

DECRETO-LEI.N.º 7/2009

de 15 de Janeiro

**REGULAMENTO DOS RESTAURANTES E ESTABELECIMENTOS SIMILARES**

Considerando a necessidade de regulamentar a actividade dos estabelecimentos de restauração, visando essencialmente a defesa do consumidor e a qualidade alimentar;

Atentas as preocupações de higiene e ambientais, neste último aspecto com particular ênfase para as zonas balneares e de praias em geral;

Tendo em conta a necessidade de aumentar a credibilidade do potencial turístico do País, segundo regras disciplinadoras da actividade;

Importando instituir as figuras da classificação por categorias dos vários tipos de estabelecimentos, bem como instituir a obrigatoriedade do livro de reclamações;

Sendo indispensável o reforço da confirmação da legitimidade dos títulos de propriedade, arrendamento e posse dos terrenos e das edificações dos estabelecimentos turísticos, em particular os situados nas zonas de praias,

Assim:

O Governo decreta, ao abrigo do previsto nos artigos 115.º, n.º 1, alínea e) e 116.º, alínea d) da Constituição da República, para valer como lei, o seguinte:

**CAPÍTULO I  
DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Artigo 1.º  
Objecto e âmbito**

1. O presente regulamento estabelece o procedimento de licenciamento e a actividade dos estabelecimentos de restauração, incluídos os de comidas e bebidas tradicionais e similares.
2. As disposições deste diploma e da respectiva regulamentação não são aplicáveis ao regime especial dos bares e discotecas que se regem por diploma próprio.
3. A renovação das licenças dos estabelecimentos de restauração, já em actividade, é autorizada após vistoria pela Comissão de Vistoria nos termos do presente diploma.

**Artigo 2.º  
Definições**

Para efeitos do presente diploma entende-se por:

- a) Bares e discotecas, os estabelecimentos cuja actividade fundamental consiste em proporcionar locais para dançar, com ou sem espectáculos de variedades, com fornecimento de bebidas, incluindo ou não serviço de refeições, nomeada-

mente os designados na prática internacional por "night-club", "boîtes", "discoteca", "dancing", "cabaret" e "karaoke".

- b) Casas de comidas e bebidas tradicionais, os estabelecimentos que servem exclusivamente, ou em mais de 90% da ementa ou menu, refeições de confecção tradicional timorense, a preços populares;
- c) Estabelecimento similares, os estabelecimentos cuja actividade consiste no fornecimento de refeições principais, abrangendo nomeadamente os designados na prática internacional por "coffee shop", "self-service", salões para casamentos e eventos e semelhantes;
- d) Livro de Reclamações, o suporte documental, sob forma de caderno ou de livro, previamente certificado e numerado nas suas páginas pela Direcção Nacional do Turismo, destinado à apresentação de queixas e reclamações por parte dos clientes dos estabelecimentos de restauração.
- e) Praça de alimentação, os locais exclusivamente destinados a restaurantes e casas de comidas e bebidas tradicionais, integrados ou não em edifícios exclusivamente comerciais, internacionalmente conhecidos como "food centre";
- f) Restaurantes, os estabelecimentos que têm por objecto servir directamente ou fornecer refeições para fora do estabelecimento;
- g) Tabela, a Tabela de taxas administrativas, tarifas e preços anexa ao presente diploma.

**Artigo 3.º  
Informação aos empresários**

Antes de iniciar o processo de licenciamento de restaurantes e similares novos, os serviços do Ministério do Turismo Comércio e Indústria, adiante MTCI, facultam ao interessado a informação que se mostre necessária, face à complexidade do projecto de investimento em causa, nomeadamente:

- a) Dos requisitos legais necessários ao exercício da actividade;
- b) Da possibilidade de obter uma licença provisória, que lhe permita iniciar a actividade em prazo acelerado, nos termos do Diploma Ministerial N.º 1/2008, de 6 de Fevereiro, do MTCI;
- c) Do preenchimento da documentação necessária;
- d) Da tramitação previsível do processo de licenciamento, tendo em conta os documentos apresentados e a localização do estabelecimento;
- e) Dos montantes exigíveis a título de taxas do procedimento, para cobertura das despesas administrativas gerais.

