



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Lopes, Miguel Ferreira

Complexo Turístico Quint'Adega

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2523>

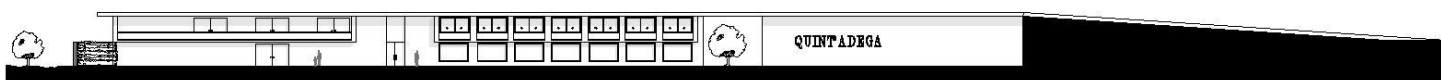
Metadados

Data de Publicação	2014
Resumo	Este relatório é referente ao projecto do Complexo Turístico Quint'Adega, localizado em Burgães, Santo Tirso, como estabelecimento relacionado com o Vinho Verde. Trabalhou-se um conceito turístico singular muito cingido a um público-alvo, os apreciadores de vinho O objectivo do projecto é apresentar ao cliente um espaço diferenciado e apurado, que permita renovar a imagem da cidade e a inserção no programa da Rota dos Vinhos Verdes....
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Design de interiores, Complexo turístico, Vinho verde, Hotelaria, Restauração
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T18:50:07Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior de Artes Aplicadas



Relatório de Projecto Final

Complexo Turístico Quint' Adega

Miguel Ferreira Lopes

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 Licenciado, em Design de Interiores e Equipamento.

Orientadores

Ana Rita Vasco

Lionel Louro

Paulo Maldonado

Julho 2014

Quint' Adega

— *Quint Adaga* —

Resumo

Este relatório é referente ao projecto do Complexo Turístico Quint'Adega, localizado em Burgães, Santo Tirso, como estabelecimento relacionado com o Vinho Verde. Trabalhou-se um conceito turístico singular muito cingido a um público-alvo, os apreciadores de vinho

O objectivo do projecto é apresentar ao cliente um espaço diferenciado e apurado, que permita renovar a imagem da cidade e a inserção no programa da Rota dos Vinhos Verdes.

Palavras-chave

Design de Interiores | Complexo Turístico | Vinho Verde | Hotelaria | Restauração

Abstract

This report refers to the projection of Quint'Adega Tourist Complex, located in Burgães, Santo Tirso, as property related to the green wine. Worked up a very bound by an audience unique tourist concept, wine connoisseurs

The aim of the project is to present the customer with a differentiated and refined space, allowing renew the city's image and insertion in the Wine Road Green program.

Keywords

Interior Design | Tourist Complex | Green Wine | Hotel | Restaurant

Índice Geral

1. INTRODUÇÃO	8
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	9
3. HIPÓTESES	11
4. METODOLOGIA PROJECTUAL	12
4.1. PROBLEMA	13
4.2. CONTEXTUALIZAÇÃO	13
4.3. DEFINIÇÃO	13
5. PESQUISA	14
5.1. NOÇÕES GERAIS	14
5.2. VINHO VERDE	15
5.3. TÉCNICAS DE ARMAZENAMENTO	16
5.4. VINOTERAPIA	16
5.5. PROGRAMAS TURÍSTICOS	17
5.6. CASOS DE REFERÊNCIA	17
5.7. LEGISLAÇÃO	18
6. PÚBLICO-ALVO	19
7. PROJECTO	20
7.1. IDENTIFICAÇÃO E SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS	20
7.3. EQUIPAMENTOS	21
7.4. FOLDER DE MATERIAIS	22
7.5. AVALIAÇÃO	23
8. PROPOSTA	24
9. BIBLIOGRAFIA	25
9.1. BIBLIOGRAFIA PRINCIPAL	25
9.2. WEBGRAFIA	25
10. ANEXOS	27

Índice de Figuras

FIG. 1 - ALÇADO PRINCIPAL DO COMPLEXO TURÍSTICO QUINT'ADEGA.-----	- 9 -
FIG. 2 - ALÇADO NORTE DO COMPLEXO TURÍSTICO QUINT'ADEGA.-----	10 -
FIG. 3 - PLANTA GERAL DO COMPLEXO TURÍSTICO QUINT'ADEGA.-----	10 -
FIG. 4 - SISTEMA DE CONDUÇÃO DE VINHA EM CORDÃO SIMPLES ASCENDENTE, TERRENO DE IMPLANTAÇÃO. (FOTOGRAFIA DE MIGUEL LOPES)-----	15 -

1. Introdução

O turismo vinícola tem vindo a crescer e a aumentar a sua percentagem nas receitas turísticas nacionais e internacionais. A dádiva gustativa ultrapassou as barreiras físicas de uma adega e começou a ser praticada em locais específicos (casas de vinho, restaurantes de tapas, entre outros), muitas vezes inseridos nas grandes cidades.

Ora, iniciou-se um processo de degustação e valorização dos vinhos, aos quais se atribuem mediatismo e requinte. Este, para se tornar num momento com qualidade, requer um acompanhamento ao nível dos edifícios.

Pela necessidade que tem sido criada, surge este projecto académico que apresenta soluções turísticas para os amantes do Vinho Verde e das inseparáveis iguarias nortenhas.

Trata-se de um complexo turístico destinado ao lazer, ao prazer, ao cultivo e à degustação de vinho, inserido no programa turístico das Rotas do Vinho Verde.

É um espaço que oferece soluções de bem-estar e saúde, de restauração e de estadia, no entanto dispõe ainda de zonas destinadas à produção, fabrico e reserva do Vinho Verde.

Visa a recuperação de um terreno estagnado, de tradição agrícola, reflectindo a preocupação ambiental e as potencialidades turísticas do local.

Propõe-se, deste modo, um edifício multifuncional completamente inteirado no conceito de Enoturismo.

2. Fundamentação Teórica

Projecto | Complexo Turístico Quint'Adega

Localização | Burgães, Santo Tirso

Cliente | António Gonçalves

Designer de Interiores | Miguel Lopes (ESART)

Arquitectos | Ricardo Sales e Rui Curvelo (FAUTL)

Turismo | Mário Adães (ISMAI)

Ano | 2014

Área | 14 992 m2



Fig. 1 - Alçado principal do Complexo Turístico Quint'Adega.

O projecto está localizado na Rua Perlonga, freguesia de Burgães, pertencente ao concelho de Santo Tirso, distrito do Porto. O concelho está centralizado relativamente aos grandes centros populacionais, sendo que dista 15 Km de Guimarães, 23 Km das caves do Porto, 30 km de Braga e 70 km do Douro vinhateiro.

Santo Tirso insere-se na Rota dos Vinhos Verdes pela existência de uma Adega Cooperativa, pelos terrenos férteis e pela existência de um concurso concelhio que elege uma representante destes produtos para divulgação em feiras nacionais e internacionais.

Este concelho é, por estes motivos, um local propício à implantação de um espaço capacitado de zonas de cultivo, de produção, hospedagem, comércio e lazer relacionados com o conceito do Enoturismo.

O Enoturismo consiste num programa em que o utilizador ou cliente para além de degustar e provar vinho, aprecia paisagens, utiliza equipamentos de turismo (bares, hotéis, entre outros), saboreia a gastronomia local e participa na própria produção do vinho.

O projecto em questão trata-se de uma recuperação de um terreno de carácter agrícola estagnado há vários anos. O propósito da intervenção é propor uma solução construtiva viável para colmatar uma lacuna existente no programa turístico português, a criação de um espaço que reúna uma zona de hotelaria e restauração, zona de hospedagem, zona de cultivo e uma zona de fabrico e reserva, integradas numa vista fabulosa para a cidade de Santo Tirso, devido à sua localização territorial (encosta).

O terreno cerca os quinze mil metros quadrados e as únicas edificações existentes são um tanque com mais de cinco décadas e uma estrutura de uma casa em granito.

Estas ocupam cerca de 5% a 7% do terreno.

A propriedade tem cinco entradas, bons acessos, quatro socalcos e uma óptima paisagem.

Numa primeira visita foi acordado que o objectivo seria a recuperação do terreno, mas, em discussão, foi proposta a projecção de um complexo turístico de raiz que rentabilizasse o terreno e a cidade. A resposta foi positiva, ficando o cliente a aguardar a realização virtual deste projecto.

Desde então, foram realizadas várias análises funcionais e espaciais para o terreno, chegando a um consenso aquando da reunião com os arquitectos.

A concepção volumétrica e estética do edifício foi estabelecida em reunião, aglutinando conceitos urbanísticos de integração do edifício no terreno com as necessidades espaciais e funcionais que se pretendia para os interiores, criando assim um projecto académico multidisciplinar que se aproxima da realidade do mercado de trabalho.

A nível turístico foi contactado um mestrando em Turismo, Património e Desenvolvimento sobre a viabilidade de inserção deste edifício na Rota dos Vinhos Verdes, na qual foi obtida uma resposta positiva.

Quadro de Áreas:

Área do terreno | 14 992 m²

Área do edificado | 2404 m²

Área de intervenção | 1404,72 m²

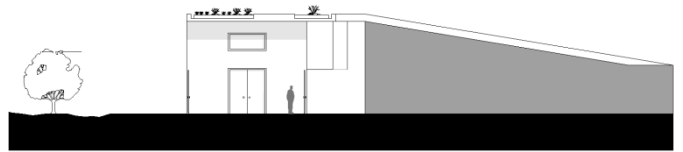


Fig. 2 - Alçado norte do Complexo Turístico Quint'Adega.

