓               | ✓ |
| 24. Caso a cozinha ou zona de cozinha não se situe no mesmo piso da zona de refeições, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou monta-cargas ou através de percursos pelas áreas de serviço  | ✓               | ✓ |
| 25. Lava-mãos por cada entrada na cozinha, zona de cozinha e na zona de preparação e confecção de alimentos  | ✓               | ✓ |
| 26. Segregação das zonas limpa e suja  | ✓               | ✓ |
| 27. Segregação das zonas de alimentos quentes e frios  | ✓               | ✓ |
| 28. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições   | ✓               | ✓ |
| 29. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura  | ✓               | ✓ |
| 30. Pavimento, paredes e tecto da zona de serviço revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza   | ✓               | ✓ |

| Requisitos gerais   | Estabelecimento |   |
|---|-----------------|---|
|   | ERS             | R |
| 31. Pavimento da zona de serviço antiderrapante e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  | ✓               | ✓ |
| 32. Paredes da zona de serviço lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  | ✓               | ✓ |
| 33. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   | ✓               | ✓ |
| 34. Instalações para depósito e tratamento de lixos   | ✓               | ✓ |
| 35. Casa de banho para trabalhadores  | ✓               | ✓ |
| 36. Vestiário para trabalhadores  |                 | ✓ |
| 37. Pode ser dispensado o vestiário para trabalhadores se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser destas instalações e as disponibilizar para utilização pelo estabelecimento |                 | ✓ |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

**II. BARES (B) e SALAS DE DANÇA (D)**

| Requisitos gerais   | Estabelecimento |            |
|---|-----------------|------------|
|   | B               | D          |
| 1. Cada parte do estabelecimento tem de constituir um todo homogéneo a nível arquitectónico   | ✓               | ✓          |
| 2. Pé-direito mínimo das zonas destinadas aos clientes (em metros)  | 2,6             | 2,6        |
| 3. Sistemas de ventilação e climatização adequados  | ✓               | ✓          |
| 4. Têm de ser adoptadas soluções que impeçam a visibilidade do exterior para o interior do estabelecimento  | ✓               | ✓          |
| 5. Com vista a reduzir a emissão de ruído para o exterior, têm de ser adoptadas medidas em termos técnicos de construção  | ✓               | ✓          |
| 6. Vestíbulo  |                 | ✓          |
| 7. Palco  |                 | ✓          |
| 8. Zona para dança com área compatível com a capacidade do estabelecimento  |                 | ✓          |
| 9. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa<br>* Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas aos clientes e às respectivas passagens adjacentes  | ✓               |            |
| 10. O cálculo da capacidade: área da zona destinada aos clientes ÷ área mínima por pessoa<br>* Para o cálculo da capacidade, a zona destinada aos clientes refere-se apenas:<br>1) Ao espaço onde se colocam regularmente as mesas e as cadeiras destinadas aos clientes e às respectivas passagens adjacentes;<br>2) À área da zona para dança |                 | ✓<br><br>✓ |
| 11. Área mínima por pessoa (em m <sup>2</sup> )   | 1,0             | 1,0        |
| 12. Casa de banho social  | ✓               | ✓          |
| 13. Tabela de preços redigida numa das línguas oficiais e em inglês   | ✓               | ✓          |