**Artigo 4.º  
Critérios básicos para a classificação dos estabelecimentos**

1. Os requisitos técnicos das instalações, para efeitos de

classificação dos estabelecimentos são definidos em diploma ministerial do MTCI.

2. Na atribuição das categorias deve atender-se às características e localização dos estabelecimentos, bem como à qualidade das instalações e dos serviços.
3. Para efeitos do número anterior deve ter-se em consideração:
  - a) A higiene e o cuidado na preparação dos alimentos e bebidas;
  - b) A adequada apresentação de pratos;
  - c) A cortesia e eficiência no trato com os clientes;
  - d) O perfeito funcionamento e limpeza de todas as instalações do estabelecimento;
  - e) O investimento efectuado para a segurança e conforto dos clientes.
4. O mobiliário, decoração e equipamento dos estabelecimentos devem corresponder à sua classificação e capacidade, bem como às características do serviço prestado.
5. O investimento efectuado com a protecção e beleza ambiental circundante é fundamental para a classificação do estabelecimento.
6. As casas de comidas e bebidas tradicionais terão classificação distinta da dos restaurantes e similares.

#### **Artigo 5.º**

##### **Proibição de uso de classificação diferente**

1. Os estabelecimentos não podem usar classificação diferente da que lhe tenha sido atribuída, nem por qualquer forma a referir à classificação anterior caso tenha sido alterada.
2. A classificação dos restaurantes integrados em hotéis é distinta e autónoma da classificação que a estes seja atribuída.

#### **Artigo 6.º**

##### **Requisitos comuns a todos os estabelecimentos de restauração**

1. Constituem requisitos comuns a todos os estabelecimentos de restauração:
  - a) Zonas destinadas aos clientes separadas das zonas de serviço;
  - b) Instalações sanitárias para os clientes;
  - c) Escada de serviço ou monta-pratos, quando as instalações destinadas aos clientes se situem em piso diferente daquele em que se efectue a confecção e preparação final dos alimentos ou bebidas;
  - d) Cozinha e copa, separadas ou não, com área e

compartimentação adequadas;

- e) Instalações frigoríficas;
  - f) Extintores ou dispositivos anti-fogo.
2. Nos estabelecimentos de comidas e bebidas tradicionais com a classificação de 3 estrelas ou inferior não é exigível a separação por sexo das instalações sanitárias, nem a existência de instalações sanitárias para o pessoal.
  3. Se o estabelecimento similar se situar em edifício comercial ou praça de alimentação pode não dispor de instalações sanitárias próprias, desde que as do edifício comercial ou praça de alimentação obedeçam aos requisitos mínimos, se situem no mesmo piso do estabelecimento e se destinem ao uso exclusivo dos clientes e do pessoal do estabelecimento.
  4. É obrigatória a existência de um livro de reclamações, bem como a sua disponibilização aos clientes e a apresentação às autoridades inspectivas que o requeiram, sob forma de caderno ou de livro, previamente certificado e numerado nas suas páginas pela Direcção Nacional do Turismo, destinado à apresentação de queixas e reclamações por parte dos clientes dos estabelecimentos de restauração.
  5. A capacidade máxima de lugares dos estabelecimentos consta da licença.

#### **Artigo 7.º**

##### **Cozinhas e instalações sanitárias**

1. As paredes, pavimentos e tectos das cozinhas e das instalações sanitárias devem ser revestidos de materiais impermeáveis ou de cerâmica tipo azulejo e de fácil limpeza.
2. A cozinha e as instalações sanitárias devem ainda obedecer às condições estabelecidas no anexo I ao presente regulamento, do qual fazem parte integrante, bem como no diploma ministerial que regulamentará as classificações e categorias.
3. As instalações sanitárias devem ter água corrente e ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.
4. Os pavimentos devem possuir dispositivos ou configuração que permita o fácil escoamento de águas.
5. Sem prejuízo dos recipientes destinados a cozinhar churrascos, é proibida a utilização de aparelhos de combustão a lenha para aquecimento de água, bem como a sua montagem em instalações sanitárias.