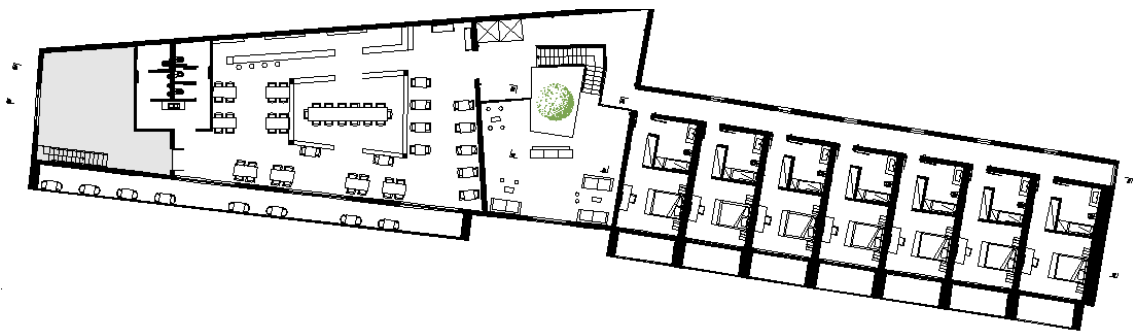


Fig. 3 - Planta Geral do Complexo Turístico Quint'Adega.

3. Hipóteses

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

Por conseguinte, foi delineado um método concebível e lógico focado no tempo e nas perspectivas para o projecto final de licenciatura.

Ora, foram expostas duas hipóteses, uma mais simples que consistia num reaproveitamento da estrutura pré-estabelecida e num conceito muito ligado à típica “tasca” aldeã, e outra mais ambiciosa que agrega várias funções num só edifício.

A segunda opção foi a eleita muito pela multiplicidade de funções apresentadas, desde a vinhoterapia à degustação, passando pela colheita e produção do vinho.

É um espaço com o objectivo de dinamizar, promover e dignificar a indústria do Vinho Verde, colocando-o num patamar semelhante ao do Vinho do Porto.

No estrangeiro existe algum turismo que tenta aglutinar vários segmentos no mesmo local, de como é exemplo a Rota do Champagne, em França e os “novos vinhos” da África do Sul. Contudo, neste projecto tenta-se potenciar os valores agrícolas, turísticos e do design de interiores, sem descurar a viabilidade e a credibilidade orçamental.

A localização geográfica do terreno é uma mais-valia, dado que para quem não deseja vaguear pela balbúrdia das caves de Vila Nova de Gaia, nem pela pacatez do Douro, encontra na “Quint’Adega” o espaço perfeito. É calmo, atractivo e foge à azáfama das grandes cidades, mas, por sua vez, encontra-se muito próximo destas, através das vias de comunicação que as ligam.

Para os amantes do vinho, este novo conceito de Enoturismo é interessante, visto que se podem hospedar, almoçar e jantar no mesmo local em que acompanham a produção do vinho, não sendo necessários custos e preocupações acrescidas com hotéis e restaurantes.

Relativamente ao impacto turístico, este projecto, enquadra-se num cluster já existente, o vinho, e, pretende dinamizar o concelho de Santo Tirso e o Vale do Ave, que outrora esteve em voga com a indústria dos tecidos.

4. Metodologia Projectual

A metodologia projectual deve ser flexível e sistemática, contendo todos os passos do trabalho para que, no final, o resultado seja a criação de uma solução para um problema.

A metodologia aplicada tem como base a de Bruno Munari, contudo foi a tomada a decisão de incluir alguns parâmetros do processo descrito por Bruce Archer, por ser mais criativo.

Cronograma

1. Problema

- .1 contextualização
- .2 definição

2. Pesquisa

- .1 recolha de informação (textos, imagens, etc.)
- .2 análise sincrónica e diacrónica
- .3 casos de referência

3. Público-Alvo

4. Projecto

- .1 brainstorming
- .2 programa espacial
- .3 programa funcional
- .4 desenhos ilustrativos
- .5 maquetes à escala
- .6 desenho técnico
- .7 folder de materiais
- .8 estimativa orçamental
- .9 pós-produção

5. Anexos

6. Avaliação Projectual

- .1 funcionalidade
- .2 potencialidade
- .3 cotextualização
- .4 originalidade
- .5 lucro
- .6 viabilidade

7. Bibliografia

4.1. Problema

Mediante uma análise de projectos idênticos, existentes em território nacional, depara-se com uma forte carência de complexos turísticos ligados à produção e dinamização do Vinho Verde.

4.2. Contextualização

A inexistência de complexos turísticos de cariz vinícola incentiva o declive do Vinho Verde, que, hoje em dia é um contra-senso, dado que este tem crescido a larga escala, nomeadamente no Norte de Portugal Continental. É, neste momento, o segundo vinho português mais famoso, logo atrás do célebre Vinho do Porto.

4.3. Definição

O projecto desenvolvido requer uma resposta às necessidades industriais e turísticas do Vinho Verde, que, por sua vez serão pioneiras, em Portugal, no âmbito do conceito de enologia.

5. Pesquisa

Precedendo o projecto de design, foi elaborada uma pesquisa com o objectivo de analisar espaços semelhantes e verificar quais as funcionalidades necessárias e conceitos actuais.

Nesta pesquisa, foram aprofundadas noções sobre Vinho Verde, técnicas de armazenamento, vinhoterapia, legislação, entre outros.

5.1. Noções Gerais

Enologia

Consiste num programa em que o cliente para além de degustar e provar vinho, aprecia paisagens, utiliza equipamentos de turismo (bares, hotéis, entre outros), saboreia a gastronomia local e participa na própria produção do vinho. Muito em voga em França e na África do Sul.

Vinho Verde

“É um vinho leve e fresco, produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, no noroeste de Portugal. Vinho Verde é um vinho frutado, fácil de beber, óptimo como aperitivo ou em harmonização com refeições leves e equilibradas.” (site oficial VINHO VERDE).

Complexo Turístico

Conjunto de vários segmentos turísticos que dispõem de unidades de alojamento e de zonas comum, inserindo-se numa área envolvente delimitada e com espaços verdes, destinados a serem utilizados pelos utentes.

5.2. Vinho Verde

O vinho é uma bebida alcoólica produzida por fermentação do sumo da uva. É caracterizado e distinguido pelos seus aromas, classes, cores e teores de açúcar.

É, por unanimidade, eleito como uma bebida digna de acompanhar uma refeição.

O Vinho Verde não foge a esta definição, contudo é um vinho mais leve e fresco, fácil de beber e magnífico para aperitivo. É produzido no norte de Portugal, nomeadamente nas regiões de Monção, Ponte de Lima, Braga, Cávado, Amarante e Vale do Ave. Divide-se por dois tipos de castas, brancas e tintas. Alvarinho, Azal, Batoca, Loureiro e Trajadura pertencem às castas brancas de Vinho Verde, enquanto que Borraçal, Espadeiro, Pedral e Ranho-de-Anho inserem-se nas castas tintas.

O consumo deste vinho tem aumentado gradualmente, se bem que ainda se encontra abaixo do consumo do vinho tinto.

Nas regiões acima referidas os sistemas de condução de vinha são díspares, existem vinhas em ramada (cobrindo os caminhos), em videiras entrelaçadas, cordão, cruzeta e borda.

Para além destes factores, existe a Rota dos Vinhos Verdes que alberga vários restaurantes, quintas e adegas, para que os apreciadores possam disfrutar desta iguaria.



Fig. 4 - Sistema de condução de vinha em cordão simples ascendente, terreno de implantação. (Fotografia de Miguel Lopes)

5.3. Técnicas de Armazenamento

O vinho em garrafa requer alguns cuidados de manutenção e armazenamento para que as propriedades que o caracterizam se mantenham.

O armazenamento segue recomendações mínimas ao nível das condições térmicas e de iluminação, assim como ao nível da estrutura de suporte. Esta, não deve estar colocada em zonas de exposição solar directa nem deve ser iluminada por lâmpadas fluorescentes, dado que qualquer radiação directa pode alterar o aroma do vinho.

A forma mais adequada de iluminar um expositor de garrafas de vinho é com tecnologia LED. Esta, não emite radiação ultravioleta.

Outra recomendação é evitar armazenar garrafas junto de fontes de calor. Os frigoríficos ou garrafeiras são óptimos porque é possível controlar a temperatura máxima, que não deve exceder os 24°C. O ideal será uma temperatura constante entre 12°C e 24°C, no processo de envelhecimento, abaixo deste valor somente se retardará o processo.

Relativamente à sua posição, a garrafa deve-se encontrar na horizontal, porque, ao mantê-la deitada, a rolha entra em contacto com o vinho inibindo a entrada de oxigénio.

5.4. Vinoterapia

A vinoterapia é uma técnica terapêutica ortomolecular muito em voga nos spas ligados ao vinho. Nasceu em Bordeaux e consiste em utilizar a casca, as sementes e os talos da uva para hidratação facial e corporal, esfoliações e massagens. As propriedades antioxidantes da uva são óptimas desintoxicadoras da pele.

Este tipo de tratamento está a expandir-se pelo mundo, contudo, na África do Sul, com o aparecimento dos novos vinhos, os spas do cabo ocidental têm sido os maiores adeptos desta técnica.

Actualmente, a Caudalie é a marca mais especializada na produção e disseminação dos produtos cosméticos feitos a partir da uva. Esta é a marca eleita para revender na loja da Quint'Adega, localizada na zona de bem-estar e saúde.

5.5. Programas Turísticos

O Vinho Verde está em expansão e muito se deve à criação de algumas rotas ligadas ao enoturismo deste tipo de vinho. Destas, salienta-se a Rota dos Vinhos Verdes.

A Rota apresenta um programa que permite conhecer a região noroeste de Portugal através do vinho e da cultura. Quintas, adegas, unidades de alojamento têm tirado partido deste segmento de mercado e desta iniciativa.

