



DIÁRIO DA REPÚBLICA

ÓRGÃO OFICIAL DA REPÚBLICA DE ANGOLA

Preço deste número - Kz: 3.230,00

S U M Á R I O

Presidente da República

Decreto Presidencial n.º 31/26 1109

Aprova as alterações ao artigo 4.º, ao n.º 2 do artigo 5.º e aos artigos 8.º, 13.º, 15.º, 16.º, 19.º, 20.º e 21.º, e adita o n.º 2 ao artigo 6.º e os artigos 8.º-A, 15.º-A, 16.º-A e as alíneas l), m), n), o), p), q), r), s) e t) ao n.º 1 do artigo 24.º do Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, que aprova o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares. — Revoga a alínea k) do n.º 1 do artigo 5.º, os artigos 14.º e 17.º, as alíneas b) e c) do artigo 20.º e as alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 21.º, todos do Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, e republica o referido Decreto Presidencial.

Decreto Presidencial n.º 32/26 1166

Aprova o Acordo entre a República de Angola e o Governo da República Federativa do Brasil no Campo do Exercício de Actividades Remuneradas pelos Dependentes do Pessoal Diplomático, Consular, Militar, Administrativo e Técnico das Missões Diplomáticas e Postos Consulares.

Decreto Presidencial n.º 33/26 1170

Aprova o Acordo entre a República de Angola e a República do Djibuti sobre a Isenção de Vistos para Titulares de Passaportes Diplomáticos e de Serviço.

Decreto Presidencial n.º 34/26 1174

Indulta a pena de prisão aplicada aos condenados Baltazar Vunda Pipa, Domingos Canhiala Tchimana, Carlos Gomes Simões, André Nêxico Pedro, Mateus Simão André, Liliana Feliciano M. Agostinho, Oscar de Jesus Guerra, Belito Nguendo, João Francisco Manuel, Adriano Paulo Jorge, Denílson Catuto Waldemar da Cruz Cardoso, Domingos Duquila, Félix Felipe, André Tula Tati, Cristiano do Rosário Lopes, Fernando Ernesto Candiango, Carlitos Janeiro, Alberto Candumbo, Luís Francisco Cambemba, Frederico H. Nunda Chiamba, Mateus António Canguende, Mateus José Cacuruba, Anacleto Dala José Romeu, Nelson José Gomes, José Pedro, Elísio Evaristo A. Biete, Vladimiro F. M. Gonçalves, Ronaldo José G. Panzo, António Paulino António, Mauro B. dos Santos Kissango, Tito Canda Sérgio, João Fernando Mbibi, Bernardo Canda Cassule, Miguel Beuno da Silva Kiala, Jolson Armando F. João, Gabriel Bananga Muandapi, Tobias Gerson A. Samuel, José Benga Dinis, Manuel Tchimungule Sandombua, Wilson Alberto Itondo, Tavares Prego da Costa Wacalenda, Francisco Shiwale L. Shachilombo, Octávio B. da Costa, Benvindo Moisés Ndala, Miguel Pacheco, Emiliano Camasso, José Agostinho Leoa, Estalino Kahini B. Ulipawa, Joaquim Ferreira Neto, Felipe Dala P. Alberto, Bernardo Emílio Ndala, Pedro António Sambambi, Osvaldo Pedro Ferramenta Afonso, José Jorge Mica, Elísio Zacarias Pires, Albino V. V. Cheia das Mangas, Banguete Bernardo Nguenge, Elias Tete Pascual França, Leonardo Nascimento Chibandongo, João

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Decreto Presidencial n.º 31/26 de 19 de Fevereiro

Considerando as orientações estratégicas da Reforma do Estado, que visa promover a eficiência administrativa, a redução da burocracia e a melhoria do ambiente de negócios;

Havendo a necessidade de se concretizar o processo de Simplificação de Procedimentos na Administração Pública e às orientações emanadas do Simplifica Turismo, aprovadas pelo Decreto Presidencial n.º 134/25, de 3 de Julho;

Convindo introduzir alterações pontuais sobre o procedimento aplicável ao licenciamento dos Estabelecimentos de Restauração e Similares, a fim de materializar as medidas preconizadas pelo Simplifica Turismo 3.0 — Simplifica Turismo, aprovadas pelo Decreto Presidencial n.º 134/25, de 3 de Julho, que visa promover a eficiência administrativa, a redução da burocracia e a melhoria do ambiente de negócio no Sector do Turismo, adequando o regime jurídico em vigor aos novos desafios e a nova estratégia definida para o Sector do Turismo;

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

ARTIGO 1.º (Alterações)

São aprovadas as alterações ao artigo 4.º, ao n.º 2 do artigo 5.º, aos artigos 8.º, 13.º, 15.º, 16.º, 19.º, 20.º e 21.º, todos do Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, que aprova o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares, que passam a ter a seguinte redacção:

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

«ARTIGO 4.º (Alvará-único)

1. O licenciamento-único para a exploração de actividade de estabelecimentos de restauração e similares é feito mediante emissão do alvará-único.
2. O alvará-único de exploração de actividade de estabelecimentos de restauração e similares é emitido após o pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento.
3. O alvará emitido nos termos do presente artigo abrange o certificado de habilitação, certificado de segurança contra incêndios e licença de publicidade, substituindo qualquer outro tipo de autorização, sendo considerado documento único de funcionamento.

