Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Sousa, Diogo Miguel Gil de

Alteração e remodelação de edifício para bar/ restaurante

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3345

Metadados

Data de Publicação 2018

Resumo Este relatório refere-se a todo o processo projetual necessário para a execução e transformação de uma habitação em um Tapas Bar, localizado na zona da Batalha, distrito de Leiria. O principal objetivo do projeto apresentado é procurar criar um espaço diferenciado e apurado, que permita captar a atenção de um público diversificado, através de uma novo conceito e ambiência, de forma a recriar o espaço....

Editor IPCB : ESART

Palavras Chave Design, Industrial, Bar, Restaurante, Vintage, Tapas

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T09:38:55Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior de Artes Aplicadas

Alteração e Remodelação de Edifício para Bar/Restaurante

Relatório de Projeto de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento

Diogo Miguel Gil de Sousa
32010125

Orientadores
Nelson Antunes
Liliana Neves

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica do Professor Nelson Antunes e Professora Liliana Neves, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2018

Agradecimentos

No presente parâmetro destinado aos agradecimentos, agradeço a todas as pessoas que no decorrer da minha Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento me ajudaram e apoiaram. Em primeiro lugar, a todos os professores que contribuíram para a minha aprendizagem ao longo destes anos, e agradeço também aos meus amigos por todo o apoio e preocupação, estando sempre presentes a meu lado. E, em último lugar, agradeço a todos os meus familiares que de certa forma contribuíram para que fosse possível a conceção deste trabalho.

Resumo

Este relatório refere-se a todo o processo projetual necessário para a execução e transformação de uma habitação em um Tapas Bar, localizado na zona da Batalha, distrito de Leiria.

O principal objetivo do projeto apresentado é procurar criar um espaço diferenciado e apurado, que permita captar a atenção de um público diversificado, através de uma novo conceito e ambiência, de forma a recriar o espaço.

Palavras-Chave

Design | Industrial | Bar | Restaurante | Vintage | Tapas

Abstract

This report refers to the entire design process necessary for the execution and transformation of a house to a Tapas Bar, located in the area of Batalha, Leiria district.

The main objective of the presented project is seeking to create a distinctive andrefined space, which allows to capture the attention of a diverse audience through a new concept and ambience, in order to recreate the space.

Keywords: Design | Industrial | Bar | Restaurant | Vintage | Tapas

Índice Geral

Sumário

Resumo 3
Abstract 4
01 Introdução 6
02 Fundamentação 6
03 Metodologia Projetual 7
04 Definição do Problema 8
04.1 Recolha De Dados Do Local 9
04.1.1 Levantamento Fotográfico 9
04.2 Legislação Aplicável 10
04.3 Público Alvo 11
04.4 Necessidades Do Espaço E Requisitos Do Cliente 12
04.5 Estudos De Caso 13
05 Proposta De Projeto 18
05.1 Conceito 18
05.2 Caracterização de Espaços e Zonamento 18
05.3 Organograma 22
06 Fase Criativa 22
06.1 Planta Final 22
06.2 Equipamentos Destacados 24
06.3 Experimentação Processual 24
07 Conclusão 27
Anexos 28
Legislação Aplicável 28
10.2.2 Decreto Regulamentar n.º 20/2008 34
Portaria nº 1063/97 de 21 de Outubro de 1997 37

01 Introdução

Para a unidade curricular de projeto, lecionada no último semestre do terceiro ano do curso de Design de Interiores e Equipamento, foi proposto o projeto de requalificação de uma habitação e transformação da mesma em um espaço de bar/restaurante (Cafetaria, Bar, Casa de Petiscos).

Este espaço encontra-se degradado, e será realizada uma intervenção de forma a fazer o aproveitamento das paredes exteriores do edifício, tendo em conta que o mesmo é constituído pelo Piso 0, que se encontra ao nível da estrada principal e pelo piso -1. O principal objetivo passa por recriar o espaço utilizando uma estrutura metálica para criar as lajes, e dessa forma utilizar um estilo decorativo industrial.

Para este projeto, tendo em atenção os aspetos referidos anteriormente pretende-se um espaço coerente, conseguindo encontrar um ponto de equilíbrio para todo género de público.

02 Fundamentação

Design envolve qualquer processo técnico e criativo relacionado com a conceção, elaboração e especificação, seja de um produto, seja de um espaço físico. Este processo é orientado por um objetivo ou um propósito e, como tal, existem diversas especializações do design, estando estas em harmonia com que se está a projetar. Design, além de formar relações transversais com as artes plásticas, a arquitetura e a engenharia, recorre a disciplinas como a ergonomia, a antropometria, a biónica e a ecologia, entre outras.

O design de interiores é, para além de uma vertente de arquitetura, um factor importante para a reabilitação, para a conceção de novos ambientes e espaços diferentes, com a capacidade de proporcionar novas soluções.

O projeto em questão parte de uma recuperação de uma habitação e consequente transformação num espaço de bar e de restaurante. O propósito da intervenção é propor uma solução construtiva viável de forma a colmatar as lacunas existentes no espaço, através da construção de uma estrutura metálica de forma a criar as lajes que dividem os pisos do espaço, e usando a mesma como parte decorativa do mesmo.

03 Metodologia Projetual

A metodologia projetual é um dos principais passos para a realização de um projeto, de modo a ser possível a realização de várias etapas até à solução final. Para a criação deste projeto foi utilizada a metodologia projetual de Bruno Munari, tendo em conta a sua coerência, flexibilidade e simplicidade em todas as etapas a realizar.

Problema **P** Espaço de Bar/Restaurante

Definição do Problema **DF** Edifício situado na zona da Batalha;
Necessidade de demolir paredes;
Criação de laje;
Recuperação da estrutura;

Recolha de Dados **RD** Levantamento fotográfico e dimensional;
Legislação;

Análise de Dados **AD** Estudos de caso;
Necessidades e requisitos do cliente;
Público-Alvo;

Criatividade **C** Definição do conceito;
Proposta do projeto;

Experimentação/Modelo **EM** Criação de 3D;

Solução Final

04 Definição do Problema

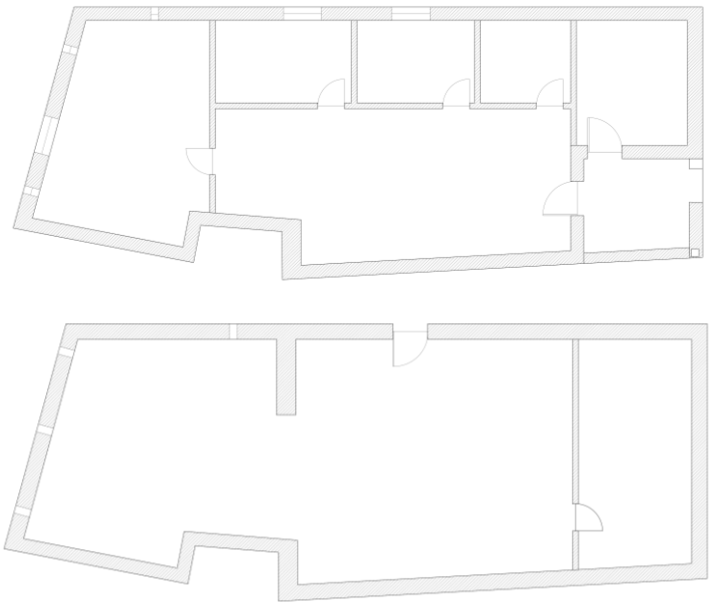
O Processo de decisão projetual passa por uma afinca análise de vários parâmetros, numa tentativa de clarificar todos os meios e métodos a utilizar. Viabilidade, funcionalidade e originalidade são fatores cruciais para um maior sucesso.

Trata-se de um espaço cujo principal objetivo é dinamizar, promover e dignificar todo o restante espaço ao seu redor, tal como toda a região e atividades que esta oferece.

O edifício em si padece de problemas a nível estrutural no seu interior, tal como em algumas zonas exteriores adjacentes ao mesmo. A nível interior as lajes entre os pisos são em madeira, e com o passar dos anos foram-se degradando, sendo por isso necessária uma intervenção de forma a corrigir essa situação. O mesmo acontece com a cobertura, sendo por isso necessário uma intervenção na mesma.

A nível exterior, o acesso lateral do edifício necessita de ser melhorado através da criação de escadarias de acesso, pois neste momento são inexistentes, sendo que na zona exterior semicoberta, antiga zona do forno a lenha, também necessita de uma recuperação, tanto a nível da cobertura, como das paredes que suportam a mesma. O forno a lenha será recuperado e funcionará como valorização do espaço.

Como podemos observar em planta, o edifício, após a remoção do seu interior, torna-se amplo em ambos os pisos, permitindo ter maior liberdade, mas ainda assim ter em conta que o piso inferior e superior estão diretamente relacionados.



04.1 Recolha De Dados Do Local

04.1.1 Levantamento Fotográfico

Após a deslocação ao espaço de modo a realizar um registo fotográfico e levantamento topográfico, podemos observar que o espaço encontra-se degradado e a necessitar de uma forte intervenção para o objetivo pretendo. Tendo em conta o estado em que se encontra a laje que diferencia o piso 0 para o piso -1, não foi possível a obtenção de fotos do seu interior, apenas um breve levantamento das divisões existentes foi realizado.

Ao observar o espaço pessoalmente, verificamos que uma intervenção a nível de telhados será necessária, e tendo em conta que o mesmo segue ao nível do edifício adjacente, uma intervenção de terceiros será necessária para a conceção desta parte da estrutura. O acesso lateral visível na foto também nos demonstra que será necessária a criação de um acesso lateral com escadas, de forma a permitir de forma viável o acesso ao piso inferior.

Relativamente à estrutura no seu exterior, num aspeto físico, encontra-se estável e permite-nos realizar uma intervenção interior de forma a fazer o aproveitamento das mesmas, num aspeto apelativo, encontra-se num estado algo inacabado, sendo necessária uma intervenção estética na fachada de forma a tornar o espaço coerente com a intervenção interior a ser efetuada.

Ao espaço interior, verificamos no piso inferior que a estrutura em questão é robusta, apesar da utilização de pedra como forma de sustentabilidade das paredes exteriores. Tendo em conta que os pilares são em betão armado, mas verificando que as vigas são em madeira, será a criação de uma infraestrutura em ferro necessária de forma a criar todas as condições estáveis para a sustentabilidade do edifico e criação de uma laje de forma a diferencia os dois pisos.

04.2 Legislação Aplicável

Antes de qualquer intervenção é necessário saber qual a tipologia do edifício projetado, para que a legislação pesquisada seja clara e bem aplicada.

Como qualquer projeto seja de Design de Interiores ou mesmo de arquitetura, exige por si próprio uma obrigação de cumprir todas as leis existentes no nosso país. É necessária uma pesquisa aprofundada da regulamentação existente, antes de começar a projetar alguma ideia para o espaço em si.