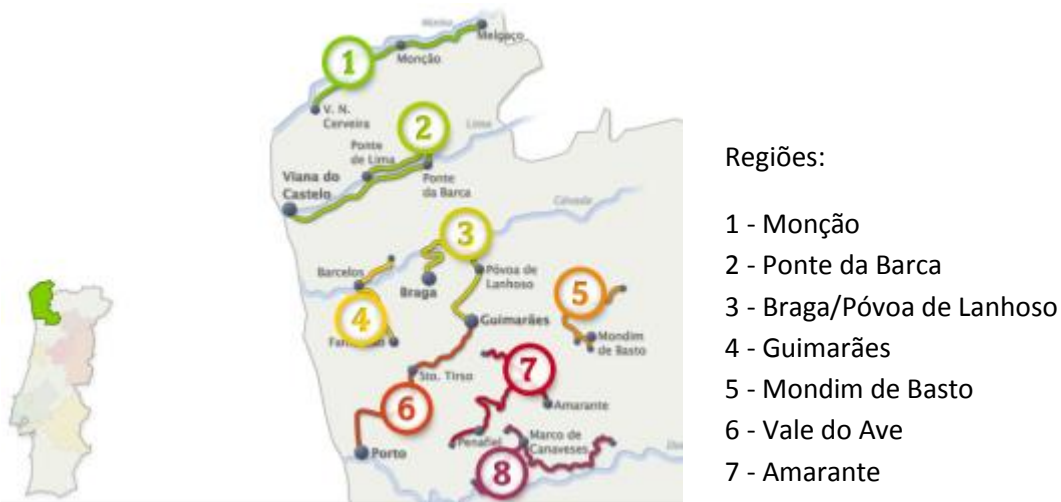


Fig. 5 - Regiões do Vinho Verde.

5.6. Casos de Referência

Adegas

A Adega é o local onde é produzido e reservado o vinho. Normalmente, a zona destinada ao armazenamento de barris ou pipas de vinho encontra-se no subsolo, mantendo a temperatura ambiente entre os 14°C e os 17°C.

No anexo 10.2. pode-se ver análise às adegas Casa Ermelinda Freitas, Adega de Campo Mayor, Quinta do Encontro e Adega La Grajera.

Complexos Turísticos

Conforme referido anteriormente, é um conjunto de vários segmentos turísticos que dispõem de unidades de alojamento e de zonas comum, inserindo-se numa área envolvente delimitada e com espaços verdes, destinados a serem utilizados pelos utentes.

No anexo 10.3. pode-se ver a análise à Herdade do Esporão, Adega Antinori, Aquapura Douro Valley, Quinta da Pacheca e Quinta do Vallado.

Hotéis

O hotel é um estabelecimento que possibilita alojamento pago por um curto espaço de tempo. No anexo 10.4. pode-se ver a análise ao L'AND, The Vine e The Yeatman.

Restaurantes e Bares

O restaurante e o bar são espaços destinados ao público em geral, onde se servem refeições e bebidas. No anexo 10.5. pode-se ver a análise aos restaurantes Taberna e Twister.

5.7. Legislação

Antes de mais, é necessário saber qual a(s) tipologia(s) do edifício projectado para que a legislação pesquisada seja clara e bem aplicada. Apesar de ser um terreno privado, o edifício insere-se no turismo vinícola aberto ao público em geral.

Para além de ser um edifício de carácter turístico, deve reger-se pelas leis sobre restauração e bebidas, hotelaria, saúde e bem-estar, armazenamento, engarrafamento, segurança contra incêndios e mobilidade reduzida. Contudo, neste relatório encontra-se somente a legislação referente à área de intervenção apresentada. Estas, foram analisadas e compiladas para que a sua leitura não se tornasse exaustiva.

Por fim, percebe-se que existem alguns congestionamentos que à priori não são expostos, mas têm que ser respeitados para que toda a funcionalidade e ergonomia dos espaços estejam adequadas a uma boa circulação.

Assim sendo, os documentos analisados foram o:

- Regulamento Geral de Edificações Urbanas (RGEU) aplicado em todos os tipos

de construção;

- Decreto-Lei nº163/2006 - Regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais.

- Portaria nº 1063/97 de 21 de Outubro de 1997 - N.º 3 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 168/97 - Aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalação e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e de bebidas.

- Portaria n.º 1532 2008 de 29 de Dezembro - Título II - Capítulo I - Artigo 4 - Vias de acesso aos edifícios com altura não superior a 9 m e a recintos ao ar livre; Capítulo II; Capítulo VI - Protecção de vãos interiores - Título IV - Condições gerais de evacuação.

- Decreto-Lei nº 234/2007; Decreto regulamentar 20/2008 - Regime jurídico da instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas (tipos de estabelecimento, entidades intervenientes, fiscalização e sanções, entre outros).

No anexo 10.7. encontra-se uma síntese de cada documento.

6. Público-Alvo

O Vinho Verde é, por eleição, um vinho de requinte, com um aroma fresco e um paladar suave. Ora, necessita imprescindivelmente de um local adequado para a sua degustação.

A Quint'Adega é um espaço delimitado que oferece ao cliente uma experiência enriquecedora em torno desta tipologia vinícola. Tem a capacidade de responder às exigências dos enólogos e até mesmo de meros apreciadores de vinho.

O público-alvo para quem se projecta alberga um conjunto de pessoas pertencentes a uma classe social média-alta, com idades entre os 30 e 60 anos e com conhecedoras aptidões sobre o Vinho Verde, muitas das vezes Enólogos.

Portanto, é necessário criar soluções funcionais e projectuais para responder às exigências destes profissionais ligados ao vinho. Contudo, a Quint'Adega não se resume somente nesta categoria, existem espaços de saúde e bem-estar, de estadia e de restauração que podem ser frequentados por qualquer desconhecedor ou apreciador de Vinho Verde.

Estes espaços foram pensados para que o acompanhante do Enólogo pudesse usufruir de experiências ligadas ao vinho que não o cultivo, a produção e a degustação.

7. Projecto

7.1. Identificação e Solução dos Problemas

Por se tratar de um edifício construído de raiz, os únicos problemas são relativos ao local de implantação do edifício, zonas de circulação e organização funcional. Porém, esta fase do projecto estava a cargo dos arquitectos, podendo, eventualmente, propor outras ideias.

Os acessos ao terreno encontram-se em bom estado, no entanto no interior do terreno é necessário criar zonas de circulação distintas entre clientes e funcionários da fábrica, para não se cruzarem.

Na primeira visita, verificaram-se cinco cotas de nível diferentes, sendo o terreno composto por socalcos e tendo vinha já implantada, praticamente inutilizável.

O meio envolvente é propício para a construção do projecto, dado que existe uma paisagem deslumbrante para a cidade de Santo Tirso e para o horizonte oceânico.

Todavia, o mote do projecto é criar um espaço inovador e diferenciado, que marque pela sua qualidade e requinte. É fundamental que estes factores estejam explícitos na concepção, tanto dos exteriores como dos interiores, para que o resultado final seja acima do esperado.

O objectivo é criar uma imagem completamente renovada dos espaços ligados ao Vinho Verde, que atraia ainda mais apreciadores desta bebida.

A organização espacial e funcional foi pensada para que o cliente nunca se cruze com os funcionários e veículos fabris, evocando um novo conceito que integra várias actividades num só espaço.

7.2. Conceito

O conceito deve ser claro, simples, esclarecedor e deve também ser o meio interligador de todos os espaços.

As várias áreas do edifício devem aliar a funcionalidade à estética, através de uma linha métrica de desenho ou pelos materiais e texturas.

O Vinho Verde é, neste caso, o conceito a que não se pode fugir, no entanto pode não estar explícito pela uva. Acontece que, a cor verde, a madeira de carvalho e os caminhos da vinha são os meios que caracterizam e interligam todos os espaços

projectados. Todavia, neste projecto privilegia-se a existência de vegetação e o deslumbramento da paisagem envolvente.

A recepção, pelo seu pé-direito, é simplesmente uma zona calma de convívio, unicamente trabalhada numa parede. Os tons de cor branca proporcionam uma sensação de tranquilidade e contrastam com o pavimento em madeira.

A mezzanine serve somente para circulação, mas a existência de um grande jardim interior confere-lhe um carácter natural muito próprio.

O restaurante é caracterizado por grandes vãos virados a poente e pela mesa de grupo inserida num expositor envidraçado de garrafas, que proporciona individualidade e requinte a quem se quer juntar em grupo para desfrutar de um vinho verde de qualidade e umas iguarias à altura.

Os quartos são e acolhedores, devido ao trabalho com os tecidos de tons verdes, simbolizando a cor da uva e a abundância de madeira, que aquece o espaço.

O mobiliário, maioritariamente em freixo, encontra-se em todos os espaços, mesmo em pequenos pormenores.

Outro factor de carácter cenográfico é o jogo de luzes criado pelas luminárias de parede e pelas sancas com iluminação.

O conceito materializa-se, assim, por uma homogeneidade dos materiais relacionados com o vinho e pelo requinte dos materiais nobres utilizados.

7.3. Equipamentos

Os equipamentos são parte essencial de qualquer projecto de design de interiores, pois a conjugação dos mesmos faz com que se crie um linha coerente que interliga o espaço e o torna funcional.

Na sua escolha foram tidos em conta vários aspectos para além da funcionalidade e ergonomia, os materiais e as texturas tinham que se enquadrar com um conceito, criando um linguagem visual ligada indirectamente ao Vinho Verde.

Assim sedo, optou-se por uma linha de mobiliário que busca os materiais tradicionais e nobres.