ARTIGO 5.º
(Especificações do alvará)

1. [...]:
 - a) [...];
 - b) [...];
 - c) [...];
 - d) [...];
 - e) [...];
 - f) [...];
 - g) [...];
 - h) [...];
 - i) [...];
 - j) [...];
 - k) [Revogada];
 - l) [...].

2. Sempre que houver alteração de qualquer dos elementos constantes no número anterior, a entidade titular do alvará ou a empresa exploradora do estabelecimento deve, para efeitos de averbamento, comunicar o facto à Entidade Licenciadora, no prazo de 15 dias após a respectiva verificação.

CAPÍTULO II

Licenciamento dos Estabelecimentos de Restauração e Similares

SECÇÃO I
Licenciamento-Único

ARTIGO 8.º
(Competência)

1. Compete ao Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo emitir o alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração com a classificação de restaurante de luxo e de 1.ª classe, nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas constantes do Anexo I do presente Diploma.

2. Compete à Administração Municipal emitir o alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração com a classificação de restaurante de 2.ª e 3.ª classes, empresas de catering e os estabelecimentos similares de restauração, nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas, constantes do Anexo I do presente Diploma.

3. O exercício da actividade análoga dos estabelecimentos de restauração ou similares em roulottes e botequins está sujeito a regras específicas estabelecidas em diploma próprio do Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo.

ARTIGO 13.º
(Comunicação prévia)

1. O início de exploração da actividade de estabelecimentos de restauração e similares não carece de qualquer licenciamento, autorização ou validação prévia por parte da Entidade Licenciadora, mas implica um dever de comunicação prévia dirigida à Entidade Licenciadora.

2. A comunicação prévia deve ser feita por via da plataforma electrónica, no Sistema Integrado de Gestão do Turismo, abreviadamente designado por SIGTUR, ou através de formulário próprio, acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Cópia do Bilhete de identidade ou cartão de residente estrangeiro do requerente para as pessoas singulares;
- b) Certidão de registo comercial para as pessoas colectivas;
- c) Projecto executivo elaborado de acordo com as Instruções Técnicas, nos termos do artigo 10.º do presente Diploma;
- d) Declaração onde, sob compromisso de honra, garante o cumprimento de todos os requisitos nas instruções técnicas e todas as demais exigências legais de que depende o exercício da actividade requerida, constante do Anexo II.

3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, a comunicação prévia é considerada revogada quando não se verificar o pagamento através da RUPE após a liquidação e notificação da nota de cobrança emitida pela Entidade Licenciadora.

ARTIGO 14.º
[Revogado]

ARTIGO 15.º
(Vistoria conjunta)

1. A vistoria conjunta é realizada por uma Comissão Técnica composta pelos seguintes órgãos:

- a) Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo;
- b) Serviço de Protecção Civil e Bombeiros;
- c) Gabinete Provincial da Saúde.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que se instalar estabelecimentos de restauração em zonas costeiras e ecológicas, o representante do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Ambiente deve ser convocado pela Entidade Licenciadora para integrar a Comissão Técnica de Vistoria Conjunta.

3. A Entidade Licenciadora deve convocar os órgãos mencionados nas alíneas b) e c) do n.º 1 do presente artigo, com antecedência mínima de 8 (oito) dias.

4. A ausência das entidades referidas nas alíneas b) e c) do n.º 1 do presente artigo não é impeditiva, nem constitui justificação para a não realização da vistoria, desde que sejam regularmente convocadas.

5. A vistoria deve incidir sobre o cumprimento dos requisitos impostos para a categoria requerida e em conformidade com o estabelecido no presente Diploma.

6. Realizada a vistoria conjunta, é obrigatório lavrar o auto de vistoria cujo modelo é aprovado pelo Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo.

7. O auto de vistoria a que se refere o número anterior é assinado pelos membros da Comissão Técnica presentes na vistoria, atestando a conformidade ou inconformidade do estabelecimento de restauração e similares às exigências legais e técnicas previstas no presente Diploma e em regulação especial sobre as condições sanitárias, de salubridade e de segurança contra incêndios, devendo ser entregue uma cópia a Entidade Exploradora da actividade.

8. Caso sejam constatadas inconformidades no empreendimento turístico, a Comissão Técnica deve emitir recomendações necessárias para a conformação do estabelecimento num prazo razoável de até 60 dias a Entidade Exploradora da actividade, para proceder às correcções, findo o qual será realizada uma nova vistoria.

ARTIGO 16.º

(Validade do alvará-único)

1. O alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares é válido por tempo indeterminado.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, a manutenção da validade do alvará-único fica condicionada ao cumprimento permanente dos requisitos legais exigidos para o exercício da actividade, aferida através de visitas técnicas de constatação e acompanhamento numa periodicidade mínima de 1 (um) ano, realizada pelos órgãos mencionados no artigo 15.º do presente Diploma.