Para além de que quando se trata de um edifício de carácter publico e considerado património nacional, deve também, reger-se pelas leis de restauração e bebidas, hotelaria, saúde e bem-estar, segurança contra incêndios e mobilidade reduzida, referentes à área de intervenção apresentada. Estas foram alvo de uma aprofundada analise e compiladas para que a sua leitura não se tornasse exaustiva.

Portanto, apercebe-se de que existem alguns congestionamentos que A priori não são expostos, mas que têm que ser respeitados para que toda a funcionalidade e ergonomia dos espaços esteja adequada a uma boa circulação.

- Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de Agosto - Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços. Os estabelecimentos devem ser limpos regularmente, assim como os utensílios ou equipamentos de uso diário. As paredes, tetos, iluminaria e outros utensílios do género deverão ser limpos periodicamente. Todas as limpezas e desinfestações deverão ser efetuadas fora das horas de trabalho. Em relação aos desperdícios, deverão ser colocados em recipientes resistentes e com tampa, para que não provoque incomodo.

- Portaria nº 215/2011, de 31 Maio 2011 – Artigo 3º referente a estabelecimentos de restauração e bebida. Os estabelecimentos deverão cumprir as normas legais explicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e vendas de produtos alimentares.

- Decreto-Lei n.º 163/2006 – Acessibilidades As definições das condições de acessibilidade a satisfazer no projeto e na construção de espaços públicos, equipamentos coletivos e edifícios públicos e habitacionais. As normas aplicam-se às instalações e respetivos espaços circundantes, bem como institutos públicos como privados

04.3 Público Alvo

A maior exigência feita pelo cliente para o espaço era que este fosse desenvolvido com o objetivo de atrair um determinado tipo de cliente, para que uma imagem específica do espaço fosse lançada, criando um espaço diferente de todos aqueles que existem nas localizações mais próximas.

Pretendia-se a criação de algo ligeiramente sofisticado e prático, de forma a proporcionar um espaço acolhedor tanto a um apreciador de vinho, como a alguém que procure fazer uma pequena refeição ou simplesmente conviver com os seus.

Tendo em conta a localização do edifício e por não se encontrar nenhum estabelecimento do mesmo género nas áreas mais próximas, poderá afirmar-se que o público-alvo abrange todo o tipo de cliente, desde uma faixa etária jovem, a uma faixa etária de maior idade.

04.4 Necessidades Do Espaço E Requisitos Do Cliente

O processo de decisão projetual passa por uma análise de vários parâmetros de forma a clarificar os meios e métodos a utilizar. Viabilidade e originalidade são fatores cruciais para tomar uma decisão.

Por conseguinte, foi delineado um método concebível e lógico focado no tempo e nas perspetivas para o projeto final de licenciatura. Ora, foram expostas duas hipóteses, uma mais simples que consistia num reaproveitamento da estrutura pré-estabelecida criando os pisos interiores através de uma estrutura metálica e aproveitando-se da mesma para a utilização de um conceito industrial, e uma outra hipótese que consistia na demolição do edifício e reconstrução do mesmo, de forma a ter a liberdade criativa.

Optou-se pela primeira opção, pois a nível económico seria muito mais rentável em comparação à segunda, além disso, para o efeito desejado essa mesma seria suficiente.

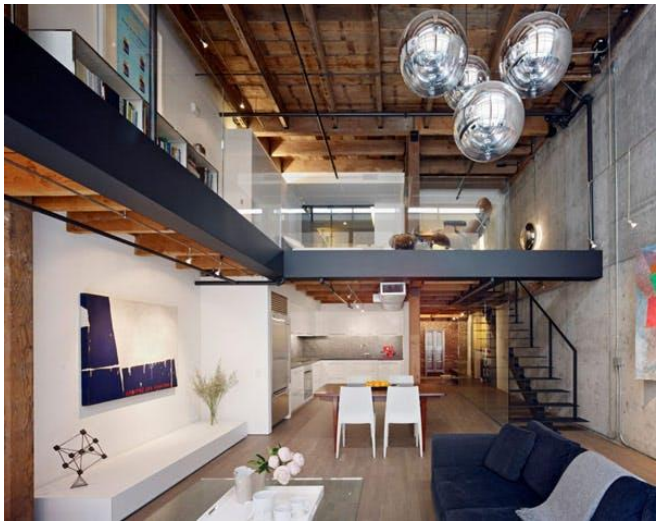
Tendo sido permitido alguma liberdade na criação do espaço, foi necessário ir ao encontro do cliente, através do diálogo e apresentação de espaços da mesma tipologia e conceito. O aproveitamento da estrutura é um passo importante para dar seguimento a este projeto, conseguindo utilizar todo o meio ao seu redor de forma a poder inserir o edifício no contexto rural que se encontra. A nível interior, a proposta de criação de um espaço industrial, fazendo contraste com os materiais existentes, na sua maioria pedra, e a utilização de madeira e ferro, foi recebida de forma positiva, de preferência com a criação de uma *mezzanine* para poder transmitir uma sensação de maior amplitude.

04.5 Estudos De Caso

Antes da conceção de qualquer projeto de design, é necessário que seja elaborada uma pesquisa. Esta pesquisa surge na primeira fase do projeto, com o objetivo principal de analisar espaços de tipologia semelhante, já existentes no mercado, bem como as principais tendências ao nível das necessidades funcionais primordiais deste tipo de projetos.

Pretendia-se encontrar espaços diferenciados, desde os mais rústicos, passando pelos mais sofisticados e extravagantes e até aos espaços mais industriais, analisando as suas diferentes componentes, nomeadamente os materiais aplicados e até a própria distribuição das funcionalidades no espaço

04.6.1. Oriental Warehouse Loft



A criação deste espaço esteve encarregue à "Edmonds + Lee Architects", e funcionou como impulso para o conceito deste projeto, pois foi através do mesmo que a ideia surgiu. Antigos armazéns na zona industrial de San Francisco, foram alvo de intervenções por parte de vários gabinetes de arquitetura, sendo este um bom exemplo de design industrial e ao mesmo tempo contendo uma *mezzanine*, conseguindo assim fazer um maior aproveitamento de luz natural. Os materiais utilizados são principalmente o cimento, conjugado com a utilização de madeiras, branco e preto, como forma de contraste. A amplitude e simplicidade do espaço são o elemento chave nesta intervenção, conseguindo fazer um aproveitamento do pé direito do antigo armazém.

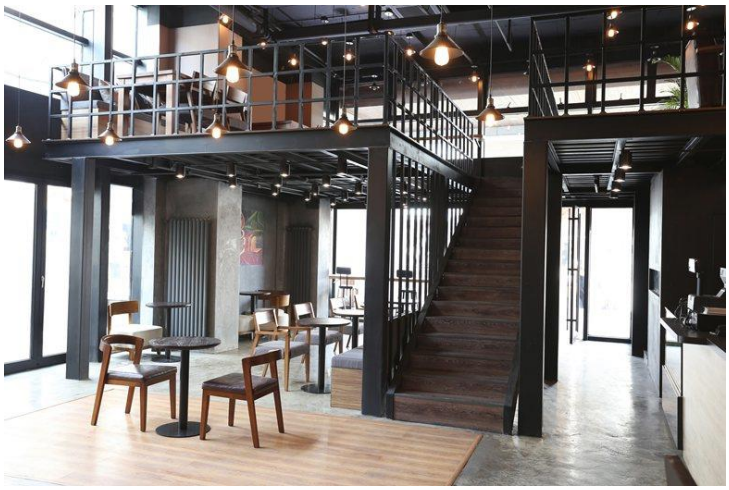
04.6.2. Honorato, Coimbra

A hamburgueria portuguesa "Hororato" localizada na cidade de Coimbra, demonstra-nos uma vertente industrial conjugando os materiais típicos deste estilo, numa forma simplificar o espaço, em que a luminária funciona como parte fundamental da decoração. Os bancos estilo vintage, seguidos de um balcão em cimento, sob um pavimento que nos remete para a calçada portuguesa, fazem deste um espaço acolhedor. Numa outra parte da hamburgueria ao entrar também num estilo mais tradicional, está uma mercearia como forma de decoração. O sofá utilizado remete-nos para um estilo mais vintage. A luminária mais uma vez a ser fundamental, para complementar a amplitude e pé direito que o restaurante possui, com candeeiros de grandes dimensões a ser utilizados. O pavimento propõe a sensação de cimento polido, funcionando como um acabamento para o conceito aqui aplicado.

04.6.3. BeanBar Café, Qingdao, China

O BeanBar Café, projetado pelo Latitude Studio , está localizado à beira-mar em Qingdao, na província de Shandong. Este café de 200 metros quadrados tem como objetivo ser aberto e acessível. O espaço é organizado em dois níveis: o primeiro andar funciona como uma extensão do terraço externo com uma grande área comum. Uma segunda área de estar no primeiro andar é sob a *mezzanine*, com mesas e cadeiras. Uma escada de aço preta

leva-nos à parte superior, que dá para a rua e para uma entrada do Café. A linguagem de design é baseadanuma gama limitada de materiais: o aço preto forma o segundo andar, assim como a escada. Paredes de cimento fornecem os elementos principais no primeiro andar, enquanto o piso superior desfruta de materiais como a madeira. A mobília é selecionada para contrastar com o aço e o cimento, com cadeiras de tecido e sofás, além de uma iluminação aconchegante.



04.6 Tipologias

04.6.1. Bar

O termo “Bar” considera-se que também tenha surgido em Paris, também em meados do século XVIII, da evolução da palavra “barre”. Estima-se que dois jovens americanos ao estudar em Paris, este seriam frequentadores assíduos de tabernas, em que algumas delas apresentavam uma barra que se estendia ao longo de todo o comprimento do balcão, com a finalidade de evitar que os clientes se encostassem demasiadamente, bem como para servir de apoio incutindo um sentido estético funcional.

04.6.2. Tapas

Tapas, em Espanha, são aperitivos servidos em bares e restaurantes, geralmente acompanhados por uma bebida, que pode ser alcoólica ou não. Entretanto as tapas são muito mais que simples aperitivos ou petiscos, sendo elas um costume secular e rodeado de teorias e lendas sobre a sua origem.

Uma das mais antigas teorias de sua origem remonta o reino de Afonso X, El Sabio, que durante um período de enfermidade em que lhe foi receitado algumas taças de vinho, ele comia pequenos pedaços de comida entre um gole e outro para atenuar os efeitos do álcool. Das acomodações reais para as tabernas da época, o costume se formou e já não se podia mais servir somente a bebida, ela sempre vinha acompanhada de um aperitivo para "tapear" a bebedeira,

Ainda neste mesmo período, outra teoria conta que durante o reinado dos Reis Católicos, devido ao grande número de acidentes causados pelos condutores de carroças embriagados ao sair das tabernas, os taberneiros viram-se obrigados a servirem alguns aperitivos juntamente com o vinho ou a cerveja. Só que tinha um "contra": os aperitivos eram servidos num prato que era colocado sobre o copo e só se deveria beber depois de comer. Logo, estes aperitivos serviam de tampa, uma tapa.