Foi necessário criar equipamentos específicos para que se desse resposta às funcionalidades pretendidas nas várias divisões.

Sendo um espaço de turismo vinícola, é fundamental que não se perca a vista da vinha, daí os grandes vãos, e, que as zonas de convívio existam em quantidade

suficiente. É também importante que o restaurante esteja preparado para uma carta de vinhos alargada, daí as três árvores de contraplacado e a garrafeira em vidro.

As árvores em contraplacado armazenam 24 tipos de vinho distintos e é o expositor de garrafas de apoio ao bar (ver peças desenhadas em anexo).

A garrafeira envidraçada divide-se em zona de expositor, para que o cliente consiga escolher o vinho, e em zona de armazenamento, albergando mais 24 tipos de vinho diferentes (ver peças desenhadas em anexo).

Outros dos equipamentos desenhados à medida são os balcões de recepção e de bar, ambos construídos em contraplacado folheado a carvalho e aço corten. Encontram-se interligados pelas ripas de madeira que reflectem os desníveis, em socalcos, do terreno.

Para os quartos, foram desenhados o armário e a banquetta de apoio (ver peças desenhadas em anexo).

O restante equipamento aplicado encontra-se actualmente no mercado e responde claramente às necessidades pretendidas.

7.4. Folder de Materiais

O folder de materiais é um documento entregue ao cliente para que este conheça e tenha sempre presente a informação sobre os equipamentos, materiais e acabamentos que foram aplicados na obra..

A escolha dos materiais e equipamentos prende-se como o público-alvo a que se destina, neste caso, uma classe média-alta, isto é, todos os equipamentos têm que duráveis e esteticamente apelativos, para que se crie um ambiente confortável e acolhedor.

Deste modo, pode encontrar-se no projecto alguma variedade de texturas e uma paleta cromática bastante homogénea.

Os equipamentos tendem praticamente todos para os tons de freixo, enquanto que o pavimento laminado é totalmente em carvalho. O uso da madeira nobre torna o espaço mais quente e mais acolhedor.

Ao nível do tratamento das paredes optou-se por tons brancos e por alguns painéis decorativos.

O contraste de cor provém dos têxteis, praticamente todos verdes, do tom da uva.

Um ponto importante são os candeeiros aplicados no restaurante, cuja imagem remete para os antigos cestos de vime utilizados na apanha da uva.

Para além destes revestimentos existe, na recepção, um grande apontamento vegetal que potencia a passagem de luz do exterior para o interior do edifício.

7.5. Avaliação

Contextualização

Trata-se de um complexo turístico ligado directamente ao Vinho Verde, localizado em Santo Tirso, numa encosta com vista para a cidade. Transparece um novo conceito de Enoturismo, raramente implantado em território nacional.

Funcionalidade

É um terreno que possibilita a presença e circulação de clientes e funcionários, sem que estes se cruzem, evitando o contacto visual com veículos agrícolas.

O complexo dispõe de dois edifícios distintos, cobertos por uma pala de sombreamento, com cobertura ajardinada pedonal.

O espaço interior subdivide-se em quatro grandes áreas, interligadas por corredores e uma mezzanine : recepção, saúde e bem-estar, restaurante e quartos.

Potencialidade

Por se tratar de um projecto pioneiro, é prematuro o cálculo da potencialidade do conceito, contudo estima-se uma forte hipótese de inserção no programa das Rotas do Vinho Verde.

Economia de Projecto

Ao nível de rentabilização económica, a cobertura ajardinada é a que mais contribui, dado que permite uma diminuição de 70% das despesas com ar-condicionado. A sua aplicação permite ao edifício ganhar mais frescura.

O vinho produzido na Quint'Adega é a principal marca vendida no restaurante.

Viabilidade

Após a análise destes parâmetros, da estimativa orçamental e dos desenhos técnicos, considera-se existirem fortes indícios de que a injeção de capital inicial poderá ser rentabilizada a curto prazo.

8. Proposta

Como proposta é apresentado um projecto de Design de Interiores para um complexo turístico destinado ao lazer, ao prazer, ao cultivo e à degustação de vinho, com potencial para ser inserido no programa turístico das Rotas do Vinho Verde.

É um espaço que oferece soluções de bem-estar e saúde, de restauração e de estadia, no entanto dispõe ainda de zonas destinadas à produção, fabrico e reserva do Vinho Verde.

Visa a recuperação de um terreno estagnado de tradição agrícola, evidenciando a preocupação ambiental e as potencialidades turísticas do local.

Destinado ao turismo vinícola, o piso 0 dispõe de uma zona de massagens com oferta de tratamentos de saúde e bem-estar (vinhoterapia) e instalações sanitárias; uma recepção bem iluminada; sete quartos e um armazém para cargas e descargas com acesso directo à cozinha.

No piso 1 encontra-se o restaurante, local destinado a almoços de pequenos e grandes grupos. No centro do mesmo, existe uma grande garrafeira envidraçada, que serve como expositor e armazenamento, em cujo centro se encontra uma mesa de madeira maciça, com seis metros de comprimento, para grandes grupos, que atribui um forte carácter cénico ao espaço. Ainda neste piso encontram-se a cozinha, as instalações sanitárias e os restantes sete quartos.

Adjacente a este edifício existe a Adega, composta por dois pisos. O piso 0 tem a sala de degustação e a reserva, encontrando-se enterrada, de forma a que a temperatura se mantenha amena e constante, para que o vinho se encontre sempre em perfeitas condições. O piso 1 destina-se à fábrica de produção de Vinho Verde.

Entre estes dois edifícios existe um jardim que pode ser frequentado pelos clientes, aquando de um passeio pelo terreno.

Por último, a vinha preenche quase todo o terreno restante.

9. Bibliografia

9.1. Bibliografia Principal

- Asensio, Paco- Alvar Aalto. 1. Barcelona: LOFT Publications, 2002. ISBN 927-576-238-X;
- Asensio, Paco- Eduardo Souto de Moura. 1. Bracelona: LOFT Publications, 2004. ISBN 972-576-281-9;
- Asensio, Paco- Mies van der Rohe. In Asensio, Paco - 1. Barcelona: LOFT Publications, 2002. ISBN 972-576-237-1. p. 14-19;
- Aquapura Douro Valley: House Traders. 17. 2002-2007;
- Cubiertas Verdes - Ajardinamientos Especiales- NTS IIC - Normas Tecnológicas de Jardineria y Paisajismo. 1. Barcelona: Janeiro de 2012. ISBN 978-84-96564-02-2;
- FLL- Guidelines for the Planning, Construction and Maintenance of Green Roofing. FLL. 2008;
- Motta, Adriano- Plantas de Casas - Palacetes, Sobrados e Chalés. São Paulo: Hemus Livraria Editora Lda;
- Munari, Bruno - Das coisas nascem coisas;
- Panero, Julius - Dimensionamento humano para espaços interiores. Barcelona: Gustavo Gili, 2010, 1º edição, 5º impressão;
- Santos, José Paulo dos- Alvaro Siza - Obras Y Proyectos 1954-1992. Barcelona: Gustavo Gili, 1993. ISBN 84-252-1513-7;
- Silva, Helena Vaz da- Pousadas de Portugal: Moradias de sonho. Edições INAPA. Medialivros, S.A., 2005. ISBN 972-797-130-X.

9.2. Webgrafia

- Andrade, Luís Rebelo de- House in Travessa do Patrocínio. Lisboa, 2008-2012. Acedido em 08/03/2014 em www.rebelodeandrade.com/projects/view/ra-house-in-travessa-do-patrocinio;
- Associati, Archea-Antinori Winery - Florença, 2013. Acedido em 29/04/2014 em www.archdaily.com/371521/antinori-winery-archea-associati;
- Caudalie. Acedido em 20/04/2014 em www.caudalie.com;
- Coisas do Vinho Verde. Acedido em 08/03/2014 em <http://coisasdovinhoverde.blogspot.pt>;
- L'AND. Acedido em 28/04/2014 em www.l-and.com;
- LandLab. Acedido em 05/05/2014 em <http://www.landlab.pt>;
- Rotas do Vinho Verde. Acedido em 08/03/2014 em <http://rota.vinhoverde.pt>;
- Vinho Verde. Acedido em 16/04/2014 em www.vinhoverde.pt;
- Wines of Portugal. Acedido em 09/03/2014 em www.winesofportugal.info

Anexos

10. Anexos

10.1. Lojas de vinho

10.1.1. Albert Reichmuth

O espaço projectado pela OOS, é composto maioritariamente por caixas de madeira, colocadas umas por cima das outras, criando um jogo de luz e sombra.

É uma loja vulgar que marca a diferença pela sua composição espacial.

As caixas são um aproveitamento das encomendas que chegam à loja e estão gravadas com a região ou país de onde provêm.



Fig. 6 - Loja Albert Reichmuth.

Os tons da madeira clara contrastam harmoniosamente com o roxo das restantes paredes, destacando as garrafas mais escuras.

10.2. Adegas

10.2.1. Casa Ermelinda Freitas

Em grande expansão, a Casa Ermelinda Freitas, tem investido fortemente em nova tecnologia e na inovação dos seus métodos de fabrico. A empresa de Setúbal construiu um edifício visivelmente marcante na paisagem. É composto por dois paralelepípedos, um de cor escura e outro branco, que se destaca pela fachada bordô com o logótipo da Casa Ermelinda Freitas. É um edifício em grande escala destinado somente à produção do vinho.



Fig. 7 - Edifício Casa Ermelinda Freitas.

10.2.2. Adega de Campo Mayor

Localizado em Campo Maior, esta adega, da autoria do arq. Siza Vieira, assume o papel principal na paisagem verdejante, muito pela sua tonalidade branca.