ARTIGO 17.º

[Revogado]

ARTIGO 19.º

(Taxa-única)

A emissão do alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares está sujeita ao pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento, definida em diploma próprio.

ARTIGO 20.º

(Contra-ordenações)

[...]:

a) A exploração de estabelecimentos de restauração e similar sem o respectivo alvará-único, salvo os casos em que a Entidade Exploradora tenha feito a comunicação prévia, nos termos do artigo 13.º do presente Diploma;

b) [Revogado];

c) [Revogado];

d) [...];

e) [...].

ARTIGO 21.º
(Coima)

1. [...]:
 - a) [...];
 - b) [Revogado];
 - c) [Revogado];
 - d) [...];
 - e) [...].
2. [...].»

ARTIGO 2.º
(Aditamento)

São aditados ao Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, o n.º 2 ao artigo 6.º, os artigos 8.º-A, 15.º-A, 16.º-A e as alíneas l), m), n), o), p), q), r), s), e t) ao n.º 1 do artigo 24.º, com a seguinte redacção:

«ARTIGO 6.º
(Concepção e configuração do alvará)

1. [...].
2. O modelo de alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares é o Modelo constante do Anexo III do presente Diploma.

ARTIGO 8.º-A
(Validação por Código QR)

1. O alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares dispensa assinatura do responsável do serviço competente da Entidade Licenciadora e adopta o Código QR.
2. Para efeitos do presente Regulamento, o Código QR é um Código de Barras ou Barimétrico, Bidimensional, composto de padrões de pixels em preto e branco, cuja leitura de dados é feita mediante o uso de dispositivos electrónicos com câmara, que convertem em texto, correio electrónico, número de telefone, localização georreferenciada ou mensagem.
3. Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do presente artigo, nos casos de impossibilidade para gerar Código QR devido a questões técnicas ou materiais, é transitoriamente autorizada a assinatura do alvará pelo responsável do serviço da Entidade Licenciadora.
4. É obrigatória a indicação, no Código QR, dos elementos constantes do artigo 5.º do presente Diploma.

ARTIGO 15.º-A
(Prazo para realização da vistoria conjunta)

A vistoria conjunta é realizada no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data de pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento, definida em diploma próprio.

ARTIGO 16.º-A
(Revogação do alvará)

1. O alvará-único pode ser revogado nas seguintes situações:
 - a) Se o estabelecimento de restauração e similares se mantiver encerrado por um período superior a 2 (dois) anos, salvo por motivos de obras;
 - b) Em caso de insolvência;
 - c) Quando seja dada ao estabelecimento de restauração e similares fim diferente do previsto no seu alvará;
 - d) Por incumprimento reiterado das obrigações legais e regulamentares.
2. A revogação do alvará-único é determinada por Despacho do Titular da Entidade Licenciadora e acarreta a cassação do alvará do referido estabelecimento de restauração e similares.

ARTIGO 24.º
(Eliminação de documentos)

1. [...]:
 - a) [...];
 - b) [...];
 - c) [...];
 - d) [...];
 - e) [...];
 - f) [...];
 - g) [...];
 - h) [...];
 - i) [...];
 - j) [...];
 - k) [...];
 - l) Emissão de parecer sobre a localização;
 - m) Estudo de impacto ambiental na instalação de estabelecimento de restauração nas zonas de interesse e potencial turístico;
 - n) Licença de publicidade;
 - o) Descontinuar a emissão de licença de geradores no acto de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e similares;
 - p) Descontinuar a emissão de licença de elevadores no acto de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e similares;
 - q) Alvará de música ambiente;
 - r) Alvará de música ao vivo;
 - s) Alvará para a dança;
 - t) Substituir o livro de reclamações pelo Código QR.
2. [...].»

ARTIGO 3.º
(Norma transitória)

Todas as entidades exploradoras de estabelecimentos de restauração e similares devem no prazo de 180 (cento e oitenta) dias requerer junto da Entidade Licenciadora competente, a emissão do alvará-único, obedecendo o disposto no presente Diploma.

ARTIGO 4.º
(Revogação)

São revogados a alínea k) do n.º 1 do artigo 5.º, os artigos 14.º e 17.º, as alíneas b) e c) do artigo 20.º e as alíneas b) e c) do n.º 1 do artigo 21.º, todos do Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro.

ARTIGO 5.º
(Republicação integral)

É determinada, anexo ao presente Diploma, a republicação do Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, que aprova o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares, com a redacção resultante das alterações, aditamentos e revogações introduzidas pelo presente Diploma, da qual é parte integrante.

ARTIGO 6.º
(Dúvidas e omissões)

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

ARTIGO 7.º
(Entrada em vigor)

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

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 23 de Dezembro de 2025.

Publique-se.

Luanda, aos 29 de Janeiro de 2026.