#### **Artigo 8.º**

##### **Obrigações específicas dos proprietários dos estabelecimentos**

1. Os proprietários de todos os estabelecimentos de restauração devem manter limpa a área ao redor dos mesmos, numa distância de 5 metros dos limites do espaço destinado à alimentação.

2. Os recipientes destinados ao lixo e demais resíduos têm de ser fechados e em material resistente à chuva.
3. A inobservância das obrigações previstas no presente artigo são passíveis de sanção administrativa com aplicação de coima entre 200 e 1.000 dólares norte-americanos.

## **CAPÍTULO II PROCEDIMENTO DE LICENCIAMENTO**

### **Artigo 9.º Início do procedimento**

1. O processo de licenciamento inicia-se com a apresentação pelo interessado ou seu representante legal, do requerimento segundo o modelo normalizado em uso no MTCI, preenchido de forma completa e legível, acompanhado dos elementos nele mencionados.
2. O requerimento deve ser acompanhado dos seguintes elementos:
  - a) Identificação do requerente pelo nome, estado, profissão, residência ou sede;
  - b) Número de identificação de contribuinte fiscal;
  - c) Localização do estabelecimento;
  - d) Indicação da actividade a explorar e da classificação pretendida;
  - e) Título de propriedade, de arrendamento ou de posse legítima do terreno ou do espaço;
  - f) Título de registo na Conservatória do Registo Comercial ou do respectivo pedido de registo da empresa, neste último caso apenas para efeitos de licenciamento provisório.
3. Caso o requerente seja um representante legal, deve apresentar o documento que comprove a sua legitimidade para iniciar o procedimento.

### **Artigo 10.º Trâmites iniciais**

1. Apresentados os elementos mínimos referidos no artigo anterior, a Direcção Nacional do Comércio Doméstico, adiante DNCD, no prazo de cinco dias úteis, remete cópia do requerimento e dos elementos que o acompanham às seguintes entidades:
  - a) Corpo de Bombeiros;
  - b) Ministério da Economia e Desenvolvimento/Secretaria de Estado do Ambiente;
  - c) Ministério da Saúde/Autoridades de Vigilância Sanitária;
  - d) Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social, quando o número de empregados a afectar ao estabelecimento seja superior a 10;

- e) Administração do respectivo Distrito;
- f) Direcção Nacional do Turismo (DNT).

2. No caso de a requerente comprovar que já entregou alguma declaração junto das entidades citadas no número anterior, a DNCD fica dispensada de o fazer.
3. Se as entidades referidas no número 1 tiverem algo a opor, devem notificar esse facto à DNCD no prazo de 5 dias úteis a contar da recepção da cópia, considerando-se tacitamente aceite, caso não o façam.
4. No caso de ter lugar a oposição referida no número anterior, cabe à DNCD, no prazo máximo de 5 dias úteis a contar da recepção da comunicação, notificar o interessado do respectivo teor, para este corrigir as deficiências.

### **Artigo 11.º Modificações do pedido e decisão**

1. No prazo máximo de 7 dias úteis a contar do fim dos prazos referidos nos números 3 ou 4, do artigo anterior, a DNCD notifica o interessado da decisão, justificando os motivos em caso de eventual rejeição.
2. Se o interessado pretender introduzir alterações ao projecto após a respectiva aprovação, deve notificar a DNCD dos termos e alcance de tais alterações.
3. No caso de a DNCD considerar que as alterações pretendidas são relevantes em termos de segurança, saúde públicas, de protecção ambiental ou dos monumentos classificados e que é preciso obter o parecer das entidades competentes, deve comunicar imediatamente os factos a essas entidades.