Também há a versão de que Fernando II de Aragón solicitou que fosse coberta a sua taça de vinho já que existiam muitas moscas no local. Atendendo ao pedido, o taberneiro trouxe um pedaço de salame ou presunto dizendo Aquí tiene su tapa, majestad.

04.6.3. Aperitivo/Petisco

Aperitivo ou petisco, é um modo de preparação de refeições ligeiras, simples ou elaboradas, frias ou quentes, que se servem antes do prato principal de uma refeição, normalmente acompanhado por uma bebida. A sua função é abrir o apetite, manter os comensais ocupados enquanto esperam pelo prato principal ou, no caso de um restaurante, impressionar favoravelmente o cliente.

A variedade de petiscos é imensa, sendo que a possibilidade de misturar produtos crus (alface, cenoura, aipo) com produtos cozinhados (batata, feijão-verde, carnes, peixe) permite ao *chef* uma grande criatividade.

04.6.4. Casa de Pasto

Casa de Pasto é uma denominação muito comum até ao final do século XIX, em Portugal e no Brasil, referente aos estabelecimentos que serviam almoços e jantares.

O termo - pasto - é arcaísmo da língua portuguesa, derivado de *repas* (francês) e do latim pastus, que se referia a qualquer tipo de alimento.

A casa de pasto é uma mistura entre uma taberna e um restaurante de petiscos. Serviam também refeições ligeiras ao longo do dia, acompanhadas de vinho ou cerveja.

Com a influência francesa em ambos os países, a denominação de restaurante (restaurer = restaurar - restaurant = restaurador) passou a substituir aquele antigo termo.

04.6.5. Restaurante

Até ao Séc. XVIII, "restaurant" apenas designava um caldo de carne que restaurava as forças. Em 1765, Boulanger , propõe não só restaurants, mas também outros serviços de pratos à dose, oferecendo mesas individuais, diferenciando-se sobretudo das designadas tabernas que serviam apenas pratos simples para acompanhar os consumos de bebidas, assim como só tinham mesas corridas que os diversos clientes tinham obrigatoriedade de partilhar, tirando-lhe toda a "intimidade".

Assim, os estabelecimentos que passaram a proporcionar este serviço seriam designados como os primeiros "restaurants". Atualmente estão designados como os estabelecimentos de Restauração e Bebida. Por regra geral entende-se que por Estabelecimento de Restauração e Bebidas todos aqueles que, de forma simples ou mais elaborada, produzem e distribuem comidas e bebidas mediante pagamento.

05 Proposta De Projeto

05.1 Conceito

O conceito em qualquer tipologia de espaço deve ser claro, simples, esclarecedor e deve também ser o meio que interliga entre todos os espaços do edifício. Um fator indispensável nas primeiras análises é o entorno desse local, e as necessidades dos clientes. Flexibilidade e uma mente aberta são essenciais para o desenvolvimento de um projeto, maximizando tanto os seus aspetos funcionais como os estéticos.

As distintas áreas do edifício devem aliar a funcionalidade à estética, através de uma linha métrica de desenhos ou pelos materiais e texturas, já predominantes noutras zonas, tal como transpor elementos do exterior para o interior, em toda a arquitetura do edifício.

Neste projeto, optou-se por um estilo industrial conseguindo conjugar a estrutura metálica que foi criada com o restante espaço, prevalecendo o uso do metal, da madeira e, nalgumas zonas, pedra e tijolo. Para este espaço, os jogos de luzes criados pelas luminárias são quase como o ponto-chave para este projeto, visto que além da sua principal função ser a iluminação do bar, funcionam como parte do espaço.

A paleta cromática utilizada resume-se aos tons dos materiais utilizados, tendo em conta a predominância de tons mais escuros, de forma a contrastar com as texturas dos mesmos.

A nível exterior, deu-se preferência a um estilo mais tradicional e rústico, optando pelo restauro de certos elementos já presentes no espaço.

05.2 Caracterização de Espaços e Zonamento

Numa tentativa de preservação do local, analisando cada problema minuciosamente, foram encontradas soluções a vários níveis, que permitiram resolvê-los e melhorando o espaço, tornando-o apelativo, funcional e permitindo que este dê responda às diferentes necessidades do público-alvo.

O mote deste projeto é, essencialmente, criar um espaço inovador e diferenciado, que marque pela sua qualidade e requinte e, para isso, é fundamental que todos estes fatores estejam explícitos na conceção, para que os resultados sejam acima do esperado.

Um dos principais problemas estava na laje que diferencia os 2 pisos, visto que já se encontrava bastante degrada e, por isso, retirou-se todo o interior do edifício, optando-se pela criação de uma estrutura metálica, em que a mesma é aplicada recorrendo a pilares de suporte. Além disso, a estrutura fica visível, pois assim conseguimos um dos principais objetivos, ou seja, a utilização de um conceito industrial.

Através da conceção da estrutura, optou-se por criar no piso principal uma *mezzanine*, ou seja, a estrutura que funciona como laje não será implementada em todo o piso, distanciando-se da parede de fundo a cerca de 3 metros, permitindo uma sensação de "open space", sendo também constituída por uma escadaria que permite acesso interior aos dois pisos.

A nível exterior denotou-se que o espaço não estava com os melhores acessos, sendo por isso necessária a construção de escadarias de acesso, que interliga todo o edifício, permitindo acesso pelas duas principais vias adjacentes ao mesmo.

Relativamente à mobilidade reduzida, o espaço foi concebido para funcionar com as mesmas funções nos dois pisos e, por isso, o acesso do piso superior ao piso inferior não se torna exigido a nível de interior, ainda assim, através de acessos exteriores, é possível a utilização do outro piso.

Do edifício principal serão mantidas as paredes exteriores, removendo todo o interior do mesmo, sendo que para a criação das lajes irá ser utilizada uma estrutura metálica que funcionará como parte da estética do espaço. Assim, no piso 0, de entrada, será mantido o alpendre existente com madeiramento e telha à vista, de forma a enquadrar a fachada do projeto no meio envolvente, sendo este piso constituído as instalações sanitárias para indivíduos de mobilidade reduzida, uma divisão de armazém e uma sala que tem a função para o qual este espaço foi concebido. A função principal do espaço encontra-se numa zona ampla que tem 55m^2 de área, capacidade para 32 lugares sentados, zona de balcão e acesso ao piso inferior com a particularidade de este piso ser uma *mezzanine*, permitindo usufruir de maior luminosidade e, de certa forma, conseguir implementar o conceito desejado, sendo este um complemento bem presente neste estilo. Relativamente à mobilidade reduzida, o espaço foi concebido para funcionar com as mesmas funções nos dois pisos e, por isso, o acesso do piso superior ao piso inferior não

se torna exigido a nível de interior, ainda assim, através de acessos exteriores, é possível a utilização do outro piso.

Os materiais utilizados neste piso são principalmente madeira, metal e pedra, em que a madeira está presente no pavimento e no equipamento mobiliário, tal como nas mesas, que contrastam com as cadeiras metalizadas, conseguindo dar seguimento à utilização de um revestimento em tijolo cozido na zona do balcão. O revestimento das paredes é o existente, pelo motivo de ser pedra e esta se encontrar conservada e aplicada de forma correta com materiais adequadas a uma boa estabilidade da estrutura, levando um tratamento final de preservação. A iluminação utilizada nesta zona intervém como complemento através do seu aspeto, com várias luminárias distribuídas ao longo da sala, sendo ainda aplicada uma zona de jardim vertical, para poder criar ambiência e tornar o espaço mais harmonioso e confortável. A divisão de armazém tem acesso pela zona do bar e tem uma área de 4,41m^2. Sobre a zona de mobilidade reduzida foram escolhidos os equipamentos necessários e colocados de forma a permitir que sejam utilizados de forma mais cómoda, sendo possível movimentar-se com um facilidade, em que esta divisão contém uma área de 4,96 m^2.

No piso -1 existe uma sala com capacidade para 24 lugares sentados, zona de bar, cozinha, que comunica com o bar no piso superior através de um monta-pratos, instalações sanitárias para sexo masculino e feminino, zona de vestuário e instalações sanitárias para os funcionários.

O acesso ao piso -1 será feito simultaneamente pelo piso 0, através da escadas criadas em estrutura metálica, e por uma escadaria principal, localizada no exterior lateral ao edifício, de cota inferior, através de uma escadaria que dá acesso à esplanada e, posteriormente, permite acesso à escadaria principal. O espaço contém uma área de 55,50m^2 em que o pavimento é composto por microcimento, sendo esta uma das principais componentes deste estilo de design, em que o efeito condiz de forma lógica com a estrutura metálica que difere os dois pisos, estando esta à vista, juntamente com as placas de OSB que funcionam como laje e como base de sustentabilidade do piso superior. Os equipamentos repetem-se neste piso, sendo as mesas de maior dimensão mas ainda assim fazendo conjunto com as cadeiras metalizadas. O facto de ter sido projetada uma menor quantidade de mesas e cadeiras, deve-se ao facto de poderem ser realizados eventos neste mesmo piso. Na zona inferior à escada de acesso será criado um pequeno jardim interior, e ainda será utilizado um jardim vertical na parede oposta. A zona de bar terá um balcão revestido a madeira, em que o topo será de madeira escurecida, e o seu espaço interior será composto por equipamentos em inox, tanto de refrigeração, como de armazenamento. A iluminação presente é constituída por candeeiros e lâmpadas suspensas. As zonas de casa de banho têm os

equipamentos necessários ao seu uso, sendo que o pavimento é composto por microcimento, e as paredes pintadas de branco e revestidas com painéis de madeira e pedra existente. Existe um espaço de vestuário para os funcionários, bem como uma casa de banho privada. A copa foi concebida de forma a obter um processo de restauração rápido, lógico e eficiente, tendo sido investigado que para um correto funcionamento será necessário desenhar o espaço de acordo como um ciclo de 4 funções, uma zona denominada de copa suja e copa limpa, onde ocorre o processo de limpeza dos utensílios de restauração, uma zona de preparação, onde são lavados e preparados os alimentos, para dar seguimento à zona de confeção, onde são cozinhadas as refeições, e por fim a zona de empratamento. Seguindo esta lógica, e tendo em conta que a utilização de um monta-pratos era necessária de forma a conectar o piso superior, o mesmo teria de estar colocado na zona de empratamento, o que nos restringe em certa parte à liberdade da disposição do espaço, em que, além deste, o espaço de bar tem de estar no seguimento do espaço de copa. Tendo em conta as dimensões necessária para a criação de divisões coerentes e acessíveis, foram estudadas várias e inúmeras alternativas à localização dos diferentes espaços, tendo por fim chegado a um resultado final em que, conseguindo obter o maior aproveitamento de espaço logico e possível, foi possível criar um espaço com tamanha exigência. A copa é constituída por máquinas de lavar louça, frigorifico industrial combinado com arca vertical, zona de arrumos de utensílios de cozinha, fogão industrial de seis bocas e dois fornos, fritadeiras, chapa de grelhados, e equipamentos em inox. O pavimento é de tom neutro, sendo as paredes revestidas azulejos cerâmicos de cor branca.