O Presidente da República, JOÃO MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

**REPUBLICAÇÃO DO DECRETO PRESIDENCIAL N.º 63/23, DE 17 DE FEVEREIRO,
QUE APROVA O REGULAMENTO SOBRE A EMISSÃO E USO DO ALVARÁ
DE EXPLORAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E SIMILARES**

**CAPÍTULO I
Disposições Gerais**

ARTIGO 1.º
(Objecto)

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

ARTIGO 2.º
(Âmbito de aplicação)

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

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

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

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

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

ARTIGO 3.º
(Exclusão)

Exceptuam-se do âmbito de aplicação do presente Diploma os empreendimentos turísticos, estabelecimentos de alojamento local e as Agências de Viagens e Turismo, designadamente:

- a) Hotéis;
- b) Aparthotéis;
- c) Motéis;
- d) Estalagens;
- e) Pousadas;
- f) Pensões;
- g) Aldeamentos turísticos;
- h) *Resorts*;
- i) *Lodges*;
- j) Empreendimentos de turismo de habitação;
- k) Empreendimentos no espaço rural;

- l)* Parques de campismo e caravanismo;
- m)* Moradia turística;
- n)* Apartamento turístico;
- o)* Hospedaria;
- p)* Agências de Viagens e Turismo.

ARTIGO 4.º (Alvará-único)

1. O licenciamento-único para a exploração de actividade de estabelecimentos de restauração e similares é feito mediante emissão do alvará-único.
2. O alvará-único de exploração de actividade de estabelecimentos de restauração e similares é emitido após o pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento.
3. O alvará emitido nos termos do presente artigo abrange o certificado de habilitação, certificado de segurança contra incêndios e licença de publicidade, substituindo qualquer outro tipo de autorização, sendo considerado documento único de funcionamento.

ARTIGO 5.º (Especificações do alvará)

1. O Alvará de Exploração de Estabelecimento de Restauração e Similares deve conter os seguintes elementos:
 - a)* Entidade Licenciadora;
 - b)* Identidade da Entidade Exploradora;
 - c)* Nome do estabelecimento;
 - d)* Informações relativas às condições sanitárias, de salubridade e de segurança contra incêndios;
 - e)* Tipologia ou tipologias de estabelecimento, nos termos da lei;
 - f)* Categoria do estabelecimento, nos termos da lei;
 - g)* Número de trabalhadores, de acordo com o género, formação e especificidade do ramo;
 - h)* Existência ou não de salas ou espaços destinados à dança, no caso de estabelecimentos que tenham como actividade principal serviços de restauração ou de bebidas;
 - i)* Capacidade máxima do estabelecimento;
 - j)* Endereço do estabelecimento;
 - k)* [Revogado];
 - l)* Data de emissão.
2. Sempre que houver alteração de qualquer dos elementos constantes no número anterior, a entidade titular do alvará ou a empresa exploradora do estabelecimento deve, para efeitos de averbamento, comunicar o facto a Entidade Licenciadora, no prazo de 15 (quinze) dias após a respectiva verificação.

ARTIGO 6.º

(Concepção e configuração do alvará)

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

2. O modelo de alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares é o Modelo constante do Anexo III do presente Diploma.

ARTIGO 7.º

(Uso do alvará)

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

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

CAPÍTULO II

Licenciamento dos Estabelecimentos de Restauração e Similares

SECÇÃO I

Licenciamento-Único

ARTIGO 8.º

(Competência)

1. Compete ao Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo emitir o alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração com a classificação de restaurante de luxo e de 1.ª Classe, nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas, constantes do Anexo I do presente Diploma.

2. Compete à Administração Municipal emitir o alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração com a classificação de restaurante de 2.ª e 3.ª classes, empresas de catering e os estabelecimentos similares de restauração, nos termos da classificação definida nas Instruções Técnicas, constantes do Anexo I do presente Diploma.

3. O exercício da actividade análoga dos estabelecimentos de restauração ou similares em roulottes e botequins está sujeito a regras específicas estabelecidas em diploma próprio do Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo.

ARTIGO 8.º-A

(Validação por Código QR)

1. O alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares dispensa assinatura do responsável do serviço competente da Entidade Licenciadora e adopta o Código QR.

2. Para efeitos do presente Regulamento, o Código QR é um Código de Barras ou Barimétrico, Bidimensional, composto de padrões de pixels em preto e branco, cuja leitura de dados é feita mediante o uso de dispositivos electrónicos com câmara, que convertem em texto, correio electrónico, número de telefone, localização georreferenciada ou mensagem.

3. Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do presente artigo, nos casos de impossibilidade para gerar Código QR devido a questões técnicas ou materiais, é transitoriamente autorizada a assinatura do alvará pelo responsável do serviço da Entidade Licenciadora.

4. É obrigatória a indicação, no Código QR, dos elementos constantes do artigo 5.º do presente Diploma.