Tanto a nível de exteriores como de interiores, é um edifício muito simples e linear, muito à margem das características do minimalismo. Usam-se poucos materiais e uma ornamentação praticamente nula.

Ao nível da cobertura é utilizado um jardim para arrefecer o interior do edifício e para este se integrar na paisagem, para quem sobrevoa o local.

É na cobertura que Siza Vieira planeou a zona de degustação dos vinhos, uma zona de convívio e de serenidade



Fig. 8 - Adega de Campo Mayor.

10.2.3. Quinta do Encontro

A Quinta do Encontro surge com um novo conceito, uma imagem moderna e transcendente relativamente à localização geográfica, a Bairrada.

Com produção de vinhos desde 1930, os gerentes da quinta necessitaram de dinamizar o projecto e melhorar as capacidades de vinificação, foi então que, em 2005, se iniciaram as obras da nova adega. Um estilo moderno e inovador.



Fig. 9 - Quinta do Encontro.

A criação de uma varanda a toda a volta do edifício permite aos clientes um maior aproveitamento da paisagem.

Nesta, optou-se pela colocação de um ripado de madeira que, para além de criar sombra, atribui a este edifício um carácter modernista.

No seu interior pode-se disfrutar de um restaurante, uma sala de convívio e um caminho de visitas.



Fig. 10 - Restaurante da Quinta do Encontro.

10.2.4. Adega La Grajera

Situada na típica zona vinícola de La Rioja, em Espanha, a Adega La Grajera prima pela serenidade e pela paisagem.

A sua concepção data de 2011 e está a cargo do atelier Virai Arquitectos.

Foram construídos três volumes que separam as zonas de produção, armazenamento e escritório.

Esta adega é mais um caso de aplicação de cobertura ajardinada sob a zona de armazenamento.



Fig. 11 - Adega La Grajera, em Espanha.

10.3. Complexos Turísticos

10.3.1. Herdade do Esporão

Localizada em Reguengos de Monsaraz, em plena planície alentejana, a Herdade do Esporão, possui património que remonta ao ano de 1267. É conhecida internacionalmente e está inserida na Rota Mundial dos Vinhos.

Em 2012, foram concluídas as obras de requalificação da herdade, dando ênfase ao enoturismo praticado desde 1997, sendo que com um carácter mais moderno e atractivo. O projecto de requalificação é da autoria dos Arquitectos João Botelho e Miguel Oliveira. Projecto este que recebeu prémios internacionais de enoturismo.



Fig. 12 - Torre medieval, Herdade do Esporão.

Este projecto englobou não só a remodelação da adega, mas também a ampliação do restaurante e a criação do Wine Bar e da zona de merchandising.

A adega foi recuperada para albergar as novas tecnologias da indústria vinícola, colocando o vinho produzido na Herdade do Esporão num patamar mais elevado.

Numa primeira fase, as pipas encontram-se neste espaço, cuja estrutura do tecto é em madeira. Este é um espaço de selecção e empacotamento de pipas, sendo necessária a existência de luz natural e candeeiros de luz geral para uma melhor visualização



O edifício destinado à Adega foi construído com o pressuposto de ser usado por trabalhadores e máquinas agrícolas, ou seja, tinham que ser utilizados materiais facilmente laváveis. Assim sendo, justifica-se o uso de betão no pavimento e nas paredes do piso 0. No entanto, na zona exterior relativa ao piso 1, como não se encontra em contacto com as manchas de vinho ou outro tipo de sujidade, foi aplicado aço corten que ajuda à integração do edifício na paisagem.

Separado da produção agrícola, encontram-se o centro de visitas, o wine bar, o restaurante e a loja.

Fig. 13 - Exterior do edifício de armazenamento. Estes espaços foram criados a pensar no prazer

do cliente comum que desconhece a indústria do vinho alentejano.

A Herdade do Esporão foi a pioneira no Enoturismo, contudo em 2012, remodelou toda a sua edificação, dando ênfase à limpidez e brancura dos espaços, interligando-os com o exterior.

A diversidade natural é conciliada com o património histórico dos edifícios e, por este motivo, optou-se por uma cozinha tradicional alentejana.

O restaurante e o bar caracterizam-se pelas paredes brancas, pavimento em

madeira e pelos caixilhos negros. É de salientar a esplanada e a vista esplêndida para o rio que ladeia a herdade



Fig. 14 - Wine Bar e Loja, Herdade do Esporão.

10.3.2. Adega Antinori

Localizado em Florença, Itália, o projecto da adega Antinori, abriu ao público em 2013. Foi concebido pelo atelier Archea Associati com um custo de 85.000.000 €.

Esta é uma adega com mais de 600 anos de existência caracterizada pelo seu refinado vinho.



Fig. 15 - Adega Antinori, em Itália.

O local de implantação do edifício é numa encosta coberta de vinhas, o que permitiu tirar partido das valências naturais, nomeadamente da iluminação.

O edifício surge como se de um prolongamento do terreno se tratasse. A utilização da cobertura ajardinada acaba por ajudar nessa invisibilidade. Este tipo de

cobertura é uma mais-valia ao nível térmico, porque permite uma poupança de 75% nos gastos energéticos.

A adega é dividida em dois andares, o inferior destinado à produção e armazenamento de vinho e o superior reservado à área de clientes. Neste encontram-se um museu, uma biblioteca, um auditório e uma zona de degustação de vinhos.



A zona de reserva de pipas é construída em terracota mas, este espaço torna-se singular pela existem de caixas em vidro destinadas ao deslumbramento deste local.

Fig. 16 - Armazenamento de pipas, Adega Antinori.

10.3.3. Aquapura Douro Valley

Inaugurado em 2007, em Lamego, o Aquapura Douro Valley resulta na recuperação de um solar do século XIX que foi transformado num espaço moderno com uma forte marca cénica.

É um complexo turístico que oscila entre o ambiente clássico dos espaços públicos com a intimidade dos quartos, amplos e luminosos.



Fig. 17 - Aquapura Douro Valley.

O arquitecto Luís Rebelo de Andrade conseguiu harmonizar estas duas épocas históricas, complemento o solar com uma nova ala, as villas.

O hotel ocupa uma área de 5 hectares e dispõe de cinquenta quartos, um spa de 2200 m2, sauna, piscina interior e uma zona de degustação dos vinhos do Porto e Douro.

Os interiores são assinados pela Designer Nini Andrade Silva, o que resultou em espaços de cores quentes apelando à sensualidade e ao luxo asiático.

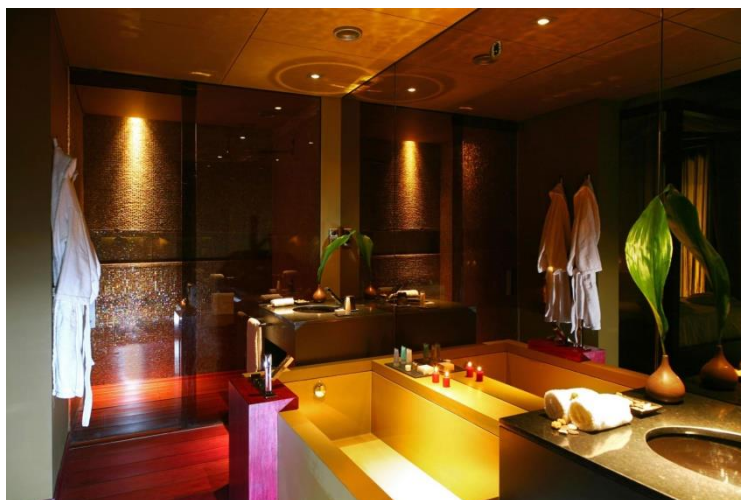


Fig. 18 - Interiores das villas.

10.3.4. Quinta da Pacheca

Localizada em Lamego, a Quinta da Pacheca estende-se por 51 hectares até ao Douro. Os seus edifícios principais remontam ao século XVIII, contudo foram sofrendo remodelações que nunca retiraram o espírito histórico e tradicional.

A quinta disponibiliza serviços de produção e armazenamento de vinho, mas entra na área do Enoturismo com os serviços de restauração, hotelaria, organização de eventos e loja. O The Wine House Hotel está inserido na Quinta e conta com uma variedade de quartos de carácter tradicional. O mobiliário utilizado é concebido em madeira maciça e bastante ornamento, denotando um carácter mais antiquado.



Fig. 19 - Quinta da Pacheca.

10.3.5. Quinta do Vallado

Construída em 1716, a Quinta do Vallado localiza-se nas proximidades da cidade da Régua. É uma das quintas mais antigas e famosas do vale do Douro e pertenceu à lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira (Ferreirinha). A quinta manteve-se na família Ferreira e além da produção de vinho, é também uma casa de turismo rural.



Fig. 20 - Adega, Quinta do Vallado.

A área de vinha corresponde a cerca de 70 hectares, onde um terço são vinhas velhas e grande parte com idades superiores a 70 anos.

A quinta dispõe de uma piscina com vista para o rio Corgo, de uma loja, adega e cave. Em caso de marcação podem ainda ser organizadas grandes refeições e provas de vinho.

Na imagem acima verificam-se os jogos de luz por entre as pipas e a irreverência das arcadas, construídas em betão à vista.