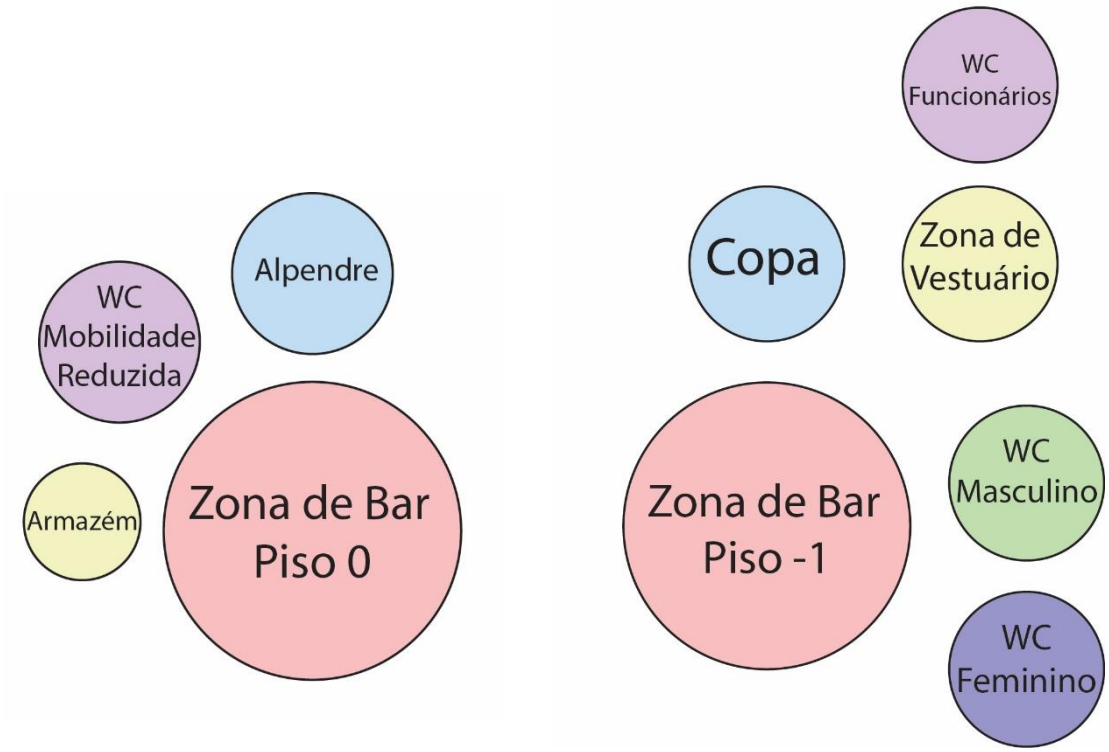
O espaço está concebido para um número mínimo de empregados, mais concretamente 5, sendo que 2 encontram-se na cozinha, 1 no piso superior e os outros 2 no piso inferior, em que um está no bar e um faz serviço às mesas.

A área do piso 0 é de 74,12 m^2 e no piso -1 é de 94,57 m^2.

A área total do edifício é de 168,69m^2.

A área útil de acesso ao público, que inclui as zonas de refeições e instalações sanitárias públicas é de 121,97$m^{2.}$.

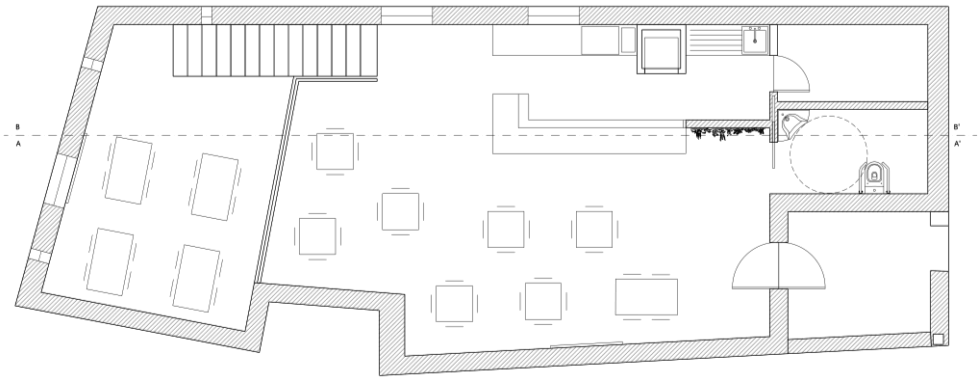
05.3 Organograma

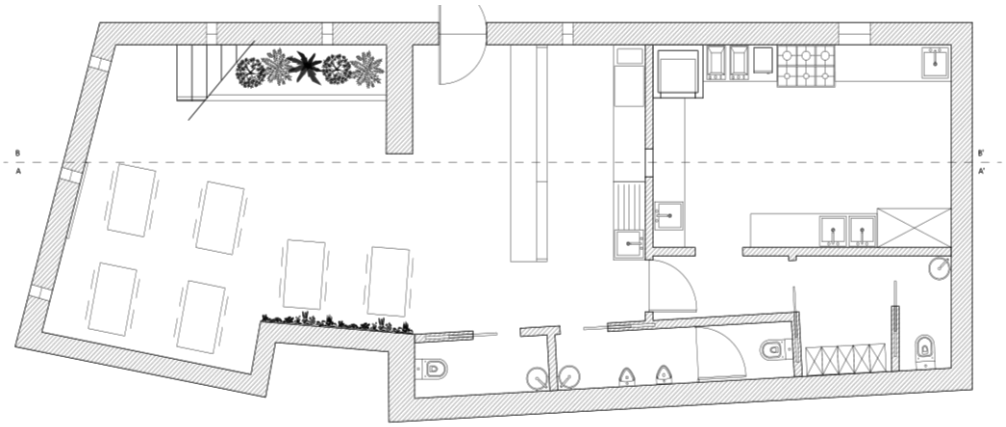


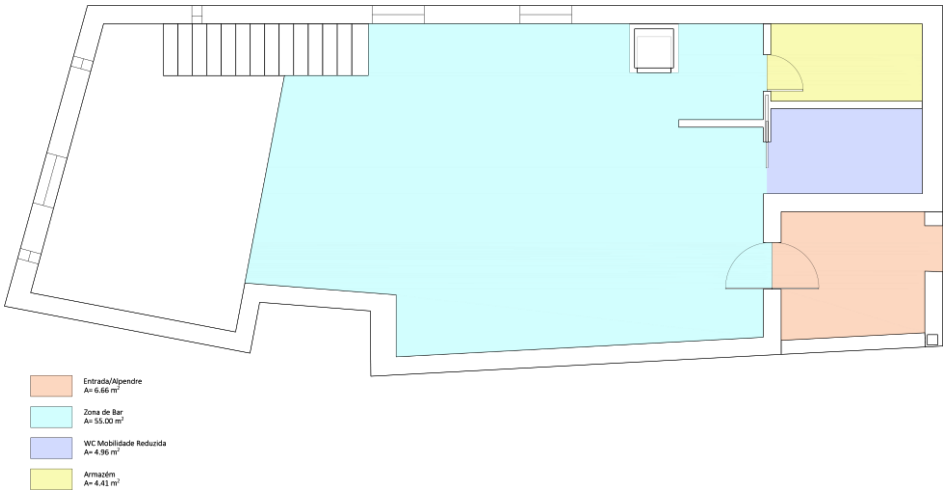
06 Fase Criativa

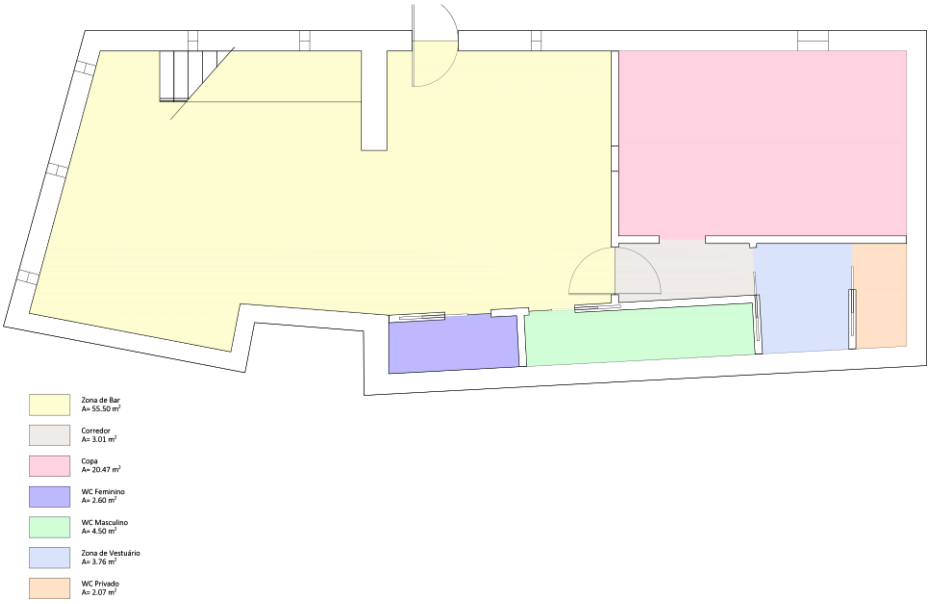
06.1 Planta Final

Após o seguimento da metodologia projetual e de todos os processos estipulados para a conceção de um espaço que seja coerente, flexível, ergonómico e harmonioso, chegou-se a um resultado final, disposto em planta de forma a permitir uma melhor compreensão da disposição dos equipamentos, bem como das diferentes zonas presentes.




