



**Politécnico
Castelo Branco**

Escola Superior
de Artes Aplicadas

Projeto de remodelação de um restaurante em Setúbal

Relatório de Projeto de Design de Interiores

Matilde Vieira Franco Pereira

20220758

Orientadores

Professor Adjunto, Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Adjunto Convidado, Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

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, realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor, Nelson Barata Antunes e do Professor Adjunto Convidado, Doutor, Pedro Paulo Eugénio de Oliveira da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2025

Composição do júri

Presidente do júri

Assistente Convidado, Sérgio Manuel Castanhas Simões

Vogais

Joaquim Bonifácio

Professor Adjunto, Doutor Nelson Barata Antunes

Doutor, IPCB

Professor Adjunto Convidado, Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Doutor, IPCB

Agradecimentos

Quero agradecer primeiramente aos meus orientadores, o professor Nelson Antunes e o professor Pedro Oliveira, pelo acompanhamento atento, pela orientação fundamental e pelo apoio constante ao longo de todo o projeto final. Agradeço também a todos os docentes da licenciatura, sem exceção, que ao longo destes três anos foram cruciais na minha formação e crescimento acadêmico.

Um agradecimento especial à minha família, pelo apoio incondicional, motivação e força ao longo de todo este percurso.

Resumo

Este relatório tem como objetivo apresentar o projeto de remodelação do restaurante Conde Arcos, desenvolvido no âmbito do projeto final de licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, inserido na unidade curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, lecionada na Escola Superior de Artes Aplicadas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

O projeto desenvolvido tem como base a reabilitação do antigo restaurante Conde D'Arcos, situado em Setúbal, um espaço com grande valor afetivo por ter pertencido ao meu avô.

O objetivo é modernizar o restaurante, mantendo a sua estrutura e identidade original, adaptando-o às necessidades atuais de conforto, funcionalidade e estética.

A proposta passa pela reorganização do interior, criando duas zonas distintas: uma cafetaria e uma área de restaurante, marcadas por arcos arquitetónicos e diferentes combinações de cores.

A cozinha e o balcão serão mantidos e renovados, preservando a memória do local, e a casa de banho será ampliada e adaptada às normas de acessibilidade.

Este projeto procura dar uma nova vida ao Conde D'Arcos, mantendo a sua essência e tornando-o num espaço moderno, funcional e acolhedor no centro de Setúbal.

Palavras chave

Remodelação; Espaço comercial; Restaurante; Setúbal; Design de Interiores.

Abstract

This report aims to present the remodeling project for the Conde Arcos restaurant, developed as part of the final project for the degree in Interior Design and Equipment, included in the Interior Design and Equipment Project course taught at the Escola Superior de Artes Aplicadas, at the Instituto Politécnico de Castelo Branco.

The project developed is based on the renovation of the old Conde D'Arcos restaurant, located in Setúbal, a space with great emotional value as it belonged to my grandfather. The aim is to modernize the restaurant, maintaining its original structure and identity, adapting it to the current needs of comfort, functionality and aesthetics.

The proposal involves reorganizing the interior, creating two distinct areas: a cafeteria and a restaurant area, marked by architectural arches and different color combinations. The kitchen and counter will be maintained and renovated, preserving the memory of the place, and the bathroom will be enlarged and adapted to accessibility standards. This project seeks to give new life to Conde D'Arcos, maintaining its essence and making it a modern, functional and welcoming space in the center of Setúbal.

Keywords

Remodeling; Commercial space; Restaurant; Setúbal; Interior Design.