ARTIGO 9.º

(Cadastro dos estabelecimentos)

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

ARTIGO 10.º

(Procedimento)

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

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

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

ARTIGO 11.º

(Instruções técnicas)

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

ARTIGO 12.º

(Visitas técnicas)

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

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

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

ARTIGO 13.º

(Comunicação prévia)

1. O início de exploração da actividade de estabelecimentos de restauração e similares não carece de qualquer licenciamento, autorização ou validação prévia por parte da Entidade Licenciadora, mas implica um dever de comunicação prévia dirigida à Entidade Licenciadora.

2. A comunicação prévia deve ser feita por via da plataforma electrónica, no Sistema Integrado de Gestão do Turismo, abreviadamente designado por SIGTUR, ou através de formulário próprio, acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Cópia do Bilhete de identidade ou cartão de residente estrangeiro do requerente para as pessoas singulares;
- b) Certidão de registo comercial para as pessoas colectivas;
- c) Projecto executivo elaborado de acordo com as Instruções Técnicas, nos termos do artigo 10.º do presente Diploma;
- d) Declaração onde, sob compromisso de honra, garante o cumprimento de todos os requisitos nas instruções técnicas e todas as demais exigências legais de que depende o exercício da actividade requerida, constante do Anexo II;
- e) Sem prejuízo do disposto no número anterior, a comunicação prévia é considerada revogada quando não se verificar o pagamento através da RUPE após a liquidação e notificação da nota de cobrança emitida pela Entidade Licenciadora.

ARTIGO 14.º (Tramitação)

1. [Revogado].
2. [Revogado].

ARTIGO 15.º (Vistoria conjunta)

1. A vistoria conjunta é realizada por uma Comissão Técnica composta pelos seguintes órgãos:

- a) Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo;
- b) Serviço de Protecção Civil e Bombeiros;
- c) Gabinete Provincial da Saúde.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, sempre que se instalar estabelecimentos de restauração em zonas costeiras e ecológicas, o representante do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Ambiente deve ser convocado pela Entidade Licenciadora para integrar a Comissão Técnica de Vistoria Conjunta.

3. A Entidade Licenciadora deve convocar os órgãos mencionados nas alíneas b) e c) do n.º 1 do presente artigo, com antecedência mínima de 8 (oito) dias.

4. A ausência das entidades referidas nas alíneas b) e c) do n.º 1 do presente artigo não é impeditiva, nem constitui justificação para a não realização da vistoria, desde que sejam regularmente convocadas.

5. A vistoria deve incidir sobre o cumprimento dos requisitos impostos para a categoria requerida e em conformidade com o estabelecido no presente Diploma.

6. Realizada a vistoria conjunta, é obrigatório lavrar o auto de vistoria cujo modelo é aprovado pelo Titular do Departamento Ministerial responsável pelo Sector do Turismo.

7. O auto de vistoria a que se refere o número anterior é assinado pelos membros da Comissão Técnica presentes na vistoria, atestando a conformidade ou inconformidade do estabelecimento de restauração e similares às exigências legais e técnicas previstas no presente Diploma e em regulação especial sobre as condições sanitárias, de salubridade e de segurança contra incêndios, devendo ser entregue uma cópia a Entidade Exploradora da actividade.

8. Caso sejam constatadas inconformidades no empreendimento turístico, a Comissão Técnica deve emitir recomendações necessárias para a conformação do estabelecimento num prazo razoável de até 60 dias a Entidade Exploradora da actividade, para proceder às correcções, findo o qual será realizada uma nova vistoria.

ARTIGO 15.º-A

(Prazo para a realização da vistoria conjunta)

A vistoria conjunta é realizada no prazo de 30 dias a contar da data de pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento, definida em diploma próprio.

ARTIGO 16.º

(Validade do alvará-único)

1. O alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares é válido por tempo indeterminado.

2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, a manutenção da validade do alvará-único fica condicionada ao cumprimento permanente dos requisitos legais exigidos para o exercício da actividade, aferida através de visitas técnicas de constatação e acompanhamento numa periodicidade mínima de 1 (um) ano, realizada pelos órgãos mencionados no artigo 15.º do presente Diploma.

ARTIGO 16.º-A

(Revogação do alvará)

1. O alvará-único pode ser revogado nas seguintes situações:

- a) Se o estabelecimento de restauração e similares se mantiver encerrado por um período superior a 2 (dois) anos, salvo por motivos de obras;
- b) Em caso de insolvência;
- c) Quando seja dada ao estabelecimento de restauração e similares fim diferente do previsto no seu alvará;
- d) Por incumprimento reiterado das obrigações legais e regulamentares.

2. A revogação do alvará-único é determinada por Despacho do Titular da Entidade Licenciadora e acarreta a cassação do alvará do referido estabelecimento de restauração e similares.

ARTIGO 17.º

(Renovação automática)

1. [Revogado].
2. [Revogado].
3. [Revogado].
4. [Revogado].

5. [Revogado].

6. [Revogado].

ARTIGO 18.º

(Proibição)

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

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

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

ARTIGO 19.º

(Taxa-única)

A emissão do alvará-único de exploração de estabelecimentos de restauração e similares está sujeita ao pagamento da taxa-única aplicável ao licenciamento, definida em diploma próprio.