### **Artigo 12.º Validade do licenciamento da actividade**

As licenças são válidas pelo prazo de um ano, a contar da data da respectiva emissão e são renováveis por iguais períodos, a pedido do interessado, antes de expirar o prazo da licença anterior.

### **Artigo 13.º Estabelecimentos a instalar em edifícios a construir**

Quando se trate da instalação de estabelecimento de restauração ou similar em edificio a construir, o licenciamento da actividade depende do prévio licenciamento do projecto da obra pelo Ministério das Infraestruturas e da respectiva conclusão.

## **CAPÍTULO III VISTORIA**

### **Artigo 14.º Marcação da vistoria para licenciamento da actividade**

1. A vistoria pode ser efectuada em qualquer dia, desde a entrada do pedido de licenciamento até à decisão referida no artigo 11.º, durante as horas normais de expediente.
2. A DNCD deve diligenciar, sempre que possível, a participação das entidades referidas no artigo 10.º nas acções de

vistoria aos estabelecimentos, de modo a efectuar a acção conjuntamente.

**Artigo 15.º**  
**Objectivo da vistoria**

A vistoria referida no artigo anterior destina-se a verificar:

- a) A conformidade dos equipamentos e instalações, após as obras e demais operações de instalação do estabelecimento, face aos dados especificados no requerimento inicial e respectivos documentos anexos;
- b) Das condições ambientais e de segurança;
- c) Da possibilidade de atribuição de licença, e das limitações e condicionamentos a impor, nos casos em que existam reservas ou obstáculos à atribuição da licença.

**Artigo 16.º**  
**Auto de vistoria**

1. As observações e eventuais recomendações constam de auto de vistoria, a lavrar no próprio dia da vistoria, salvo o disposto no número seguinte.
2. Em casos de maior complexidade, as observações e recomendações podem ser lançadas no auto num prazo não superior a 3 dias úteis.
3. As observações e recomendações são sempre fundamentadas com referência às normas técnicas ou legais aplicáveis.

**Artigo 17.º**  
**Vistorias suplementares**

1. Quando, efectuada a vistoria, se verifique não haver condições para emitir um título que habilite o interessado a iniciar a actividade, a DNCD notifica o interessado dos fundamentos, tendo por base o auto de vistoria, especificando as recomendações a que é necessário dar cumprimento, bem como o prazo de que o mesmo dispõe para assegurar o cumprimento de tais recomendações.
2. Compete ao interessado, antes do termo do prazo fixado no número anterior, comunicar à DNCD o cumprimento das recomendações.
3. A realização de vistorias suplementares por facto imputável ao interessado implica o pagamento, por cada vistoria suplementar, de um adicional à taxa de procedimento, conforme o previsto na Tabela anexa.
4. Uma vez recebida a comunicação de cumprimento das recomendações, a DNCD emite a guia para pagamento do adicional referido no número anterior e notifica o interessado para o efeito.
5. A DNCD procede à vistoria suplementar no prazo máximo de 10 dias úteis.

**Artigo 18.º**  
**Licença provisória**

1. Quando, efectuada a vistoria, se verifique que, apesar de ainda não ser possível atribuir a licença, não existem circunstâncias de segurança ou saúde públicas ou de protecção ambiental que impeçam o início da actividade, o relator pode propor superiormente a atribuição ao interessado de uma licença provisória, em conformidade com o Diploma Ministerial n.º 1/2008 do MTCI, de 6 de Fevereiro.
2. O prazo de validade da licença provisória é fixado e deve reflectir as limitações ou condicionamentos entendidos por adequados, as recomendações a cumprir e o prazo estipulado para esse cumprimento.
3. A licença provisória, enquanto se mantiver válida, é transmissível nos mesmos termos fixados para a licença normal.
4. Compete ao interessado comunicar à DNCD o cumprimento das recomendações, com uma antecedência mínima de 15 dias úteis em relação ao termo do prazo de validade da licença provisória.