B
A
B'
A'

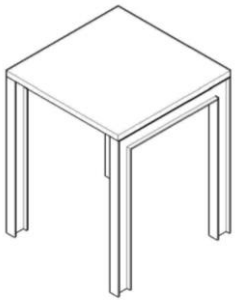

Entrada/Alpendre
A= 6.66 m²
Zona de Bar
A= 55.00 m²
WC Mobilidade Reduzida
A= 4.96 m²
Armazém
A= 4.41 m²

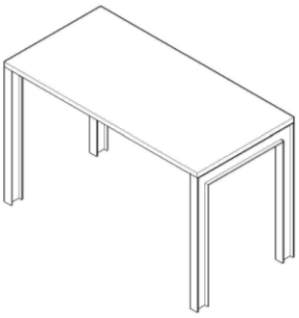

Zona de Bar
A= 55.50 m²
Corredor
A= 3.01 m²
Copa
A= 20.47 m²
WC Feminino
A= 2.60 m²
WC Masculino
A= 4.50 m²
Zona de Vestuário
A= 3.76 m²
WC Privado
A= 2.07 m²

06.2 Equipamentos Destacados

Os equipamentos são parte essencial de qualquer projeto de design de interiores, pois a conjugação dos mesmo faz com que se crie uma linha coerente que interliga o espaço e o torna funcional, num melhor aproveitamento espacial.

Na escolha destes foi tido em conta vários aspetos para além da funcionalidade e ergonomia, os materiais e as texturas tinham que se enquadrar com conceito, criando uma linguagem visual ligada indiretamente ligada às tradições e vivências do local.





06.3 Experimentação Processual

BBC

BBC

07 Conclusão

A realização do Projeto de Alteração e Remodelação de Edifício para Bar/Restaurante foi o culminar do processo de aprendizagem adquirido através do curso de Design de Interiores e Equipamento. Para a sua realização foi determinante seguir com uma metodologia, de forma a poder realizar todos os passos através de uma ordem cronológica, desde a pesquisa, a análise e reflexão das componentes do tema do projeto, onde se promoveu a gestão equilibrada entre os conhecimentos adquiridos e o novo espaço criado.

O início do desenho da proposta, em primeiro lugar, iniciou-se com a investigação e análise espacial, tendo sido projetado de forma refletida e calculada todas as divisões criadas, bem como a disposição e dimensão das mesmas.

Foram vários os desafios encontrados, nomeadamente na disposição de ambos os pisos dado o seu relacionamento físico e funcional, e através da implementação da estrutura metálica, pois teve de ser calculada e projetada de forma a garantir toda a sustentabilidade do espaço, com recurso a engenharia civil.

Foi através dos estudos de caso, discussão em orientação e pesquisa direcionada que foi permitido executar este projeto, servindo como esclarecimento das mais diversas questões encontradas ao logo de todo o projeto, enriquecendo o processo de aprendizagem.

De tal forma, procedeu-se à execução do projeto tendo em consideração os seguintes aspetos: tipologia de intervenção, estratégia geral, divisão programática dos espaços, zonamentos, acessibilidades e linhas orientadoras.

Em suma, o objetivo concretiza-se e a sua exequibilidade contribui significativamente para o funcionamento do espaço, através da reabilitação do mesmo.

Anexos

Legislação Aplicável

Decreto-Lei nº163/2006

Normas técnicas para melhoria da acessibilidade das pessoas com mobilidade condicionada

Secção 2.2 - Átrios:

2.2.1 - Do lado exterior das portas de acesso aos edifícios e estabelecimentos deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 360º.

2.2.2 - Nos átrios interiores deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 360º.

2.2.3 - As portas de entrada/saída dos edifícios e estabelecimentos devem ter um largura útil não inferior a 0,87 m, medida entre a face da folha da porta quando aberta e o batente ou guarnição do lado oposto; se a porta for de batente ou pivotante deve considerar-se a porta na posição aberta a 90º.

Secção 2.9 - Instalações sanitárias de utilização geral:

2.9.1 - Os aparelhos sanitários adequados ao uso por pessoas com mobilidade condicionada, designados de acessíveis, podem estar integrados numa instalação sanitária conjunta para pessoas com e sem limitações de mobilidade, ou constituir uma instalação sanitária específica para pessoas com mobilidade condicionada.

2.9.2 - Se existir uma instalação sanitária específica para pessoas com mobilidade condicionada, esta pode servir para o sexo masculino e para o sexo feminino e deve estar integrada ou próxima das restantes instalações sanitárias.

2.9.3 - Se os aparelhos sanitários acessíveis estiverem integrados numa instalação sanitária conjunta, devem representar pelo menos 10% do número total de cada aparelho instalado e nunca inferior a um.

2.9.4 - As sanitas acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

1) A altura do piso ao bordo superior do assento da sanita deve ser de 0,45 m, admitindo-se uma tolerância de (mais ou menos) 0,01 m;
2) Devem existir zonas livres, que satisfaçam ao especificado no n.º 4.1.1, de um dos lados e na parte frontal da sanita;
3) Quando existir mais de uma sanita, as zonas livres de acesso devem estar posicionadas de lados diferentes, permitindo o acesso lateral pela direita e pela esquerda;
4) Quando for previsível um uso frequente da instalação sanitária por pessoas com mobilidade condicionada, devem existir zonas livres, que satisfaçam ao especificado no n.º 4.1.1, de ambos os lados e na parte frontal;

5) Junto à sanita devem existir barras de apoio que satisfaçam uma das seguintes situações:

6) Se existirem barras de apoio lateral que sejam adjacentes à zona livre, devem ser rebatíveis na vertical;

7) Quando se optar por acoplar um tanque de mochila à sanita, a instalação e o uso das barras de apoio não deve ficar comprometido e o ângulo entre o assento da sanita e o tanque de água acoplado deve ser superior a 90º.

2.9.5 - Quando a sanita acessível estiver instalada numa cabina devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1) O espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 1,6 m de largura (parede em que está instalada a sanita) por 1,7 m de comprimento;

2) É recomendável a instalação de um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita;

3) No espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 180º.

2.9.6 - Quando a sanita acessível estiver instalada numa cabina e for previsível um uso frequente por pessoas com mobilidade condicionada devem ser satisfeitas as seguintes condições:

1) O espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 2,2 m de largura por 2,2 m de comprimento;

2) Deve ser instalado um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita;

3) No espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 360º.

2) A altura do piso ao bordo superior do lavatório deve ser de 0,8 m, admitindo-se uma tolerância de (mais ou menos) 0,02 m;

3) Sob o lavatório deve existir uma zona livre com uma largura não inferior a 0,7 m, uma altura não inferior a 0,65 m e uma profundidade medida a partir do bordo frontal não inferior a 0,5 m;

4) Sob o lavatório não devem existir elementos ou superfícies cortantes ou abrasivas.

2.9.14 - Os espelhos colocados sobre lavatórios acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

1) Se forem fixos na posição vertical, devem estar colocados com a base inferior da superfície reflectora a uma altura do piso não superior a 0,9 m;

2) Se tiverem inclinação regulável, devem estar colocados com a base inferior da superfície reflectora a uma altura do piso não superior a 1,1 m;

3) O bordo superior da superfície reflectora do espelho deve estar a uma altura do piso não inferior a 1,8 m.

2.9.15 - O equipamento de alarme das instalações sanitárias acessíveis deve satisfazer as seguintes condições:

1) Deve estar ligado ao sistema de alerta para o exterior;

2) Deve disparar um alerta luminoso e sonoro;

3) Os terminais do equipamento de alarme devem estar indicados para utilização com luz e auto-iluminados para serem vistos no escuro;

4) Os terminais do sistema de aviso podem ser botões de carregar, botões de puxar ou cabos de puxar;

5) Os terminais do sistema de aviso devem estar colocados a uma altura do piso compreendida entre 0,4 m e 0,6 m, e de modo a que possam ser alcançados por uma pessoa na posição deitada no chão após uma queda ou por uma pessoa em cadeira de rodas.

2.9.16 - Para além do especificado na secção 4.11, as barras de apoio instaladas junto dos aparelhos sanitários acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

1) Podem ter formas, dimensões, modos de fixação e localizações diferentes das definidas, se possuírem as superfícies de preensão nas localizações definidas ou ser for comprovado que melhor se adequam às necessidades dos utentes;

2) Devem ter capacidade de suportar uma carga não inferior a 1,5 kN, aplicada em qualquer sentido.

2.9.17 - Os controlos e mecanismos operáveis (controlos da torneira, controlos do escoamento, válvulas de descarga da sanita) e os acessórios (suportes de toalhas, saboneteiras, suportes de papel higiénico) dos aparelhos sanitários acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

1) Devem estar dentro das zonas de alcance definidas nos n.os 4.2.1 e 4.2.2, considerando uma pessoa em cadeira de rodas a utilizar o aparelho e uma pessoa em cadeira de rodas estacionada numa zona livre;

2) Devem poder ser operados por uma mão fechada, oferecer uma resistência mínima e não requerer uma preensão firme nem rodar o pulso;

3) Não deve ser necessária uma força superior a 22 N para os operar;

4) O chuveiro deve ser do tipo telefone, deve ter um tubo com um comprimento não inferior a 1,5 m, e deve poder ser utilizado como chuveiro de cabeça fixo e como chuveiro de mão livre;

5) As torneiras devem ser do tipo monocomando e accionadas por alavanca; 6) Os controlos do escoamento devem ser do tipo de alavanca.

2.9.19 - O espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários acessíveis nas instalações sanitárias deve satisfazer as seguintes condições:

1) Deve ser possível inscrever uma zona de manobra, não afectada pelo movimento de abertura da porta de acesso, que permita rotação de 360º;

2) As sanitas e bidés que tiverem rebordos elevados com uma altura ao piso não inferior a 0,25 m podem sobrepor-se às zonas livres de manobra e de aproximação numa margem não superior a 0,1 m;

3) Os lavatórios que tenham uma zona livre com uma altura ao piso não inferior a 0,65 m podem sobrepor-se às zonas livres de manobra e de aproximação numa margem não superior a 0,2 m;

4) A zona de manobra do espaço de higiene pessoal pode sobrepor-se à base de duche se não existir uma diferença de nível do pavimento superior a 0,02 m.

2.9.20 - A porta de acesso a instalações sanitárias ou a cabinas onde sejam instalados aparelhos sanitários acessíveis deve ser de correr ou de batente abrindo para fora.

Secção 2.12 - Balcões e guichés de atendimento:

2.12.1 - Nos locais em que forem previstos balcões ou guichés de atendimento, pelo menos um deve satisfazer as seguintes condições:

1) Deve estar localizado junto a um percurso acessível;
2) Deve existir uma zona livre que permita a aproximação frontal ou lateral de acordo com o especificado na secção 4.1;
3) Deve ter uma zona aberta ao público servindo para o atendimento com uma extensão não inferior a 0,8 m e uma altura ao piso compreendida entre 0,75 m e 0,85 m.

Secção 4.7 - Pisos e seus revestimentos:

4.7.1 - Os pisos e os seus revestimentos devem ter uma superfície:

1) Estável - não se desloca quando sujeita às acções mecânicas decorrentes do uso normal;
2) Durável - não é desgastável pela acção da chuva ou de lavagens frequentes;
3) Firme - não é deformável quando sujeito às acções mecânicas decorrentes do uso normal;
4) Contínua - não possui juntas com uma profundidade superior a 0,005 m.