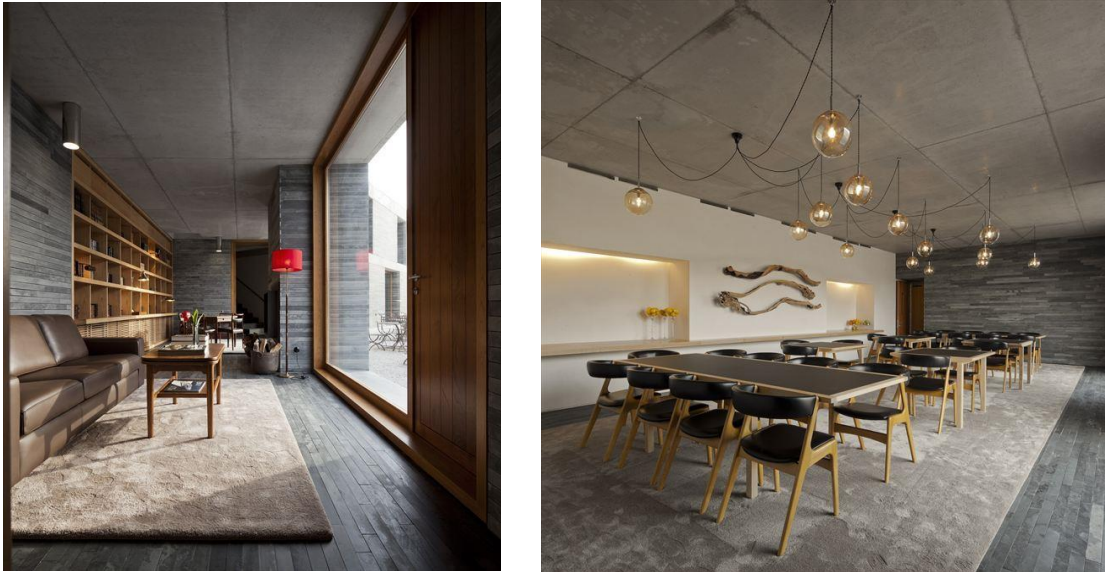


Fig. 21 - Sala da villa. Aqui pode-se verificar a transladação do betão para o interior do edifício coincidindo com a madeira

10.4. Hotéis

10.4.1. L'AND

Combinando uma arquitectura moderna com a paisagem alentejana, o L'AND é um resort de luxo, de tradição cultural mediterrânea, que reflecte uma atmosfera de tranquilidade, simplicidade e beleza.

Desfruta de 22 suites (sky suites) com uma clarabóia cada uma e, para além destas, dispõe de um pequeno número de residências personalizadas.

São portadores de uma pequena adega e de um wine club que permite aos hóspedes vivenciar a produção do vinho regional, tal como a sua cultura enológica.

Existem também um bar, um restaurante, um spa de vinhoterapia, uma lounge e uma loja.

Tem umas óptimas culturas de vinho e de vinha e, por isso, predispõe de uma

ótima carta de vinhos que acompanha as refeições, com estrela Michelin.



Fig. 22 - Restaurante L'AND.

Os interiores estão a cargo do arq. Marcio Kogan e são criados a partir de pedra natural de ardósia e madeira, que contrastam com os brilhos e reflexos das peças de arte e dos candeeiros. A L'AND é também uma aficcionada por mobiliário exclusivo.

A L'AND Made Store é um espaço onde se encontram produtos regionais, bem como, peças com design exclusivo L'AND e algumas reedições de mobiliário português de autor.



Fig. 23 - Bar L'AND.

10.4.2. The Vine

Localizado no centro do Funchal, Madeira, o hotel conta com a assinatura de Ricardo Bofill na arquitectura e de Nini Andrade Silva nos interiores.

O Hotel The Vine prima pela simplicidade, pelo conforto e pelas referências que faz ao vinho. Dispõe de 22 suites de luxo, bar, piscina panorâmica, spa com tratamentos de vinhoterapia e o restaurante Uva, que arrecadou 3 estrelas Michelin.



Fig. 24 - Lobby do Hotel The Vine.

Os ambientes interiores são escuras, calmos e com tonalidades suaves como o bege, o castanho e o branco. Em contrapartida, são criados painéis de luz com imagens que retractam a produção vinícola.



Fig. 25 - Sala privada do restaurant Uva, Hotel The Vine.

10.4.3. The Yeatman

O Hotel The Yeatman situa-se na famosa margem do Rio Douro, em Vila Nova de Gaia, e, translada todo o esplendor da paisagem para o interior do edifício, onde se salienta o conceito em torno do vinho.



Fig. 26 - Suite do The Yeatman.

As suites são amplas e normalmente funcionam num único espaço, onde se encontram a casa de banho e o quarto no mesmo espaço. Por ventura, há uma separação entre estes dois espaços, se bem que esta é aberta por uma janela interior.



Fig. 27 - Instalações do The Yeatman.

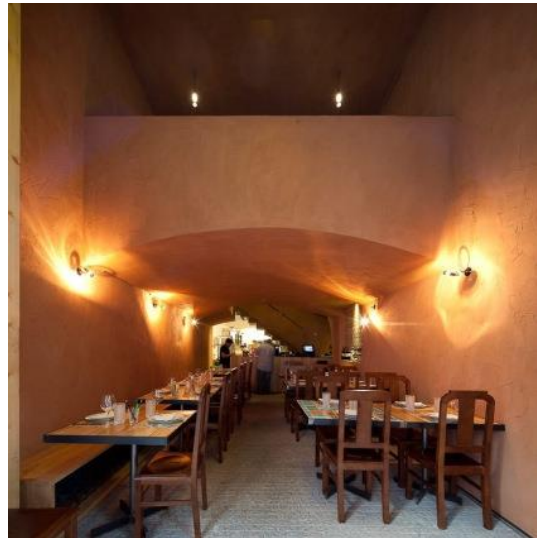
10.5. Restaurantes

10.5.1. Taberna

Arquitecto: OODA

Localiação: Rua Galerias Paris, Porto, Portugal

Ano da Obra: 2012



Este restaurante surge após um convite para reaproveitar um espaço, era uma antiga galeria de arte que viria a tornar-se num novo restaurante. O desafio passou por criar um espaço com uma sensação de antigo e vernáculo.



Nesta imagem à direita consegue-se uma melhor percepção do espaço, é marcado pelos tons ocre e quentes nas paredes, pelas cadeiras retro de madeira escura e os bancos corridos ao longo de uma parede. Tem uma ambiente minimalista que faz sobressair pormenores como um painel de azulejos ao estilo marroquino. Neste projecto procuraram juntar a modernidade ao ambiente clássico de uma taberna. Um pormenor irresistível é o facto de todas as mesas terem um copo cheio de lápis e canetas para se personalizar o próprio individual. A mezzanine permite um espaço mais reservado, tornando este sítio particularmente agradável para um jantar intimista.

10.5.2. Twister

Arquitectos: Sergey Makhno e Vasiliy Butenko

Localização: Kiev - Ucrânia

O bar e restaurante Twister, em Kiev na Ucrânia, foi um projectado pelos arquitectos e designers Serghii Makhno e Vasiliy Butenko. O restaurante foi classificado como um ambiente europeu e moderno, inspirado nos fenómenos da natureza.



Na imagem à direita vemos um piso que é sustentado por pilastras finas, formado por módulos arredondados, lembrando um pouco o design dos anos 70. Nesta imagem é bastante visível aquilo que anteriormente referi, ou seja, o estabelecimento foi inspirado nos fenómenos naturais, as luminárias em formato de gota parece escorrer do tecto. Para além de toda a luminária suspensa existem grandes vãos que ajudam na entrada de luz natural.

Todo o projecto é primordialmente pelos diferentes revestimentos, acabamentos e cores. O ambiente é moderno e ao mesmo tempo acolhedor, devido a escolha da paleta de cores e dos materiais.

10.6. Cobertura Ajardinada

A opção por colocar cobertura ajardinada na pala prende-se com o facto de esta ser uma mais-valia para o melhoramento das condições térmicas e acústicas do interior do edifício (para refrescar a zona das pipas) e por ser um meio de fácil integração com o resto do terreno.

Para disfarçar o portão existente do lado norte do edifício é usado um módulo de cobertura vertical produzido na Escola Superior Agrária do IPCB.

A sua aplicação trás sérias vantagens, tais como:

- Resistência e estabilidade;
- Aumento da biodiversidade;
- Valor ecológico;
- Variabilidade cromática;
- Isolamento térmico e acústico;
- Redução dos custos de energia;
- Aumento da humidade;
- Refrigeração do ar;
- Absorvência de poeiras e poluentes;
- Redução de CO₂;
- Benefícios para o micro-clima;
- Pouca manutenção;
- Redução da "ilha de calor";
- Criação de espaços verdes;
- Cumprimento dos requisitos da planificação verde e gestão do paisagismo.

10.7. Legislação Aplicável

Decreto-lei n.º 163/2006

Capítulo 2

Edifícios e estabelecimentos em geral:

Secção 2.1 - Percurso acessível:

2.1.1 - Os edifícios e estabelecimentos devem ser dotados de pelo menos um percurso, designado de acessível, que proporcione o acesso seguro e confortável das pessoas com mobilidade condicionada entre a via pública, o local de entrada/saída principal e todos os espaços interiores e exteriores que os constituem.

2.1.2 - Nos edifícios e estabelecimentos podem não ter acesso através de um

percurso acessível:

- 1) Os espaços em que se desenvolvem funções que podem ser realizadas em outros locais sem prejuízo do bom funcionamento do edifício ou estabelecimento (exemplo: restaurante com dois pisos em que no piso não acessível apenas se situam áreas suplementares para refeições);
- 2) Os espaços para os quais existem alternativas acessíveis adjacentes e com condições idênticas (exemplo: num conjunto de cabines de prova de uma loja apenas uma necessita de ser acessível);
- 3) Os espaços de serviço que são utilizados exclusivamente por pessoal de manutenção e reparação (exemplos: casa das máquinas de ascensores, depósitos de água, espaços para equipamentos de aquecimento ou de bombagem de água, locais de concentração e recolha de lixo, espaços de cargas e descargas);
- 4) Os espaços não utilizáveis (exemplo: desvãos de coberturas);
- 5) Os espaços e compartimentos das habitações, para os quais são definidas condições específicas na secção 3.3.