**Artigo 19.º**  
**Suspensão e desistência**

1. Quando o processo esteja parado por facto imputável ao interessado por mais de 30 dias a contar do termo do prazo que no caso for aplicável, a DNCD procede à suspensão do processo, dando do facto conhecimento ao interessado.
2. Decretada a suspensão, o interessado pode pedir a reabertura do processo desde que:
  - a) O pedido de reabertura seja formulado o mais tardar no prazo de 2 meses a contar da notificação da suspensão;
  - b) Seja paga a correspondente taxa de reabertura;
  - c) Não haja alterações ao pedido inicial ou, havendo-as, tais alterações sejam de mero pormenor e não impliquem a necessidade de novas apreciações técnicas.
3. O arquivamento e a desistência não conferem ao interessado o direito à restituição das taxas já pagas, nem das quantias entregues para actos ou formalidades já realizados pela DNCD em seu nome, salvo se essa realização tiver ocorrido depois da recepção da comunicação de desistência.

**CAPÍTULO IV**  
**DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Artigo 20.º**  
**Taxas administrativas**

1. As taxas administrativas são as constantes da tabela anexa ao presente diploma e que dele fazem parte integrante e destinam-se a cobrir os custos das vistorias e dos impressos.
2. Os estabelecimentos definidos como "Casas de comidas e bebidas tradicionais" são isentos de taxa de licenciamento.

**Artigo 21.º**

**Estabelecimentos já em funcionamento em situação irregular**

1. Os proprietários dos estabelecimentos já em funcionamento mas em situação irregular que se encontrem abertos ao público antes da entrada em vigor do presente diploma devem, no prazo de 60 dias a contar da data da sua entrada em vigor:
  - a) Comunicar o facto por escrito à DNCD e requerer a vistoria específica prevista no presente artigo;
  - b) Dar início às diligências necessárias para a obtenção da licença ou renovação da licença caducada, conforme o caso.
2. Uma vez recebido o requerimento da realização da vistoria específica, a DNCD deve marcar a respectiva data de realização para um dos 15 dias úteis seguintes, notificando o facto ao interessado e às entidades referidas no artigo 10.º com a antecedência mínima de 5 dias úteis.
3. Quando, efectuada a vistoria específica referida no número anterior, se verifique que não existem circunstâncias de segurança ou saúde públicas ou de protecção ambiental que impeçam a continuação em funcionamento do estabelecimento de comidas e bebidas em causa, poderá atribuir-se ao interessado a licença provisória referida no artigo 18.º.
4. A licença provisória emitida nos termos do presente artigo não é renovável, salvo nos casos excepcionais em que devido a facto não imputável ao interessado haja necessidade de prorrogar o prazo de validade da mesma.
5. Os proprietários dos estabelecimentos que se mantenham abertos ao público sem cumprirem os deveres de licenciamento ou depois de determinado o encerramento imediato após a vistoria específica, são sancionados com coima fixada entre 1.000 e 10.000 dólares norte-americanos, sem prejuízo da responsabilidade criminal que ao caso possa caber.

**Artigo 22.º**

**Entidade competente para aplicação de coimas**

1. A instrução dos processos e a aplicação das coimas previstas no presente diploma competem à Inspeção Alimentar e Económica (IAE), nos termos do respectivo diploma orgânico.
2. Em caso de conveniência de serviço, as funções de vistoria da DNCD podem ser exercidas pela IAE.

**Artigo 23.º**

**Processos pendentes**

O regime procedimental estabelecido no presente diploma não é aplicável aos processos pendentes, salvo se o interessado solicitar essa aplicação.

**Artigo 24.º**

**Colaboração interdepartamental**

A DNCD, a IAE e as entidades referidas no artigo 10.º têm o dever de cooperar no sentido de:

- a) Promover mecanismos específicos que garantam a formação dos trabalhadores intervenientes no processo de vistoria;
- b) Elaborar manuais de esclarecimento e apoio dirigidos aos investidores e público em geral, relativamente ao processo de licenciamento, designadamente no que se refere aos requisitos técnicos e documentais exigíveis, aos trâmites do procedimento e às vistorias.