4.7.2 - Os revestimentos de piso devem ter superfícies com reflectâncias correspondentes a cores nem demasiado claras nem demasiado escuras e com acabamento não polido; é recomendável que a reflectância média das superfícies dos revestimentos de piso nos espaços encerrados esteja compreendida entre 15% e 40%.

4.7.3 - Se forem utilizados tapetes, passadeiras ou alcatifas no revestimento do piso, devem ser fixos, possuir um avesso firme e uma espessura não superior a 0,015 m descontando a parte rígida do suporte; as bordas devem estar fixas ao piso e possuir uma calha ou outro tipo de fixação em todo o seu comprimento; deve ser assegurado que não existe a possibilidade de enrugamento da superfície; o desnível para o piso adjacente não deve ser superior a 0,005 m, pelo que podem ser embutidos no piso.

4.7.4 - Se existirem grelhas, buracos ou frestas no piso (exemplos: juntas de dilatação, aberturas de escoamento de água), os espaços não devem permitir a passagem de uma esfera rígida com um diâmetro superior a 0,02 m; se os espaços tiverem uma forma alongada, devem estar dispostos de modo que a sua dimensão mais longa seja perpendicular à direcção dominante da circulação.

4.7.5 - A inclinação dos pisos e dos seus revestimentos deve ser:

1) Inferior a 5% na direcção do percurso, com excepção das rampas; 2) Não superior a 2% na direcção transversal ao percurso.

4.7.6 - Os troços de percursos pedonais com inclinação igual ou superior a 5% devem ser considerados rampas e satisfazer o especificado na secção 2.5.

4.7.7 - Os revestimentos de piso de espaços não encerrados ou de espaços em que exista o uso de água (exemplos: instalações sanitárias, cozinhas, lavandaria) devem:

1) Garantir boa aderência mesmo na presença de humidade ou água;
2) Ter boas qualidades de drenagem superficial e de secagem;
3) Ter uma inclinação compreendida entre 0,5% e 2% no sentido de escoamento das águas

Secção 4.9 - Portas:

4.9.1 - Os vãos de porta devem possuir uma largura útil não inferior a 0,77 m, medida entre a face da folha da porta quando aberta e o batente ou guarnição do lado oposto; se a porta for de batente ou pivotante, deve considerar-se a porta na posição aberta a 90º.
4.9.2 - Os vãos de porta devem ter uma altura útil de passagem não inferior a 2 m.

4.9.3 - Os vãos de porta cujas ombreiras ou paredes adjacentes tenham uma profundidade superior a 0,6 m devem satisfazer o especificado no n.º 4.3.1.

4.9.4 - Podem existir portas giratórias, molinetes ou torniquetes se existir uma porta ou passagem acessível, alternativa, contígua e em uso.

4.9.5 - Se existirem portas com duas folhas operadas independentemente, pelo menos uma delas deve satisfazer o especificado no n.º 4.9.1.

4.9.6 - As portas devem possuir zonas de manobra desobstruídas e de nível com dimensões que satisfaçam o definido em seguida:

4.9.7 - No caso de edifícios sujeitos a obras de alteração ou conservação, podem não existir zonas de manobra desobstruídas com as dimensões definidas no n.º 4.9.6 se a largura útil de passagem da porta for aumentada para compensar a dificuldade do utente se posicionar perpendicularmente ao vão da porta.

4.9.8 - Se nas portas existirem ressaltos de piso, calhas elevadas, batentes ou soleiras, não devem ter uma altura, medida relativamente ao piso adjacente, superior a 0,02 m.

4.9.9 - Os puxadores, as fechaduras, os trincos e outros dispositivos de operação das portas devem oferecer uma resistência mínima e ter uma forma fácil de agarrar com uma mão e que não requeira uma preensão firme ou rodar o pulso; os puxadores em forma de maçaneta não devem ser utilizados.

4.9.10 - Os dispositivos de operação das portas devem estar a uma altura do piso compreendida entre 0,8 m e 1,1 m e estar a uma distância do bordo exterior da porta não inferior a 0,05 m.

4.9.11 - Em portas de batente deve ser prevista a possibilidade de montar uma barra horizontal fixa a uma altura do piso compreendida entre 0,8 m e 1,1 m e com uma extensão não inferior a 0,25 m.

4.9.12 - Se as portas forem de correr, o sistema de operação deve estar exposto e ser utilizável de ambos os lados, mesmo quando estão totalmente abertas.

4.9.13 - A força necessária para operar as portas interiores, puxando ou empurrando, não deve ser superior a 22 N, excepto no caso de portas de segurança contra incêndio, em que pode ser necessária uma força superior.

4.9.14 - As portas e as paredes com grandes superfícies envidraçadas devem ter marcas de segurança que as tornem bem visíveis, situadas a uma altura do piso compreendida entre 1,2 m e 1,5 m.

Secção 4.11 - Corrimãos e barras de apoio:

4.11.1 - Os corrimãos e as barras de apoio devem ter um diâmetro ou largura das superfícies de preensão compreendido entre 0,035 m e 0,05 m, ou ter uma forma que proporcione uma superfície de preensão equivalente.

4.11.2 - Se os corrimãos ou as barras de apoio estiverem colocados junto de uma parede ou dos suportes, o espaço entre o elemento e qualquer superfície adjacente não deve ser inferior a 0,035 m.

4.11.3 - Se os corrimãos ou as barras de apoio estiverem colocados em planos recuados relativamente à face das paredes, a profundidade do recuo não deve ser superior a 0,08 m e o espaço livre acima do topo superior do corrimão não deve ser inferior a 0,3 m.

4.11.4 - Os corrimãos, as barras de apoio e as paredes adjacentes não devem possuir superfícies abrasivas, extremidades projectadas perigosas ou arestas vivas.

4.11.5 - Os elementos preênseis dos corrimãos e das barras de apoio não devem rodar dentro dos suportes, ser interrompidos pelos suportes ou outras obstruções ou ter um traçado ou materiais que dificultem ou impeçam o deslizamento da mão.

4.11.6 - Os corrimãos e as barras de apoio devem possuir uma resistência mecânica adequada às solicitações previsíveis e devem ser fixos a superfícies rígidas e estáveis.

Secção 4.14 - Sinalização e orientação:

4.14.5 - Para assegurar a legibilidade a sinalização deve possuir as seguintes características:

1) Estar localizada de modo a ser facilmente vista, lida e entendida por um utente de pé ou sentado;
2) Ter uma superfície anti-reflexo;
3) Possuir caracteres e símbolos com cores que contrastem com o fundo;
4) Conter caracteres ou símbolos que proporcionem o adequado entendimento da mensagem.

4.14.6 - Nos edifícios, a identificação do número do piso deve possuir as seguintes características:

1) Ser identificado por um número arábico;
2) Estar colocada centrada a uma altura do piso de 1,5 m, numa parede do patamar das escadas ou, se existir uma porta de acesso às escadas, do lado do puxador a uma distância da ombreira não superior a 0,3 m;
3) Utilizar caracteres com uma altura não inferior a 0,06 m, salientes do suporte entre 0,005 m e 0,007 m, espessos (tipo negrito) e de cor contrastante com o fundo onde são aplicados.

10.2.2 Decreto Regulamentar n.º 20/2008

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 4.º

Área de serviço

1 — A área de serviço compreende as zonas de recepção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

2 — A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento, sendo estritamente proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram.

3 — Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, a área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar se a propagação de fumos e cheiros.

4 — Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem ser dotados de equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos na origem de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.

5 — As zonas integrantes da área de serviço devem obrigatoriamente observar os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do sector alimentar nos termos previstos na legislação nacional e comunitária em vigor.

6 — Quando existente e em funcionamento, o sistema de climatização deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22º C, admitindo -se uma variação negativa ou positiva de 3º C, devendo o equipamento manter -se em bom estado de higiene e de conservação.

Artigo 5.º

Zonas integradas

1 — Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas de serviço que compõem a área de serviço podem estar integradas, desde que o circuito adoptado e equipamentos utilizados garantam o fim específico a que se destina cada zona, e não seja posta em causa a higiene e segurança alimentar.

2 — Nas salas de refeição dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confecção de alimentos, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adoptada não ponha em causa a segurança e a higiene alimentar.

3 — Nos estabelecimentos de bebidas em que sejam servidos produtos confeccionados ou pré -confeccionados, nos termos previstos no n.º 3 do artigo 14.º, devem existir os equipamentos adequados, nomeadamente, microondas, forno, chapa,

sistema de exaustão fritadeira eléctrica, torradeira, máquina de café, máquina de sumos e outros equiparados. Artigo 6.º
Cozinhas, copas e zonas de fabrico

1 — A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confecção de alimentos, podendo também destinar -se ao respectivo empratamento e distribuição. 2 — A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de alimentos, e a copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

3 — A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confecção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.
4 — As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de accionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas.
5 — As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.
6 — Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona de confecção.
7 — A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição com trajectos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível, e através de acessos verticais quando o trajecto envolver mais de um piso.
8 — Na copa suja deve existir pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a loiça.
Artigo 7.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

1 — Na área de serviço devem existir locais reservados ou armários para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.
2 — Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de accionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por sexos.
3 — A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal não é obrigatória:
a)Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;

b)Nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 100 m2, desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal, previstos no número anterior.

Artigo 9.º

Área destinada aos utentes

1 — A área destinada aos utentes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de recepção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espectáculo.

2 — As zonas destinadas aos utentes devem manter -se em bom estado de higiene e conservação e dispor de ventilação natural e ou artificial capaz de garantir uma adequada renovação do ar e a eliminação de fumos e cheiros.

3 — Quando existente e em funcionamento, o sistema de climatização deve ser regulado no sentido de estabilizar a temperatura média do ambiente a cerca de 22º C, admitindo -se uma variação negativa ou positiva de 3º C, devendo o respectivo equipamento manter -se em bom estado de higiene e conservação.

4 — As zonas destinadas aos utentes devem cumprir todas as regras em matéria de acessibilidades a pessoas com deficiências e ou mobilidade condicionada, quando aplicáveis. Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a utentes

1 — As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem encontrar -se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.

2 — As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação.

3 — As instalações sanitárias não podem ter acesso directo com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.8552 Diário da República, 4 — Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas e lavatórios em número adequado à capacidade do estabelecimento.

5 — A existência de instalações sanitárias destinadas aos utentes não é exigível:

a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos n.os 1 e 2;

b) Aos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento.

10.2.3 Decreto-Lei n.º 168/97

Portaria nº 1063/97 de 21 de Outubro de 1997

Artigo 3ª

Medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalação e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e de bebidas.