2.1.3 - No caso de edifícios sujeitos a obras de construção ou reconstrução, o percurso acessível deve coincidir com o percurso dos restantes utilizadores.

2.1.4 - No caso de edifícios sujeitos a obras de ampliação, alteração ou conservação, o percurso acessível pode não coincidir integralmente com o percurso dos restantes utilizadores, nomeadamente o acesso ao edifício pode fazer-se por um local alternativo à entrada/saída principal.

2.1.5 - Os percursos acessíveis devem satisfazer o especificado no capítulo 4 e os espaços e elementos que os constituem devem satisfazer o definido nas restantes secções do presente capítulo.

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 360°.

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

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 90°.

Secção 2.3 - Patamares, galerias e corredores:

2.3.1 - Os patamares, galerias e corredores devem possuir uma largura não inferior a 1,2 m.

2.3.2 - Podem existir troços dos patamares, galerias ou corredores com uma largura não inferior a 0,9 m, se o seu comprimento for inferior a 1,5 m e se não derem acesso a portas laterais de espaços acessíveis.

2.3.3 - Se a largura dos patamares, galerias ou corredores for inferior a 1,5 m, devem ser localizadas zonas de manobra que permitam a rotação de 360° ou a mudança de direcção de 180° em T, conforme especificado nos n.os 4.4.1 e 19

4.4.2, de modo a não existirem troços do percurso com uma extensão superior a 10 m.

2.3.4 - Se existirem corrimãos nos patamares, galerias ou corredores, para além de satisfazerem o especificado na secção 4.11, devem ser instalados a uma altura do piso de 0,9 m e quando interrompidos ser curvados na direcção do plano do suporte.

Secção 2.4 - Escadas:

2.4.1 - A largura dos lanços, patins e patamares das escadas não deve ser

inferior a 1,2 m.

2.4.2 - As escadas devem possuir:

- 1) Patamares superiores e inferiores com uma profundidade, medida no sentido do movimento, não inferior a 1,2 m;
- 2) Patins intermédios com uma profundidade, medida no sentido do movimento, não inferior a 0,7 m, se os desníveis a vencer, medidos na vertical entre o pavimento imediatamente anterior ao primeiro degrau e o cobertor do degrau superior, forem superiores a 2,4 m.

2.4.3 - Os degraus das escadas devem ter:

- 1) Uma profundidade (cobertor) não inferior a 0,28 m;
- 2) Uma altura (espelho) não superior a 0,18 m;
- 3) As dimensões do cobertor e do espelho constantes ao longo de cada lanço;
- 4) A aresta do focinho boleada com um raio de curvatura compreendido entre 0,005 m e 0,01 m;
- 5) Faixas antiderrapantes e de sinalização visual com uma largura não inferior a 0,04 m e encastradas junto ao focinho dos degraus.

2.4.4 - O degrau de arranque pode ter dimensões do cobertor e do espelho diferentes das dimensões dos restantes degraus do lanço, se a relação de duas vezes a altura do espelho mais uma vez a profundidade do cobertor se mantiver constante.

2.4.5 - A profundidade do degrau (cobertor) deve ser medida pela superfície que excede a projecção vertical do degrau superior; se as escadas tiverem troços curvos, deve garantir-se uma profundidade do degrau não inferior ao especificado no n.º 2.4.3 em pelo menos dois terços da largura da escada.

2.4.6 - Os degraus das escadas não devem possuir elementos salientes nos planos de concordância entre o espelho e o cobertor.

2.4.7 - Os elementos que constituem as escadas não devem apresentar arestas vivas ou extremidades projectadas perigosas.

2.4.8 - As escadas que vencerem desníveis superiores a 0,4 m devem possuir corrimãos de ambos os lados.

2.4.9 - Os corrimãos das escadas devem satisfazer as seguintes condições:

- 1) A altura dos corrimãos, medida verticalmente entre o focinho dos degraus e o bordo superior do elemento preensível, deve estar compreendida entre 0,85 m e 0,9 m;
- 2) No topo da escada os corrimãos devem prolongar-se pelo menos 0,3 m para além do último degrau do lanço, sendo esta extensão paralela ao piso;
- 3) Na base da escada os corrimãos devem prolongar-se para além do primeiro degrau do lanço numa extensão igual à dimensão do cobertor mantendo a inclinação da escada;
- 4) Os corrimãos devem ser contínuos ao longo dos vários lanços da escada.

2.4.10 - É recomendável que não existam degraus isolados nem escadas constituídas por menos de três degraus, contados pelo número de espelhos; quando isto não for possível, os degraus devem estar claramente assinalados com um material de revestimento de textura diferente e cor contrastante com o restante piso.

Secção 2.6 - Ascensores:

2.6.1 - Os patamares diante das portas dos ascensores devem:

- 1) Ter dimensões que permitam inscrever zonas de manobra para rotação

de 360°;

- 2) Possuir uma inclinação não superior a 2% em qualquer direcção;
- 3) Estar desobstruídos de degraus ou outros obstáculos que possam impedir ou dificultar a manobra de uma pessoa em cadeira de rodas.

2.6.2 - Os ascensores devem:

- 1) Possuir cabinas com dimensões interiores, medidas entre os painéis da estrutura da cabina, não inferiores a 1,1 m de largura por 1,4 m de profundidade;
- 2) Ter uma precisão de paragem relativamente ao nível do piso dos patamares não superior a (mais ou menos) 0,02 m;
- 3) Ter um espaço entre os patamares e o piso das cabinas não superior a 0,035 m;
- 4) Ter pelo menos uma barra de apoio colocada numa parede livre do interior das cabinas situada a uma altura do piso compreendida entre 0,875 m e 0,925 m e a uma distância da parede da cabina compreendida entre 0,035 m e 0,05 m.

2.6.3 - As cabinas podem ter decorações interiores que se projectem dos painéis da estrutura da cabina, se a sua espessura não for superior a 0,015 m.

2.6.4 - As portas dos ascensores devem:

- 1) No caso de ascensores novos, ser de correr horizontalmente e ter movimento automático;
- 2) Possuir uma largura útil não inferior a 0,8 m, medida entre a face da folha da porta quando aberta e o batente ou guarnição do lado oposto;
- 3) Ter uma cortina de luz standard (com feixe plano) que imobilize as portas e o andamento da cabina.

2.6.5 - Os dispositivos de comando dos ascensores devem:

- 1) Ser instalados a uma altura, medida entre o piso e o eixo do botão, compreendida entre 0,9 m e 1,2 m quando localizados nos patamares, e entre 0,9 m e 1,3 m quando localizados no interior das cabinas;
- 2) Ter sinais visuais para indicam quando o comando foi registado;
- 3) Possuir um botão de alarme e outro de paragem de emergência localizados no interior das cabinas.

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.

23

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;

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.

Portaria 1063/97

II - 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 e 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.

8 - Meios de intervenção de alarme e de alerta:

8.1 - Meios de intervenção imediata:

8.1.1 - Todos os empreendimentos turísticos devem dispor de uma equipa de segurança e estar dotados de meios de intervenção imediata destinados a combater um princípio de incêndio.

8.1.2 - Os meios de intervenção imediata são constituídos por extintores portáteis e por dispositivos fixos equivalentes, tais como bocas-de-incêndio tipo «carretel» armadas com manguelras semi-rígidas DN 25 com comprimentos entre 20 m e 25 m e agulheta de três posições.

8.1.3 - Os meios de intervenção imediata devem estar instalados em todos os pisos ocupados pelo estabelecimento, junto aos acessos às escadas ou às saídas, nos

caminhos de evacuação, a uma distância máxima de uns para os outros de 25 m.

8.1.4 - Os meios de intervenção imediata devem ainda ser instalados nas proximidades dos locais que apresentam riscos específicos de incêndio.

8.1.5 - Os meios de intervenção imediata devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

8.1.6 - O número e o tipo de extintores portáteis e dos demais meios de intervenção imediata a instalar serão fixados, caso a caso, em função das características e da capacidade dos estabelecimentos.

8.1.7 - Os meios de intervenção imediata devem obedecer às disposições em vigor. Em complemento dos meios de intervenção imediata, poderá ser exigida pelo Serviço Nacional de Bombeiros a instalação de meios de segunda intervenção, tais como bocas-de-incêndio não armadas ligadas a colunas secas ou húmidas.

8.2 - Alarme:

8.2.1 - Os estabelecimentos hoteleiros devem ser dotados, no mínimo, de um sistema de alarme sonoro fiável e de uma rede de batoneiras de alarme manual.

8.2.2 - Seja qual for o tipo, este sistema deve ter um funcionamento adaptado às características de construção e de exploração do estabelecimento, conforme critério a definir pelo Serviço Nacional de Bombeiros, e permitir, em caso de sinistro, o aviso atempado de todas as pessoas que nele se encontrem.

8.3 - Alerta:

8.3.1 - A corporação de bombeiros da área do estabelecimento deve poder ser alertada facilmente pela rede telefónica pública, por uma linha directa ou por qualquer outro meio equivalente adequado.

8.3.2 - A forma de contactar os serviços de bombeiros deve estar claramente indicada em todos os locais a partir dos quais seja possível estabelecer tal contacto. No caso da rede telefónica pública, o número de telefone da corporação de bombeiros e o seu endereço deverão ser afixados bem em evidência na central telefónica do estabelecimento e na portaria.