**Artigo 25.º**

**Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no dia imediato ao da sua publicação no Jornal da República.

Aprovado em Conselho de Ministros, em 15 de Outubro de 2008

O Primeiro-Ministro,

Kay Rala Xanana Gusmão

O Ministro do Turismo, Comércio e Indústria,

Gil da Costa A. N. Alves

Promulgado em 29/12/08

Publique-se.

O Presidente da República,

José Ramos Horta

**ANEXO I**

**Das cozinhas**

1. Restaurantes e outros estabelecimentos de comidas:

Área bruta coberta do estabelecimento	Área mínima da cozinha	Área mínima de cozinha + copa + arrecadação + outras zonas de preparação e confecção de alimentos
Até 100 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	30% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 9 m <sup>2</sup>
101 - 150 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	25% da área bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 27 m <sup>2</sup>
151 - 250 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	23% da área bruta total (coberta) 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 bruta total (coberta) do estabelecimento, mas nunca inferior a 54 m <sup>2</sup>

2. As cozinhas devem ter água corrente e ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.
3. As paredes, pavimentos e tectos devem ser revestidos de materiais impermeáveis ou azulejos e de fácil limpeza, preferencialmente de cerâmica.
4. Os pavimentos devem possuir dispositivos ou configuração que permita o fácil escoamento de águas.

**ANEXO II**  
**Instalações sanitárias**

Capacidade (N.º de clientes sentados)	Instalações Sanitárias		
	Mulheres	Homens	Comuns
Menos de 28	—	—	1 sanitário
28 a 100	1 sanitário + 1 lavatório	1 sanitário + 1 lavatório + 1 urinol	—
101 a 200	2 sanitários + 1 lavatório	1 sanitário + 1 lavatório + 2 urinóis	—
201 a 300	3 sanitários + 2 lavatórios	2 sanitários + 2 lavatórios + 3 urinóis	—
Mais de 300	4 sanitários + 2 lavatórios	3 sanitários + 2 lavatórios + 4 urinóis	—

1. As instalações sanitárias devem ter água corrente e ventilação, directa ou artificial, com contínua renovação de ar.
2. As paredes, pavimentos e tectos devem ser revestidos de materiais impermeáveis, azulejos e de fácil limpeza, preferencialmente em cerâmica.
3. Os pavimentos devem possuir dispositivos ou configuração que permita o fácil escoamento de águas.
4. As instalações sanitárias comuns não podem comunicar directamente com zonas destinadas a cozinha, preparação de alimentos ou serviço de refeições ou de bebidas.
5. As instalações sanitárias comuns devem ainda dispor de toalhas descartáveis ou secadores de mãos.

**ANEXO III**

**Tabela das taxas administrativas**

As taxas administrativas aplicáveis ao abrigo do presente

decreto-lei aos restaurantes, são as seguintes:

- a) Taxa de procedimento, incluindo os custos da vistoria inicial e emissão de licenças da actividade: \$ 70 dólares norte-americanos;
- b) Taxa de reabertura do processo para alterações solicitadas pelo interessado: \$ 30 dólares norte-americanos;
- c) Adicional pela realização de cada vistoria suplementar por facto imputável ao interessado: \$ 30 dólares norte-americanos;
- d) Renovação das licenças, no prazo legal: \$ 50 dólares norte-americanos;
- e) Renovação das licenças fora do prazo devido: \$ 100 dólares norte-americanos.

Nos termos do disposto no artigo 20.º, os estabelecimentos definidos como Casas de comidas e bebidas tradicionais são isentos de taxa de licenciamento.

Mantêm-se e confirmam-se as taxas relativas ao licenciamento provisório previstas no Diploma Ministerial n.º 1/2008 do MTCI, de 6 de Fevereiro.