| Requisitos gerais  | Estabelecimento |   |
|--|-----------------|---|
|  | B               | D |
| 14. Trabalhadores com conhecimentos suficientes de uma das línguas oficiais e inglês   | ✓               | ✓ |
| 15. Entrada para clientes independente   | ✓               | ✓ |
| 16. Entrada de serviço independente  | ✓               | ✓ |
| 17. Zona de serviço separada da zona destinada a clientes  | ✓               | ✓ |
| 18. Zona de serviço composta por:  |                 |   |
| 1) Zonas de preparação e confecção de alimentos  | ✓               | ✓ |
| 2) Despensa ou equipamentos para armazenamento   | ✓               | ✓ |
| 3) Câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos   | ✓               | ✓ |
| 19. Área da zona de serviço de acordo com o disposto na tabela 2 do anexo VI   | ✓               | ✓ |
| 20. Zona de serviço construída por forma a evitar a propagação de fumos e cheiros e a permitir a eliminação de ruídos e vibrações  | ✓               | ✓ |
| 21. Zona de serviço com arejamento, iluminação e ventilação adequados e aparelhos que permitam a contínua renovação do ar e a extracção de fumos e cheiros   | ✓               | ✓ |
| 22. Caso a zona onde se efectua a confecção e preparação final dos géneros alimentícios não se situe no mesmo piso das zonas para os clientes gozarem do serviço, a ligação tem de ser assegurada por um monta-pratos ou uma escada de serviço | ✓               | ✓ |
| 23. Lava-mãos por cada entrada da zona de preparação e confecção de alimentos  | ✓               | ✓ |
| 24. Despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos com capacidade suficiente para o fornecimento de refeições   | ✓               | ✓ |
| 25. Câmara frigorífica equipada com sistemas de alarme e de controlo de temperatura  | ✓               | ✓ |
| 26. Pavimento, paredes e tecto da zona de serviço revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza   | ✓               | ✓ |
| 27. Pavimento da zona de serviço antiderrapante e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas   | ✓               | ✓ |

| Requisitos gerais   | Estabelecimento |   |
|---|-----------------|---|
|   | B               | D |
| 28. Paredes da zona de serviço lisas, revestidas até ao tecto e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes de forma arredondada  | ✓               | ✓ |
| 29. Balcões, bancadas e prateleiras em material liso, lavável e impermeável   | ✓               | ✓ |
| 30. Instalações para depósito e tratamento de lixos   | ✓               | ✓ |
| 31. Casa de banho para trabalhadores  | ✓               | ✓ |
| 32. Vestiário para trabalhadores  | ✓               | ✓ |
| 33. Pode ser dispensado o vestiário para trabalhadores se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser destas instalações e as disponibilizar para utilização pelo estabelecimento | ✓               |   |
| 34. Sala de descanso para trabalhadores com capacidade adequada ao número de trabalhadores  |                 | ✓ |
| 35. Vestiário para uso exclusivo dos artistas   |                 | ✓ |
| 36. Sala de descanso para uso exclusivo dos artistas  |                 | ✓ |

✓ Normas a observar pelos estabelecimentos em causa.

### III. CASA DE BANHO

| 1. A concepção tem de ter em atenção a segurança do cliente   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
|---|---------------------------------------|----------|-----------|--------|--------|--|-----------|--------|-----------|--------|--------|---------------|---|---|---|--|---|---------|---|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|----------------|---|---|---|---|---|
| 2. Não podem ser instalados aparelhos de combustão para aquecimento da água   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 3. Água corrente quente e fria  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 4. Ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 5. Paredes, pavimentos e tectos revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 6. Pavimentos antiderrapantes e com dispositivos que permitam o fácil escoamento das águas  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 7. Luz e espelho sobre o lavatório  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 8. Espaço para colocação de objectos de toucador  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 9. Toalhas descartáveis ou secadores de mãos  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 10. Sabão ou sabonete líquido   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 11. Suporte para papel higiénico  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 12. Gancho para pendurar  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 13. Caixote do lixo   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| <b>Casa de banho social</b>   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 14. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 15. Separada por sexos  |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 16. Proporção da composição das casas de banho sociais:   |                                       |          |           |        |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Capacidade<br/>(Número de<br/>clientes)</th> <th colspan="2">Mulheres</th> <th colspan="3">Homens</th> </tr> <tr> <th>Lavatório</th> <th>Cabina</th> <th>Lavatório</th> <th>Urinol</th> <th>Cabina</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inferior a 25</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>25 a 50</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>51 a 100</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>101 a 200</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>201 a 300</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Superior a 300</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> | Capacidade<br>(Número de<br>clientes) | Mulheres |           | Homens |        |  | Lavatório | Cabina | Lavatório | Urinol | Cabina | Inferior a 25 | 1 | 1 | 1 |  | 1 | 25 a 50 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 51 a 100 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 101 a 200 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 201 a 300 | 3 | 5 | 3 | 3 | 3 | Superior a 300 | 3 | 6 | 3 | 4 | 3 |
| Capacidade<br>(Número de<br>clientes)   |                                       | Mulheres |           | Homens |        |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
|   | Lavatório                             | Cabina   | Lavatório | Urinol | Cabina |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| Inferior a 25   | 1                                     | 1        | 1         |        | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 25 a 50   | 1                                     | 2        | 1         | 1      | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 51 a 100  | 2                                     | 3        | 2         | 2      | 1      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 101 a 200   | 2                                     | 4        | 2         | 2      | 2      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| 201 a 300   | 3                                     | 5        | 3         | 3      | 3      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |
| Superior a 300  | 3                                     | 6        | 3         | 4      | 3      |  |           |        |           |        |        |               |   |   |   |  |   |         |   |   |   |   |   |          |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |           |   |   |   |   |   |                |   |   |   |   |   |