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.

9.2 - Em cada quarto:

9.2.1 - Nos quartos devem ser colocadas, de forma bem visível, instruções precisas que indiquem o comportamento a seguir em caso de incêndio, traduzidas em várias línguas, tendo em conta a origem da clientela habitual do estabelecimento.

9.2.2 - As instruções de segurança devem chamar a atenção para a proibição de se utilizarem os ascensores em caso de incêndio, com excepção dos reservados à evacuação de deficientes motores.

9.2.3 - Tais instruções devem estar acompanhadas de uma planta simplificada do andar, devidamente orientada relativamente à posição do observador, indicando esquematicamente a posição do quarto em relação aos caminhos de evacuação, às escadas e ou às saídas, assim como a localização dos meios de intervenção, alarme ou alerta.

9.3 - Instruções de segurança e plantas de orientação - os documentos referidos nos números anteriores devem ser enviados à Direcção-Geral do Turismo e ao Serviço Nacional de Bombeiros, para aprovação.

9.3.1 - Tais documentos consideram-se aprovados se nenhuma das referidas entidades determinar a introdução de alterações nos 15 dias seguintes à sua recepção.

10 - Formação de pessoal:

10.1 - A direcção do empreendimento turístico deve assegurar que, em caso de incêndio todo o pessoal do estabelecimento esteja em condições de:

- a) Utilizar correctamente os meios de primeira intervenção e os sistemas de alarme e alerta;
- b) Contribuir de forma eficaz para a evacuação de todos os ocupantes do empreendimento.

10.2 - Para os efeitos do estabelecido no número anterior, o pessoal de qualquer empreendimento turístico deve participar, pelo menos duas vezes por ano, de forma compatível com as condições de exploração, em sessões de instrução e treino de manuseamento dos meios de intervenção, alarme e alerta, bem como em exercícios de evacuação do edifício, coordenados pelo Serviço Nacional de Bombeiros.

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, caracteriza-se por um indicador, denominado «reação 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.

1.3 - A atribuição da classe de reacção ao fogo deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas portuguesas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas pelo Laboratório Nacional de Engenharia Civil.

2 - Elementos de construção:

2.1 - O comportamento face ao fogo dos elementos de construção, considerado em termos de manutenção das funções que devem desempenhar em caso de incêndio, caracteriza-se por um indicador, denominado «resistência ao fogo», que se avalia, em geral, pelo tempo que decorre desde o início de um processo térmico normalizado a que o elemento é submetido até ao momento em que este deixa de satisfazer determinadas exigências relacionadas com as referidas funções.

2.2 - Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de suporte (por exemplo, pilares e vigas) admite-se que uma função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se considera esgotada a capacidade resistente do elemento sujeito às acções de dimensionamento (exigência de estabilidade). Nesse caso, o elemento é qualificado de «estável ao fogo», qualificação representada pelo símbolo «EF» durante o tempo em que satisfaz tal exigência.

2.3 - Para um elemento de construção a que se exija apenas a função de compartimentação (por exemplo, divisória e portas) admite-se que essa função deixa de ser cumprida quando no decurso do processo térmico referido se verifica a emissão de

chamas ou de gases inflamáveis pela face do elemento não exposta ao fogo, seja por atravessamento, seja por produção local devida a elevação de temperatura (exigência de estanquidade), ou quando no decurso do mesmo processo térmico se atingem certos limiares de temperatura na face do elemento não exposto ao fogo (exigência de isolamento térmico). Neste caso, quando se considera apenas a exigência de estanquidade, o elemento é qualificado de «pára-chamas», qualificação representada pelo símbolo «PC», durante o tempo em que satisfaz tal exigência; quando se consideram as exigências de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de «corta-fogo», qualificação representada pelo símbolo «CF», durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência.

2.4 - Para um elemento a que se exijam simultaneamente funções de suporte e de compartimentação (por exemplo, pavimento e paredes resistentes) admite-se que estas funções deixam de ser cumpridas quando no decurso do processo térmico referido deixam de ser satisfeitas, ou apenas as exigências de estabilidade, de estanquidade e de isolamento térmico referidas nos números anteriores. Quando se consideram apenas as exigências de estabilidade e de estanquidade em simultâneo, o elemento é qualificado de «pára-chama», qualificação representada pelo símbolo «PC», durante o tempo em que satisfaz esta dupla exigência, quando se consideram as exigências de estabilidade, de estanquidade e de isolamento térmico em simultâneo, o elemento é qualificado de «corta-fogo», durante o tempo em que satisfaz esta tripla exigência.

2.5 - A classificação dos elementos de construção, do ponto de vista da sua resistência ao fogo, compreende, para cada uma das três qualificações consideradas - estável ao fogo, pára-chamas e corta-fogo -, oito classes, correspondentes aos escalões de tempo a seguir indicados, em minutos, pelo limite inferior de cada escalão: 15, 30, 45, 60, 90, 120, 180, 240 e 360.

2.6 - A representação da classe de resistência ao fogo de um elemento de construção é constituída pela indicação do símbolo que designa a qualificação do elemento, seguida da indicação do escalão de tempo em que é válida a qualificação atribuída (por exemplo, EF 60, PC 120 e CF 90).

2.7 - A atribuição da classe de resistência ao fogo, quando não resulte do cumprimento de regras de dimensionamento ou de disposições construtivas definidas em regulamentação específica, deve ser efectuada com base em resultados de ensaios realizados de acordo com as normas aplicáveis ou, na falta destas, segundo especificações estabelecidas pelo Laboratório Nacional de Engenharia Civil.

Portaria 1532/2008

Artigo 4.º

Vias de acesso aos edifícios com altura não superior a 9 m e a recintos ao ar livre

1 — As vias de acesso devem possibilitar o estacionamento dos veículos de socorro a uma distância não superior a 30 m de, pelo menos, uma das saídas do edifício que faça parte dos seus caminhos de evacuação.

2 — Nos edifícios situados em centros urbanos antigos e em locais onde a rede viária existente não possa ser corrigida de forma a satisfazer o disposto no número anterior, essa distância máxima pode ser aumentada para 50 m.

3 — Sem prejuízo de disposições mais gravosas de outros regulamentos, as vias de acesso devem possuir as seguintes características:

- a) 3,5 m de largura útil;
- b) 4 m de altura útil;
- c) 11 m de raio de curvatura mínimo, medido ao eixo;
- d) 15% de inclinação máxima;
- e) Capacidade para suportar um veículo com peso total 130 kN, correspondendo a 40 kN à carga do eixo dianteiro e 90 kN à do eixo traseiro.

Artigo 51.º

Cálculo do efectivo

1 — Para efeitos de aplicação do presente regulamento, o efectivo dos edifícios e recintos é o somatório dos efectivos de todos os seus espaços susceptíveis de ocupação, determinados de acordo com os critérios enunciados nos números seguintes.

2 — Com base na capacidade instalada dos diferentes espaços, devem ser considerados os valores, arredondados para o inteiro superior, resultantes da adopção dos seguintes critérios:

- a) O número de ocupantes em camas nos locais de dormida das utilizações-tipo IV, V e VII;
- b) 3,2 vezes o número de lugares reservados a acamados nos locais destinados a doentes acamados da utilização-tipo V;
- c) Nos apartamentos e moradias com fins turísticos, conforme a respectiva tipologia, de acordo com o quadro XXVI abaixo:

CAPÍTULO II

Limitações à propagação do incêndio pelo exterior

Artigo 7.º

Paredes exteriores tradicionais

1 — Os troços de elementos de fachada de construção tradicional, compreendidos entre vãos situados em pisos sucessivos da mesma prumada, pertencentes a compartimentos corta-fogo distintos, devem ter uma altura superior a 1,1 m.

2 — Se entre esses vãos sobrepostos existirem elementos salientes tais como palas, galerias corridas, varandas ou bacias de sacada, prolongadas mais de 1 m para cada um dos lados desses vãos, ou que sejam delimitadas lateralmente por guardas opacas, o valor de 1,1 m corresponde à distância entre vãos sobrepostos somada com a do balanço desses elementos, desde que estes garantam a classe de resistência ao fogo padrão EI 60.

3 — Nas zonas das fachadas em que existam diedros de abertura inferior a 135º do presente regulamento, deve ser estabelecida de cada lado da aresta do diedro uma faixa vertical, garantindo a classe de resistência ao fogo padrão indicada a seguir, de acordo com a altura do edifício:

- a) Altura não superior a 28 m — EI 30;
- b) Altura superior a 28 m — EI 60.

4 — A largura das faixas referidas no número anterior não deve ser inferior à indicada a seguir, em função do ângulo de abertura do diedro:

- a) Ângulo de abertura não superior a 100º — 1,5 m;
- b) Ângulo de abertura superior a 100º e não superior a 135º — 1 m.

10.8. Fichas Técnicas

- Divisória Modus, Roca;
- Espelho 80, Sanindusa;
- Lavatório Agrés, Sanindusa;
- Lavatório Sign, Sanindusa;
- Sanita City, Sanindusa;
- Urinol Ria, Sanindusa;
- Dowlight DL-A1, Climar;
- Cobertura Ajardinada - Dados Técnicos;
- Cobertura Ajardinada - Elementos de Drenagem;
- Cobertura Ajardinada - Filtro;
- Cobertura Ajardinada - Manta de Protecção e Retenção;
- Cobertura Ajardinada - Substracto Sedum;
- Cobertura Ajardinada - Tapete de Sedum;
- Cobertura Ajardinada - Tela Anti-raízes.