CAPÍTULO III

Contra-Ordenações e Coimas

ARTIGO 20.º

(Contra-ordenação)

Sem prejuízo do disposto no Regime Geral das Contra-Ordenações e no Diploma sobre o Regime Jurídico da Actividade de Restauração e Similares, constitui contra-ordenação a violação do disposto no presente Diploma, nomeadamente:

- a) A exploração de estabelecimentos de restauração e similar sem o respectivo alvará, salvo os casos em que a Entidade Exploradora tenha feito comunicação prévia, nos termos do artigo 13.º do presente Diploma;
- b) [Revogado];
- c) [Revogado];
- d) A prestação de serviços de restauração que não constem do Alvará;
- e) A publicitação de uma tipologia e classificação que não constem do alvará na indumentária, material de escritório, loiça, toalhas, guardanapos e demais objectos que possam divulgar a actividade do estabelecimento.

ARTIGO 21.º

(Coima)

1. A prática das contra-ordenações referidas no artigo anterior está sujeita às seguintes coimas:

- a) A infracção prevista na alínea a) é punível com uma coima correspondente a 50 salários mínimos nacionais;

b) [Revogado];

c) [Revogado];

d) A infracção prevista na alínea d) é punível com uma coima correspondente a 30 salários mínimos nacionais;

e) A infracção prevista na alínea e) é punível com uma coima correspondente a 25 salários mínimos nacionais.

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

ARTIGO 22.º

(Aplicação da coima)

A fiscalização do cumprimento e a aplicação das coimas previstas no presente Diploma são da competência dos Serviços responsáveis pela Inspeção Económica e Segurança Alimentar, nos termos da lei, vedando-se a intervenção da Entidade Licenciadora no domínio da referida matéria.

ARTIGO 23.º

(Interdição, suspensão e encerramento)

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

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

3. Compete aos Serviços responsáveis pela Inspeção Económica e Segurança Alimentar aplicar as medidas sancionatórias previstas no presente artigo.

CAPÍTULO IV

Disposições Transitórias e Finais

ARTIGO 24.º

(Eliminação de documentos)

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

a) Requerimento dirigido à Direcção Nacional de Qualificação de Infra-Estrutura e Produtos Turísticos para efeitos de aprovação do projecto de construção;

b) Escritura pública de constituição da sociedade;

c) Pasta de arquivo;

d) Requerimento em triplicado devidamente selado e assinado pelo arquitecto ou projectista legalmente inscrito em associação do ramo;

e) Planta de localização à escala 1/25000;

f) Planta de implantação do estabelecimento à escala 1/50 ou 1/100 (onde deve estar descrita a situação da construção em relação à sua área envolvente);

- g) Planta sumária das instalações;
- h) Esboceto da solução prevista para o abastecimento de água, drenagem, destino final dos esgotos domésticos e pluviais, arruamentos, acessos e electrificação;
- i) Memória descritiva do estabelecimento, com todos os elementos essenciais;
- j) Parecer do Departamento Ministerial responsável pelo Ambiente sobre o impacto ambiental, sempre que a localização do estabelecimento esteja num espaço susceptível de causar danos ao ambiente;
- k) Apresentação do projecto aos serviços competentes da Entidade Licenciadora após aprovação da localização;
- l) Emissão de parecer sobre a localização;
- m) Estudo de impacto ambiental na instalação de estabelecimento de restauração nas zonas de interesse e potencial turístico;
- n) Licença de publicidade;
- o) Descontinuar a emissão de licença de geradores no acto de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e similares;
- p) Descontinuar a emissão de licença de elevadores no acto de licenciamento dos estabelecimentos de restauração e similares;
- q) Alvará de música ambiente;
- r) Alvará de música ao vivo;
- s) Alvará para a dança;
- t) Substituir o livro de reclamações pelo Código QR.

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

ARTIGO 25.º (Interdição)

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

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

ANEXO I

A que se refere o artigo 11.º do presente Diploma

INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO
E SIMILARES

RESTAURANTES TÍPICOS

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

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

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

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

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

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

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

TABELA II
RESTAURANTES
SELF-SERVICE, TAKE AWEY, FAST FOOD
(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

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

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

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

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

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

TABELA III
CATERING

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

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

TABELA IV
SNACK BAR

Nº ord	Serviços	3ª Classe	2ª Classe	1ª Classe	Luxo
PESSOAL					
	Cozinheiro	0	X	X	X
	Auxiliar de cozinha	X	X	X	X
01	Chefe de bar	0	0	X	X
02	Chefe de bar fluente em português, inglês e francês	0	0	X	X
	Lavadores de loiça				
	Garçons	0	X	X	X
	Pessoal de limpeza	X	X	X	X
INFRA-ESTRUTURAS					
03	Água corrente potável	X	X	X	X
04	Água corrente quente e fria	X	X	X	X
05	Reservatório de água	X	X	X	X
	Reservatório de água mecanizado	0	0	X	X
06	Electricidade	X	X	X	X
	Fonte de energia alternativa (gerador, solar, heólica)	0	0	X	X
	Sistema de drenagem doméstica e pluvial	X	X	X	X
	Sistema alternativo de drenagem doméstica e pluvial	X	X	X	X
	Sistema de gás canalizado, instalado de acordo as normas e montado por empresa certificada	X	X	X	X
	Instalação de tomadas apropriadas para as zonas de serviço, principalmente nas áreas húmidas	X	X	X	X
	Quebra das barreiras arquitectónicas	X	X	X	X
07	Sistema de iluminação de segurança	X	X	X	X
08	Telefone ligado à rede exterior	0	0	X	X
09	Telefone ligado à rede exterior à disposição dos utentes	0	0	X	X
10	Instalações gerais que permitem um estado permanente de limpeza e manutenção	X	X	X	X
11	Aquecimento e ventilação nas zonas	X	X	X	X