Índice geral

Composição do júri	III
Dedicatória	V
Agradecimentos	VII
Resumo	IX
Abstract	XI
Índice	XIII
Índice de Figuras	XVI
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos	XIX
1. Introdução	1
1.1. Fundamentação/ Justificação da Escolha	1
1.2. Objetivos a Atingir	2
2. Metodologia Projetual.....	3
3. Calendarização	4
4. Contextualização do projeto	5
4.1 Localização e história do edifício	5
4.2 Levantamento arquitetónico	5
4.3 Levantamento fotográfico do edifício	7
5. Caracterização Histórico-Cultural da Região	8
5.1 História	8
5.2 Costumes e Tradição	8
5.3 Pontos Turísticos	9
5.4 Produtos Locais e Gastronomia	9
6 Pesquisa	10
6.1 Casos de Estudo	10
6.1.1 Raro Cremeria Artigianale	10
6.1.2 Dear Breakfast	11
6.1.3 Restaurante Cheriff	11
6.1.4 Lunetta	12
6.1.5 Àcosta	13
6.2 Ergonomia e Funcionalidade	13
6.3 Universo de Utilizadores	14
6.4 Legislação Aplicável aos Espaços comerciais, Restaurantes	15

7	Projeto	17
7.1	Conceito	17
7.1.1	Zonamentos	19
7.1.2	Estudo-Prévio	19
7.2	Descrição genérica da proposta	22
7.3	Visualização 3D	22
8	Materiais, Equipamento e Acabamentos	23
8.1	Materiais	23
8.2	Equipamento	23
8.3	Acabamentos	24
9	Domótica	26
10	Conclusão	27
11	Referências Bibliográficas.....	28

Apêndices

Apêndice I	- Desenhos técnicos	29
Apêndice II	- Visualização 3D	34
Apêndice III	- Orçamento Restaurante	36
Apêndice IV	- Cálculo FLDM	38

Índice de figuras

Figura 1 - Metodologia do projeto	3
Figura 2 - Calendarização do projeto	4
Figura 3 – Planta de implantação	5
Figura 4 - Localização do edifício	5
Figura 5 – Planta de levantamento	6
Figura 6 – Planta de equipamento	6
Figura 7 – Alçado principal	6
Figura 8 – Alçado lateral esquerdo	6
Figura 9 – Entrada do edifício	7
Figura 10 – Vista do exterior	7
Figura 11 -Entrada Restaurante	7
Figura 12 – Interior do atual Restaurante	7
Figura 13 – Zona Refeições atual Restaurante	7
Figura 14 - Acesso I.S	8
Figura 15 – Zona Bar - Vista Frontal	8
Figura 16 - Zona Bar – Vista interior	8
Figura 17 - Raro Cremeria Artigianale – Vista Geral	11
Figura 18 - Raro Cremeria Artigianale – Pormenor Mesas.....	11
Figura 19 – Raro Cremeria Artigianale - Zona Bar	11
Figura 20 – Dear Breakfast – Recanto Café.....	11
Figura 21 – Dear Breakfast – Pormenor Mesas.....	11
11 Figura 22 – Dear Breakfast – Vista Geral.....	11
Figura 23 – Restaurante Cheriff - Vista Geral.....	12
Figura 24 – Restaurante Cheriff - Pormenor diferenciação Espaço.....	12
Figura 25 – Restaurante Cheriff – Pormenor Mesas.....	12
Figura 26 – Lunetta – Pormenor Decoração Parede.....	12
Figura 27 – Lunetta – Pormenor Mobiliário.....	12
Figura 28 – Lunetta – Disposição Mobiliário	12
Figura 29 – ÀCosta - Ambiente.....	13

Figura 30 – ÀCosta – Pormenor Mesas.....	13
Figura 31 – ÀCosta – Vista Geral.....	13
Figura 32 – Moodboard Público-alvo	15
Figura 33 – Moodboard Conceito Restaurante	17
Figura 34 - Moodboard Conceito Cafeteria	18
Figura 35 – Planta de Zonamentos	19
Figura 36 – Proposta planta 1	20
Figura 37 – Proposta planta 2	20
Figura 38 – Proposta planta 3	20
Figura 39 – Proposta planta cafeteria 1	20
Figura 40 – Proposta planta cafeteria 2	20
Figure 41 – Proposta planta cafeteria 3	20
Figura 42 – Proposta planta restaurante 1	21
Figura 43 – Proposta planta restaurante 2	21
Figura 44 – Proposta planta restaurante 3	21
Figura 45 – Propostas planta final	21
Figura 46 – Visualização 3D_Restaurante	23
Figura 47 – Visualização 3D_Cafeteria	23
Figura 48 – Visualização 3D_I.S	23
Figura 49 – Maquete do equipamento Bar	25
Figura 50 – Planta de pavimento	25