II - Disposições gerais

1 - Para efeitos do estabelecido no número anterior, os estabelecimentos deverão satisfazer as exigências a seguir enunciadas, em conformidade com as especificações técnicas constantes dos números seguintes deste anexo:

a) Estabelecer caminhos de evacuação do estabelecimento;
b) Garantir a estabilidade dos elementos estruturais do edifício do estabelecimento em relação ao fogo;
c) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tectos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;
d) Dispor de equipamentos técnicos (instalação eléctrica, de gás, de ventilação, de aquecimento) e de aparelhos que funcionem em boas condições de segurança; e) Dispor de sistemas de alarme e de alerta apropriados;
f) Dispor de iluminação e sinalização de segurança;
g) Dispor de meios de primeira intervenção apropriados;
h) Dispor de adequados meios de controlo de fumos;
i) Afixar em lugares adequados instruções de segurança;
j) Organizar a instrução adequada do pessoal relativamente às acções a desenvolver em caso de fogo.

2 - As exigências previstas no número anterior deverão ser adequadas a cada empreendimento, em função das suas características próprias, do número de pisos do edifício ocupado pelo empreendimento e da sua capacidade, devendo o projecto relativo ao seu cumprimento ser objecto de parecer do Serviço Nacional de Bombeiros.

3 - Relativamente aos empreendimentos turísticos e aos estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes, quando se verificar a impossibilidade de aplicação das normas regularmente estabelecidas, as medidas previstas neste regulamento poderão ser dispensadas ou substituídas por outras propostas alternativas que permitam obter resultados equivalentes sempre que a sua concretização se mostre inviável ou demasiado onerosa, face às características dos edifícios e ou à capacidade do estabelecimento e ao tipo de exploração.

III - Disposições técnicas 1 -
Caminhos de evacuação:

1.1 - Generalidades:

-

1.1.1 Os caminhos de evacuação (corredores, portas e escadas) devem possuir características tais que permitam uma evacuação rápida e segura dos ocupantes para o exterior.

1.1.2 - Os caminhos de evacuação devem ainda estar ordenados e distribuídos por forma a desembocar, independentemente uns dos outros, numa rua ou num espaço livre suficientemente amplo para possibilitar aos ocupantes afastarem-se do edifício.

1.1.3 - Os caminhos de evacuação devem estar providos de sinais de segurança normalizados e visíveis, tanto de dia como de noite, que orientem os ocupantes no sentido da saída do estabelecimento em caso de sinistro.

1.1.4 - Nos caminhos de evacuação não devem ser colocadas peças de mobiliário nem quaisquer obstáculos que possam dificultar a circulação e representar um risco de propagação de incêndio.

1.1.5 - Nos caminhos de evacuação não devem ser colocados espelhos susceptíveis de induzirem em erro os ocupantes relativamente ao sentido correcto do percurso para as saídas e para as escadas.

1.2 - Portas:

1.2.1 - As portas situadas nos caminhos de evacuação, com excepção das dos quartos, e que não devam ser utilizadas pelos utentes em caso de incêndio deverão ser munidas de dispositivo automático que as mantenha normalmente fechadas e ter afixado um sinal normalizado de proibição de passagem.

1.2.2 - As portas situadas nos caminhos de evacuação que devam ser utilizadas pelos utentes em caso de incêndio, com excepção das dos quartos, têm de se poder abrir no sentido previsto para essa evacuação e estar munidas de um dispositivo automático que as mantenha fechadas.

1.2.3 - A porta de saída de um caminho de evacuação deverá poder ser, em qualquer circunstância, facilmente aberta pelo interior do estabelecimento por qualquer pessoa que, em caso de sinistro, tenha de abandonar o edifício.

1.2.4 - As portas giratórias ou de correr deverão ser complementadas por outra porta, de batente, que abra no sentido previsto para a evacuação.

1.3 - Escadas:

1.3.1 - Os empreendimentos turísticos instalados em pisos de altura igual ou superior a 6 m e com capacidade de alojamento superior a 50 pessoas devem dispor de, pelo menos, duas escadas, entendendo-se como altura a diferença entre a cota do último piso susceptível de ocupação pelo empreendimento e a cota da via de acesso marginal ao edifício no local donde seja possível aos bombeiros lançar eficazmente para todo o edifício as operações de salvamento de pessoas e de combate a incêndio.

1.3.2 - O disposto no número anterior aplicar-se-á também sempre que o estabelecimento esteja instalado em pisos de altura igual ou superior a 9 m, independentemente da sua capacidade.

-

1.3.3 - Como segunda escada pode aceitar-se uma escada exterior, desde que ofereça condições de segurança julgadas satisfatórias.

1.3.4 O número e a largura das escadas devem ser suficientes para que a evacuação das pessoas susceptíveis de se encontrarem no estabelecimento se possa efectuar satisfatoriamente.

1.3.5 - A largura das escadas não poder ser inferior a 1,2 m, salvo no caso das escadas suplementares, que poderão ter apenas 0,8 m de largura, no mínimo.

1.3.6 - Quando o estabelecimento disponha de várias escadas, a distância a percorrer de qualquer ponto de um caminho de evacuação para atingir qualquer das escadas não deve ultrapassar 35 m.

1.3.7 - Nos estabelecimentos existentes, se as escadas derem acesso a caves do estabelecimento, devem tomar-se as disposições necessárias para evitar a possibilidade de as pessoas se desorientarem e descerem abaixo do nível dos arruamentos exteriores e, sempre que possível, implantarem-se mecanismos que interrompam a continuidade da escada.

1.4 - Corredores:

1.4.1 - O comprimento dos corredores sem saída não deve ultrapassar 10 m.

1.4.2 - O comprimento dos corredores deve respeitar, em qualquer caso, a distância de 35 m estabelecida no n.º 1.3.6 deste anexo.

1.4.3 - Os corredores devem ter iluminação natural e ou artificial que permita a normal circulação dos clientes, mesmo em caso de sinistro.

2 - Características de construção:

2.1 - Generalidades - as características da construção dos estabelecimentos hoteleiros devem preencher as qualificações definidas no ponto III do presente anexo, por forma que:

a) O comportamento ao fogo dos elementos estruturais seja o adequado para assegurar, em caso de incêndio, a estabilidade do conjunto durante um período de tempo considerado suficiente;

b) A compartimentação do edifício constitua uma barreira contra a propagação de fumos e chamas que permita manter os caminhos de evacuação acessíveis e praticáveis durante um período de tempo considerado suficiente relativamente às operações de evacuação e de intervenção.

2.2 - Estruturas dos edifícios onde se integram os empreendimentos turísticos:

2.2.1 - Relativamente aos edifícios com um só piso (rés-do-chão sem cave) não é feita qualquer exigência de resistência ao fogo das respectivas estruturas.

2.2.2 - A resistência ao fogo das estruturas dos edifícios cuja altura não seja superior a 9 m deve ser da classe EF 30, no mínimo.

2.2.3 - A resistência ao fogo das estruturas dos edifícios cuja altura não seja superior a 28 m deve ser da classe EF 60, no mínimo.

2.2.4 - A resistência ao fogo da estrutura dos edifícios cuja altura seja superior a 28 m deve ser da classe EF 90, no mínimo.

2.3 - Pavimentos (placas):

-

2.3.1 - A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios cuja altura não seja superior a 9 m deve ser da classe CF 30, no mínimo.

2.3.2 A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios cuja altura não seja superior a 28 m deve ser da classe CF 60, no mínimo.

2.3.3 - A resistência ao fogo dos pavimentos dos edifícios cuja altura seja superior a 28 m deve ser da classe CF 90, no mínimo.

2.4 - Enclausuramento das escadas:

2.4.1 - As escadas que fazem parte dos caminhos de evacuação de emergência do edifício onde se localiza o empreendimento turístico e cujas instalações se situem em pisos de altura igual ou superior a 9 m devem ser enclausuradas.

2.4.1.1 - As paredes das caixas de escada devem apresentar uma resistência ao fogo da classe CF 30, no mínimo, da classe CF 60 para edifícios com mais de 9 m de altura e da classe CF 90 para edifícios com mais de 28 m.

2.4.1.2 - As portas de acesso a estas caixas de escada devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 30, no mínimo, e da classe PC 60 para os edifícios de altura superior a 28 m.

2.4.1.3 - As portas referidas no número anterior deverão estar equipadas com um dispositivo de fecho automático e ter afixada nelas a indicação de que devem ser mantidas fechadas.

2.4.2 - Quando a mesma caixa de escada permita servir pisos situados acima e abaixo do solo, devem ser adoptadas soluções construtivas que tornem independentes os dois troços da escada no que respeita ao risco de propagação do incêndio e de fumo.

2.4.3 - Na parte superior das caixas da escada deve existir uma abertura, com uma área total no mínimo de 1 m2 (clarabóias ou janelas envidraçadas com vidro facilmente quebrável), com um dispositivo que permita a sua fácil abertura a partir do piso térreo, caso não seja directamente acessível.

2.4.4 - As caixas das escadas de serviço reservadas ao pessoal do estabelecimento no seu funcionamento normal devem ser objecto de uma protecção baseada nos critérios referidos nos números anteriores.

2.4.5 - Nos estabelecimentos existentes, quando se verifique a impossibilidade prática de enclausuramento das escadas, devem ser tomadas medidas compensatórias destinadas a acelerar a evacuação do edifício, como, por exemplo, criação de caminhos de evacuação alternativos, instalação de sistema automático de detenção de incêndios, cobrindo todas as dependências do edifício, etc.

2.5 - Compartimentação:

2.5.1 - As paredes que separam os quartos dos caminhos horizontais de evacuação devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 30, no mínimo.

2.5.2 - As portas dos quartos para os caminhos horizontais de evacuação devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 15, no mínimo.

2.5.3 - As paredes e pavimentos que separam os quartos e caminhos de evacuação de locais que apresentem risco de incêndio agravado (por exemplo, cozinhas, lavandarias, salas de caldeiras, caves) devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 60, no mínimo.

2.5.4 As portas dos locais referidos no número anterior devem ter uma resistência ao fogo da classe PC 60, no mínimo, e satisfazer as exigências estabelecidas no n.º

-

2.4.1.3 deste anexo.

3 - Revestimentos e decorações:

3.1 - Generalidades:

3.1.1 - Nos estabelecimentos hoteleiros os revestimentos das superfícies e os elementos de decoração devem apresentar, do ponto de vista da reacção ao fogo, características tais que não constituam risco particular relativamente à propagação do incêndio e à produção de fumos, particularmente nas seguintes zonas:

a) Caminhos de evacuação, nomeadamente corredores, escadas e zonas de passagem, como vestíbulos, átrios e saídas;

b) Locais acessíveis ao público, nomeadamente aos hóspedes do estabelecimento, com excepção dos quartos.

3.1.2 - Os revestimentos e os elementos de decoração a ter especialmente em consideração nas zonas referidas no número anterior são, nomeadamente, os seguintes:

a) Os revestimentos dos pavimentos, das paredes e dos tectos;

b) Os elementos decorativos das paredes e dos tectos.