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

TABELA V
BAR

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

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

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

TABELA VI
SALA DE DANÇA

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

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

ZONAS DE SERVIÇOS						
39	Cozinha caso sirvam refeições		0	0	X	X
40	Zona de fabrico, caso disponham de fabrico próprio		X	X	X	X
41	Copa, caso disponham de fabrico próprio		X	X	X	X
42	Instalações frigoríficas		X	X	X	X
43	Zona de armazenagem		X	X	X	X
44	Dispensa		X	X	X	X
45	Vestiário, Balneário e Sanitário integrado e separado por sexo para o pessoal		X	X	X	X
46	Instalações sanitárias para o pessoal com retretes em cabines separadas e sempre que possível com separação por sexos, mínimo 2 retretes e 1 urinol por cada 30 trabalhadores		X	X	X	X
47	Instalações sanitárias para o pessoal com comunicação directa para o exterior ou dotadas de dispositivos de ventilação artificial com continua renovação do ar adequados à sua dimensão		X	X	X	X
ACESSOS						
48	Entrada exclusiva para os utentes		0	0	X	X
49	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		X	X	X	X
50	Saída de emergência		X	X	X	X
51	Antecâmara com portas apropriadas na entrada principal		X	X	X	X
52	Escadas providas de corrimão		X	X	X	X
53	Exclusão de qualquer elemento físico que obstrua a saída em caso de emergência		X	X	X	X
54	Escada interior para os utentes		X	X	X	-
55	Detector de metais manual		X	X	X	X
56	Cabine de raioX		0	0	0	X
57	Escada interior privada para os utentes		0	0	0	X
58	Escada de serviço		X	X	X	X
59	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		X	X	X	X
60	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	-
61	Ascensor desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	X

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

**TABELA VII
PASTELARIA**

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

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

ACESSOS						
71	Entrada exclusiva para os utentes		X	X	X	X
72	Entrada de serviços distinta de entrada para os utentes		X	X	X	X
73	Escadas providas de corrimão		X	X	X	X
74	Escada interior para os utentes		X	X	X	X
75	Escada interior privativa para os utentes		0	0	0	X
76	Escada de serviço		X	X	X	X
77	Monta-pratos, sempre que o estabelecimento esteja instalado em mais de um piso		X	X	X	X
78	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de três pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	-
79	Ascensor, desde que o estabelecimento ocupe mais de dois pisos, incluindo o rés-do-chão		X	X	X	X
80	Ascensor e Mota-cargas, quando instalado em piso superior ao segundo incluindo o rés-do-chão		X	X	X	X
SERVIÇOS						
	Serviço de bar		0	0	X	X
81	Serviço de cafetaria		-	-	-	-
82	Serviço telefónico com acesso à rede exterior		X	X	X	X

TABELA VIII
CAFÉ (CAFETARIA)
CASA DE CHÁ
(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

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

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

TABELA IX
GELADARIA - GELATARIA

Nº ord	Serviços		3ª Class e	2ª Class e	1ª Class e	Luxo
PESSOAL						
1	Chef (especialista)		o	o	x	x
2	Auxiliares		o	o	x	x
3	Lavadores de loiça		x	x	x	x
4	Empregados de balcão		x	x	x	x
5	Garçons		o	o	x	x

(X — Obrigatório; O — Opcional)

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

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

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

ANEXO II

A que se refere a alínea d) do n.º 2 do artigo 13.º do presente Diploma**MODELO DE DECLARAÇÃO DE HONRA**

[Nome do Comerciante/Empresa], pessoa singular/colectiva, com sede em [morada completa], titular do Número de Identificação Fiscal (NIF) [indicar], devidamente representada por [nome do representante legal, se aplicável], no âmbito da Comunicação Prévia de Início de actividade do estabelecimento/empreendimento sito em [endereço do estabelecimento], vem, nos termos da alínea h) do n.º 2 do artigo 13.º do Decreto Presidencial que aprova alteração ao Decreto Presidencial n.º 63/23, de 17 de Fevereiro, que aprova o Regulamento sobre a Emissão e Uso do Alvará de Exploração de Estabelecimentos de Restauração e Similares, prestar a seguinte:

DECLARAÇÃO DE HONRA

1. Cumpro e cumprirei com todos os requisitos legais e regulamentares aplicáveis ao exercício da actividade de prestação de serviços turísticos objecto da presente Comunicação Prévia.