Apêndices:

Figura 51 – Planta de alteração	29
Figura 52 – Planta de apresentação	29
Figura 53 – Planta de apresentação Cotada	30
Figura 54 – Planta de equipamento e mobiliário	30
Figura 55 – Corte AA´ e BB´	31
Figura 56 – Corte CC´ e DD´	31
Figura 57 – Corte EE´ e FF´	32
Figura 58 – Planta de iluminação	32

Figura 59 – Planta de esgotos	33
Figura 60 – Planta rede de águas	33
Figura 61 – Visualização 3D_Restaurante	34
Figura 62 - Visualização 3D_Cafeteria	35
Figura 63 - Visualização 3D_I.S	35

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

Esart – Escola superior de Artes Aplicadas

1. Introdução

Este relatório apresenta o projeto de reabilitação do antigo restaurante Conde D'Arcos, localizado em Setúbal, desenvolvido no âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, no 3.º ano da licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, da Escola Superior de Artes Aplicadas, durante o ano letivo de 2024/2025.

O espaço em questão, que pertenceu ao meu avô, tem um grande valor emocional e simbólico. O objetivo principal do projeto é dar-lhe uma nova vida, modernizando o restaurante sem apagar a sua identidade original, e adaptando-o às necessidades atuais de conforto, funcionalidade e estética.

A proposta passa por reorganizar o interior do espaço, criando duas zonas distintas: uma cafeteria com um ambiente moderno e um restaurante com um estilo mais clássico. Ambas as áreas estão ligadas por arcos arquitetónicos e pelo uso de azulejos, que funcionam como elemento comum e homenageiam a história do local. Serão ainda feitas melhorias a nível estrutural, como a ampliação da casa de banho e a adaptação às normas de acessibilidade.

1.1. Fundamentação/Justificação da escolha

Esta proposta surgiu do meu interesse pessoal em recuperar e transformar o antigo restaurante Conde D'Arcos, localizado em Setúbal, num espaço atual, funcional e acolhedor, sem perder a sua identidade.

Este restaurante, que pertenceu ao meu avô, tem um grande valor emocional e simbólico, sendo esta uma forma de dar-lhe uma nova vida, preservando a memória familiar.

Setúbal é uma cidade com forte tradição cultural e gastronómica, cada vez mais procurada tanto por locais como por visitantes. A reabilitação deste espaço representa, por isso, uma oportunidade de contribuir para a oferta local, criando um ambiente que une tradição e modernidade.

O projeto é pensado para um público diversificado, desde moradores da cidade a visitantes que procuram um espaço agradável para uma refeição ou momento de convívio. A criação de duas zonas — uma cafeteria e uma área de restaurante — permite uma maior versatilidade de uso e resposta a diferentes necessidades.

Esta intervenção valoriza um edifício já existente, promovendo a reabilitação urbana e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da cidade. Reutilizar um espaço com história, em vez de construir de raiz, permite preservar o património e dinamizar a economia local.

Desta forma, o projeto procura não só criar um restaurante confortável e atual, mas também reforçar o papel do Conde D'Arcos como parte da identidade de Setúbal, respeitando o passado e projetando-o para o futuro.

1.2. Objetivos

Com este projeto, pretendo aprofundar a minha aprendizagem como designer de interiores, desenvolvendo a capacidade de gerir projetos mais complexos de forma autónoma e confiante. Para além disso, desejo aperfeiçoar competências ao nível da criatividade, da inovação e da representação visual, como o desenvolvimento de imagens 3D renderizadas, essenciais para a comunicação clara e eficaz das propostas.