17. O estabelecimento pode partilhar as casas de banho sociais do estabelecimento da indústria hoteleira desde que aquelas se situem no mesmo piso e num percurso não superior a 80m, contados a partir de uma das entradas do estabelecimento. Neste caso, a casa de banho social tem de, no entanto, observar as proporções constantes no ponto anterior

18. O restaurante, o bar e a sala de dança têm de ter cabina adaptada a deficientes motores. Caso seja estabelecimento de refeições simples e se tiver mais de cinco cabinas, tem de dispor de cabina adaptada a deficientes motores. A cabina adaptada a deficientes motores dispõe de lavatório

### **Casa de banho para trabalhadores**

19. Não pode comunicar directamente com as cozinhas, zonas de cozinha e as zonas de preparação e confecção de alimentos

20. Entrada devidamente isolada do exterior ou dotada de duas portas quando se localize na zona destinada aos clientes

21. Composta por cabinas e lavatórios

22. Separada por sexos, e dotada de urinóis, quando seja para homens

23. Pode ser dispensada a casa de banho para trabalhadores do estabelecimento se o estabelecimento da indústria hoteleira dispuser de casa de banho para trabalhadores composta no mínimo por duas cabinas e dois lavatórios e a disponibilizar para utilização pelo estabelecimento, desde que a casa de banho para trabalhadores se situe num percurso não superior a 150m a partir de uma das entradas de serviço do estabelecimento.

\* O disposto no presente ponto não é aplicável às salas de dança

## ANEXO VI

(a que se refere o n.º 2 do artigo 1.º)

## Tabela com as áreas mínimas das cozinhas e das zonas de serviço

**Tabela 1**  
**Restaurantes e estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja a prestação de serviço de alimentação**

| Área total do estabelecimento | Área mínima da cozinha | Área mínima da zona de serviço (incluindo cozinha ou zona de cozinha, despensa ou equipamentos para armazenamento, câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos, copa com zona limpa e zona suja e outras zonas de preparação e confecção de alimentos, se houver) |
|-------------------------------|------------------------|---|
| Até 100 m <sup>2</sup>        | 6 m <sup>2</sup>       | 30% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 9 m <sup>2</sup>   |
| 101 a 150 m <sup>2</sup>      | 10 m <sup>2</sup>      | 25% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 27 m <sup>2</sup>  |
| 151 a 250 m <sup>2</sup>      | 10 m <sup>2</sup>      | 23% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 36 m <sup>2</sup>  |
| Superior a 250 m <sup>2</sup> | 14 m <sup>2</sup>      | 21% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 54 m <sup>2</sup>  |

Tabela 2

**Bares, salas de dança, e estabelecimentos de refeições simples quando a actividade principal seja a prestação de serviço de bebidas**

| Área total do estabelecimento | Área mínima da zona de serviço (incluindo zonas de preparação e confecção de alimentos, despensa ou equipamentos para armazenamento e câmara frigorífica ou equipamentos frigoríficos) |
|-------------------------------|--|
| Até 22 m <sup>2</sup>         | Nunca inferior a 5 m <sup>2</sup>  |
| 23 a 35 m <sup>2</sup>        | 20% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 7 m <sup>2</sup>  |
| 36 a 55 m <sup>2</sup>        | 18% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 8 m <sup>2</sup>  |
| 56 a 95 m <sup>2</sup>        | 14% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 12 m <sup>2</sup>   |
| 96 a 185 m <sup>2</sup>       | 13% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 17 m <sup>2</sup>   |
| Superior a 185 m <sup>2</sup> | 9% da área total do estabelecimento, mas nunca inferior a 28 m <sup>2</sup>  |