2. O estabelecimento/empreendimento dispõe das condições de higiene, segurança, saúde pública, acessibilidade e demais exigências legais e regulamentares previstas na legislação em vigor.

3. Encontro-me/Encontramo-nos em situação regularizada perante a Administração Fiscal e a Segurança Social.

4. Estou/Estamos ciente(s) de que a prestação de falsas declarações determina a cessação posterior do alvará de funcionamento sem formalidades adicionais e sem prejuízo ainda da responsabilidade civil, contraordenacional e criminal que ao caso couber.

Mais declaro que assumo inteira responsabilidade pelo cumprimento permanente das condições legais de funcionamento do estabelecimento.

Local e Data: _____

O Declarante,

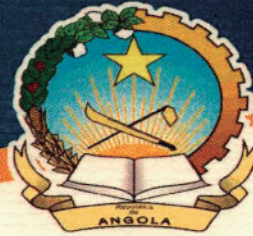
(Assinatura)

[Nome completo]

NIF: _____

ANEXO III

Modelo de Alvará a que se refere o n.º 2 do artigo 6.º do Diploma



Data de Emissão: .../.../ 20....

REPÚBLICA DE ANGOLA
MINISTÉRIO DO TURISMO
DIRECÇÃO NACIONAL DE QUALIFICAÇÃO E LICENCIAMENTO TURÍSTICO

ALVARÁ ÚNICO DE RESTAURAÇÃO E SIMILARES
Nº/20....

Tendo sido cumpridas as disposições legais em vigor (Decreto Presidencial n.º..... /20.... e Decreto Presidencial n.º..... /20....)

É concedido à: / NIF:

Residente ou com sede social em: **Rua/ Av....., Bairro, Distrito ou Comuna, Município....., Província.....**

Alvará para o exercício de Actividade de Restauração e Similares com as seguintes características:

Tipologia:

Especificação da Actividade: **Restauração**

Classificação do estabelecimento:

Denominação do estabelecimento:

Localização:**Rua....., Bairro, Distrito ou Comuna, Município, Província**

Capital Social: ... , ... **Kwanzas**



Força de Trabalho: N° de Trabalhadores: Homens: Mulheres:, **Com formação:**
Homens: Mulheres:, **Sem formação:** Homens: Mulheres:, **Expatriados:**
Homens: Mulheres:

Características

Qtd. Mesas:

Qtd. Cadeiras:

Demais características serão apresentadas apenas em caso de selecção positiva (ex: Self-service, Take-away, Pastelaria, etc)

Foram cumpridas as seguintes medidas de acordo a lei e Decreto Presidencial seguintes :

Lei 05/87 de 23 de Fevereiro, Regulamento Sanitário da República de Angola – Artigo 104.

Decreto Presidencial 195/11 de 08 de Julho, Regime Jurídico da Segurança contra incêndios em edifícios – N°1 do Artigo 19°.

O Presidente da República, JOÃO MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.

(26-0043-A-PR)

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Decreto Presidencial n.º 32/26

de 19 de Fevereiro

Considerando o desejo de consolidar e reforçar as relações de amizade e cooperação existentes entre a República de Angola e o Governo da República Federativa do Brasil no Campo do Exercício de Actividades Remuneradas pelos Dependentes do Pessoal Diplomático, Consular, Militar, Administrativo e Técnico das Missões Diplomáticas e Postos Consulares;

Tendo em conta os interesses das Partes em estabelecer uma base organizacional e jurídica para a cooperação mutuamente benéfica em áreas específicas de actividades conjuntas relacionadas ao exercício de actividades remuneradas pelos dependentes do pessoal diplomático, consular, militar, administrativo e técnico das Missões Diplomáticas e Postos Consulares, em conformidade com as normas e princípios do Direito Internacional e da legislação interna de ambas as Partes;

Atendendo ao disposto na alínea b) do artigo 5.º da Lei n.º 4/11, de 14 de Janeiro, sobre os Tratados Internacionais;

O Presidente da República decreta, nos termos da alínea c) do artigo 121.º e do n.º 1 do artigo 125.º, ambos da Constituição da República de Angola, o seguinte:

ARTIGO 1.º

(Aprovação)

É aprovado o Acordo entre a República de Angola e o Governo da República Federativa do Brasil no Campo do Exercício de Actividades Remuneradas pelos Dependentes do Pessoal Diplomático, Consular, Militar, Administrativo e Técnico das Missões Diplomáticas e Postos Consulares, anexo ao presente Diploma, de que é parte integrante.

ARTIGO 2.º

(Dúvidas e omissões)

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

ARTIGO 3.º

(Entrada em vigor)

O presente Diploma entra em vigor na data da sua publicação.

Apreciado em Conselho de Ministros, em Luanda, aos 28 de Janeiro de 2026.

Publique-se.

Luanda, aos 9 de Fevereiro de 2026.

O Presidente da República, JOÃO MANUEL GONÇALVES LOURENÇO.