O elemento que dá origem a toda a proposta é o azulejo, símbolo da cultura portuguesa e também da memória do espaço. Este será incorporado de forma estratégica e simbólica em diferentes pontos: nos candeeiros de teto da zona de restauração, nos lavatórios da casa de banho, em detalhes do pavimento do bar e ainda em quadros decorativos que pertenciam ao meu avô. O azulejo será, assim, o fio condutor do projeto, criando uma ligação emocional entre o passado e o presente.

O espaço será dividido em duas zonas distintas — cafetaria e restaurante — organizadas por arcos arquitetónicos e diferenciadas pelas paletas cromáticas. Na cafetaria, tons de azul claro, branco e beges suaves promovem uma atmosfera mais leve e descontraída. Já na zona de restaurante, os azuis escuros, combinados com madeira e iluminação quente, conferem um ambiente mais sofisticado e acolhedor.

Ao nível funcional, o projeto irá também resolver questões estruturais e técnicas, como o aproveitamento do pé-direito original, criando um teto com impacto visual, e a reorganização da casa de banho, que será ampliada e adaptada às normas de acessibilidade.

2. Metodologia do Projeto

Para realizar este projeto teve de haver uma metodologia, que ajudou para a definição do projeto inicial até à solução final, que ajudou a orientar e a justificar todo o desenvolvimento projetual.

Com base nas metodologias de Bruno Munari e de Gui Bonsiepe, adaptou se uma metodologia representada na figura 1.

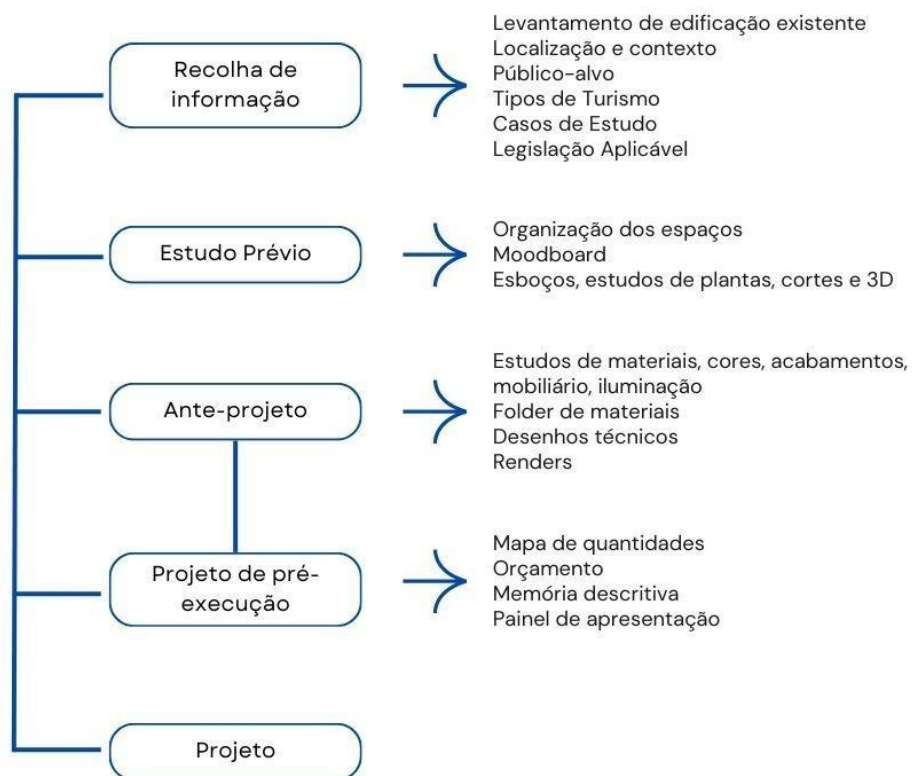


Figura 1 – Metodologia Projetual

3. Calendarização do Projeto

A calendarização do projeto (Figura 2), permite organizar e orientar as várias fases do trabalho, garantindo uma gestão eficiente do tempo. Esta estruturação assegura que todas as etapas, desde a pesquisa até à proposta final, são cumpridas de forma coerente e dentro dos prazos estabelecidos.