3.2 - Caminhos de evacuação:

3.2.1 - Os materiais de revestimento das superfícies interiores dos caminhos de evacuação devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam:

Materiais de revestimento de pavimentos - M 3; Materiais de revestimento de paredes - M 2; Materiais de revestimento de tectos - M 1.

3.2.2 - O disposto no número anterior não é obrigatório para os materiais de revestimento de átrios e saídas ao nível do 1.º piso (rés-do-chão), que poderão satisfazer apenas o estabelecido no n.º 3.3.1.

3.3 - Locais acessíveis ao público:

3.3.1 - Os materiais de revestimento e elementos decorativos dos demais locais acessíveis ao público a que se refere a alínea b) do n.º 3.1.1, nomeadamente salas de estar, de televisão, de conferências, restaurantes e bares, devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam: Materiais de revestimento de pavimento - M 4; Materiais de revestimento e decoração de paredes - M 3; Materiais de revestimento e decoração de tectos - M 2.

3.3.2 - O disposto no número anterior não é aplicável aos quartos dos empreendimentos.

4 - Instalação eléctrica:

4.1 - A instalação eléctrica deverá estar em conformidade com as disposições legais aplicáveis em vigor.

4.2 - Iluminação:

4.2.1 Iluminação normal - o sistema de iluminação normal de um empreendimento turístico deve ser eléctrico.

4.2.2 - Iluminação de segurança - o sistema de iluminação de segurança destes empreendimentos deverá ser concebido e instalado de forma a funcionar durante o tempo suficiente para permitir a evacuação de todos os ocupantes do estabelecimento.

-

4.2.3 - O sistema de iluminação de segurança pode ser dispensado sempre que o estabelecimento não ocupe mais de dois pisos e sua capacidade for inferior a 50 camas.

4.3 - Equipamentos eléctricos:

4.3.1 - Todos os aparelhos e equipamentos eléctricos devem obedecer a normas legais em vigor sobre essa matéria.

4.3.2 - Os aparelhos de aquecimento eléctrico deverão ser fixos.

5 - Instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos:

5.1 - Generalidades - todas as instalações que utilizam combustíveis líquidos ou gasosos devem obedecer às prescrições regulamentares em vigor sobre a matéria.

5.2 - Aquecimento:

5.2.1 - O sistema de aquecimento de um empreendimento turístico pode ser assegurado por aparelhos de aquecimento ligados a uma central ou aparelhos de aquecimento autónomos.

5.2.2 - Os aparelhos de aquecimento autónomos deverão ser fixos.

5.3 - Casa das caldeiras (central de aquecimento):

5.3.1 - As paredes da sala das caldeiras devem ter uma resistência ao fogo da classe CF 60, no mínimo, e satisfazer ainda os requisitos fixados no n.º 2.4.1.3.

5.4 - Distribuição de fluidos combustíveis:

5.4.1 - A alimentação dos aparelhos que utilizem combustíveis líquidos ou gasosos deve poder ser interrompida por um dispositivo de fecho, de comando manual, no mínimo.

5.4.1.1 - Para os aparelhos autónomos, o dispositivo de fecho deve ser situado junto do aparelho.

5.4.1.2 - Para os aparelhos colectivos, nomeadamente de aquecimento central, instalados na casa das caldeiras ou dentro de um local separado, o dispositivo de fecho deverá ser colocado no exterior da casa das caldeiras, num local de fácil acesso ou bem assinalado.

5.4.2 - Se o edifício no qual está situado o empreendimento turístico dispuser de uma rede de distribuição de gás de abastecimento geral, essa canalização deve ter, pelo menos, um dispositivo de fecho, de comando manual, colocado logo à entrada da canalização, no edifício e devidamente sinalizado.

5.4.3 - No caso dos combustíveis líquidos, quando o depósito se situar no interior de um edifício, o local em que o depósito se encontra deverá estar concebido de modo a corresponder, pelo menos, às disposições do n.º 5.3 e a poder reter eventuais fugas de combustível.

5.4.4 No caso do gás de petróleo liquefeito, o depósito deve situar-se no exterior do edifício.

5.5 - Aparelhos de queima de gás:

5.5.1 - Todos os aparelhos de queima de gás devem estar em conformidade com as disposições legais em vigor nesta matéria.

5.5.2 - Estes aparelhos devem ser objecto de instalação e manutenção adequadas e o seu modo de emprego deve estar claramente indicado.

6 - Sistemas de ventilação e climatização:

6.1 - Devem ser instalados de forma a evitar a propagação do incêndio, bem como de gases e fumos, através das suas condutas de distribuição.

-

6.2 - Devem estar providos de um dispositivo de corte geral, manual, colocado em local de fácil acesso e perfeitamente assinalado.

6.3 - Quando o empreendimento turístico estiver equipado com um sistema automático de detecção de incêndio, este deve comandar o dispositivo de corte geral.

6.4 - A conduta de evacuação de fumos e cheiros das cozinhas dos estabelecimentos deve ser construída em material incombustível e conduzir, tão directamente quanto possível, ao exterior.

7 - Elevadores:

7.1 - As instalações de elevadores devem estar de acordo com as disposições da regulamentação em vigor.

7.2 - Junto das portas de acesso aos elevadores devem ser colocados sinais que indiquem a proibição de utilização dos mesmos em caso de incêndio.

7.3 - Quando o empreendimento turístico estiver equipado com um sistema automático de detecção de incêndio, este deve comandar os elevadores, de forma que, em caso de incêndio, permaneçam parados no piso de saída, com as portas abertas.

9 - Plano de emergência e instruções de segurança:

9.1 - Nas entradas de cada piso e em local bem visível, devem estar afixadas instruções relativas à conduta a seguir, em caso de incêndio, pelo pessoal e pelo público, bem como uma planta do piso devidamente orientada relativamente à posição do observador, destinada a informar os bombeiros da localização: a) Das escadas e caminhos de evacuação;

b) Dos meios de intervenção disponíveis;

c) Dos dispositivos de corte das instalações de distribuição de gás e de energia eléctrica;

d) Dos dispositivos de corte do sistema de ventilação;

e) Do quadro geral do sistema de detecção de alarme;

f) Das instalações e locais que representem perigo particular.

IV - Qualificação dos materiais e dos elementos de construção 1 -
Materiais de construção:

1.1 - O comportamento face ao fogo dos materiais de construção, considerado em termos do seu contributo para a origem e desenvolvimento de incêndio, caracterizase por um indicador, denominado «reacção ao fogo», que se avalia pela natureza,

importância e significado dos fenómenos observados em ensaios normalizados a que o material é, para o efeito, submetido.

1.2 - A qualificação dos materiais, do ponto de vista da sua reacção ao fogo, compreende as cinco classes a seguir indicadas, a que correspondem, aproximadamente, os tipos de comportamento também referidos:

Classe M 0 - materiais não combustíveis;

Classe M 1 - materiais não inflamáveis;

Classe M 2 - materiais dificilmente inflamáveis;

Classe M 3 - materiais moderadamente inflamáveis; Classe
M 4 - materiais facilmente inflamáveis.

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração e de bebidas

SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 6.° Requisitos mínimos

Os estabelecimentos de restauração e de bebidas devem preencher os requisitos mínimos das constitui o anexo I ao presente regulamento, e que dele faz parte integrante.

Artigo 7.° Condição geral de instalação

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

Infraestruturas

1 - Os estabelecimentos de restauração e de bebidas devem possuir uma rede interna de esgotos e respetiva ligação às redes gerais que conduzam as águas residuais a sistemas adequados ao seu escoamento, nomeadamente através da rede pública ou, se esta não existir, de um sistema de recolha e tratamento adequado ao volume e natureza dessas águas, de acordo com a legislação em vigor, quando não fizerem parte das recebidas pelas câmaras municipais.

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

3 - Para efeitos do disposto no número anterior, a captação de água deve possuir as adequadas condições de proteção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de

tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água em vigor, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e ou microbiológicas. Artigo 9.° Sistema e equipamento de climatização

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

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

Artigo 10.° Instalações sanitárias destinadas aos utentes

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

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

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

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

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

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

Artigo 11.° Zonas de serviço

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

Artigo 12.° Cozinhas, copas e zonas de fabrico

2 - Considera-se copa suja a zona destinada à lavagem de louças e de utensílios e copa limpa a zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço.

3 - Considera-se zona de fabrico o local destinado ao fabrico, preparação e embalagem de produtos de pastelaria, padaria e gelados.

4 - As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes ou, quando tal não for possível, de ventilação e iluminação artificiais adequadas à sua capacidade.

7- As cozinhas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios destinados ao pessoal, sempre que possível, colocados junto à sua entrada.

8 - As cozinhas devem estar instaladas de modo a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeições, com trajetos breves, ou, se não se situarem no mesmo piso, disporem de ligação direta por monta-pratos com capacidade adequada.

9 - Quando exista copa, a cozinha deve ser contígua a esta, aplicando-se o disposto no número anterior na comunicação desta com as salas de refeições, com excepção da ligação directa por monta-pratos.

10 - Os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável e impermeável.

11 - Nas cozinhas, nas copas e nas zonas de fabrico, as paredes devem possuir lambrins de material resistente, liso e lavável e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes deve ter a forma arredondada.

12 - O pavimento, as paredes e o tecto das cozinhas, copas, zonas de fabrico, instalações complementares e zonas de serviço de comunicação com as salas de refeições e demais zonas destinadas aos utentes devem ser revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

Artigo 13.° Cozinhas, zonas de fabrico e copas integradas

1- As cozinhas e as zonas de fabrico podem constituir um espaço integrado, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a solução adoptada o permitam.

2 - Nas salas de refeições dos estabelecimentos de restauração podem existir zonas destinadas à confeção de refeições, desde que o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada o permitam.

3 - Nos estabelecimentos de restauração em que apenas haja lugares em pé ou ao balcão, a copa suja pode constituir um espaço integrado na zona do balcão, se a área dessa zona e as características do equipamento o permitirem.

4 - A cozinha e à copa dos estabelecimentos de bebidas aplica-se o disposto no número anterior, ainda que haja lugares sentados.

Artigo 14.° Instalações frigoríficas

2 - As instalações frigoríficas devem estar suficientemente afastadas das máquinas e equipamentos que produzam calor.

SECÇÃO II

Dos requisitos de funcionamento

Artigo 16.° Condição geral de funcionamento

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

Artigo 17.° Capacidade

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

a) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados, 0,75 m2 por lugar;
b) Nos estabelecimentos de restauração com lugares de pé, 0,50 m2 por lugar;
c) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados e de pé, a área por lugar é determinada, nos termos das alíneas anteriores, em função da área ocupada pelos respectivos equipamentos;