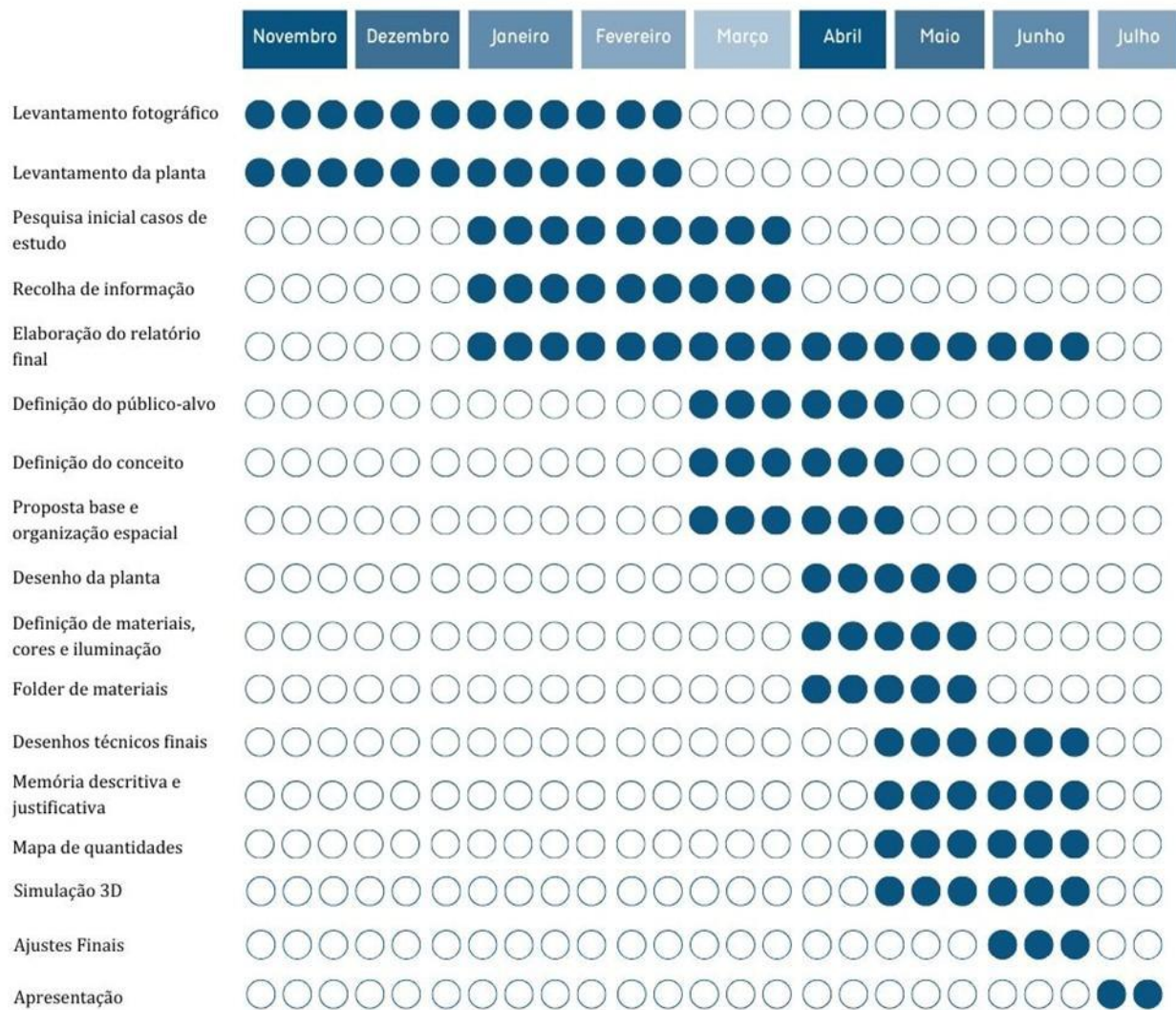


Figura 2 – Calendarização Projetual

4. Contextualização do Projeto

4.1. Localização

O imóvel a intervir está localizado na Rua Frei António das Chagas, 15C, em Setúbal, perto do centro histórico. Fica a poucos minutos do Mercado do Livramento, um dos principais pontos turísticos da cidade, e perto do Parque Natural da Arrábida, uma área de grande beleza natural.

Setúbal é uma cidade costeira com uma rica tradição pesqueira e cultural, a cerca de 40 km de Lisboa, e perto de várias praias e zonas naturais. A localização do Conde D'Arcos é ideal para atrair tanto turistas como locais, estando perto de monumentos históricos, restaurantes e outras atrações turísticas.

Nas figuras 3 e 4 verificamos as plantas de implantação e de localização, onde podemos ter uma melhor visualização da localização do edifício dentro da localidade situada.

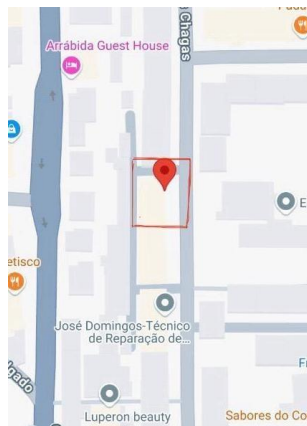


Fig. 3 – Planta de implantação;

Fonte: Google Maps



Fig. 4 – Localização do edifício

Fonte: Google Maps

4.2. Levantamento arquitetónico

Para entender melhor o edifício e estabelecimento onde será feito o projeto, é importante analisar a sua localização e como está inserido no espaço urbano. A planta de contorno mostra os limites do imóvel, a sua orientação e a relação com os edifícios à volta, ajudando a perceber como o espaço se liga à rua e à envolvente. Esta informação é útil para decisões como entradas, iluminação natural e acessos.

Já a planta com equipamento mostra como o interior do restaurante está organizado atualmente, com a disposição dos móveis e dos diferentes espaços — como a cafetaria, o restaurante, a cozinha e as casas de banho. Esta planta ajuda a perceber como o espaço vai funcionar no dia a dia, garantindo conforto, boa circulação e respeito pela história do edifício.

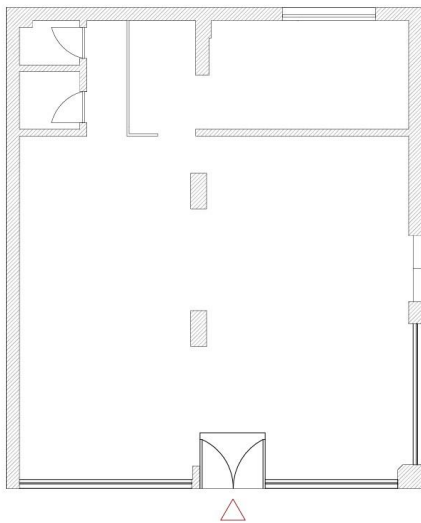


Fig. 5 – Planta de levantamento;

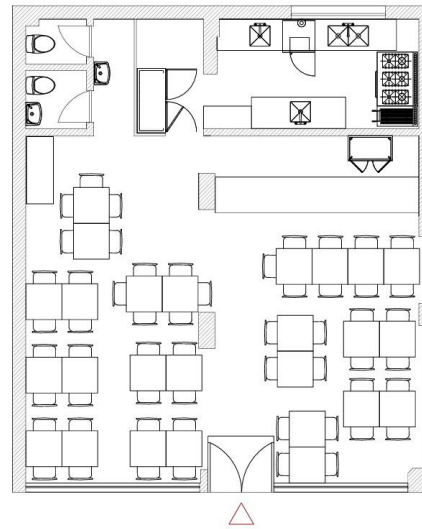


Fig. 6 – Planta com equipamento;

A fachada principal (figura 7) é orientada a Noroeste, dá para a Rua Frei António das Chagas e inclui a porta de entrada principal, além de várias janelas distribuídas pelos pisos superiores.

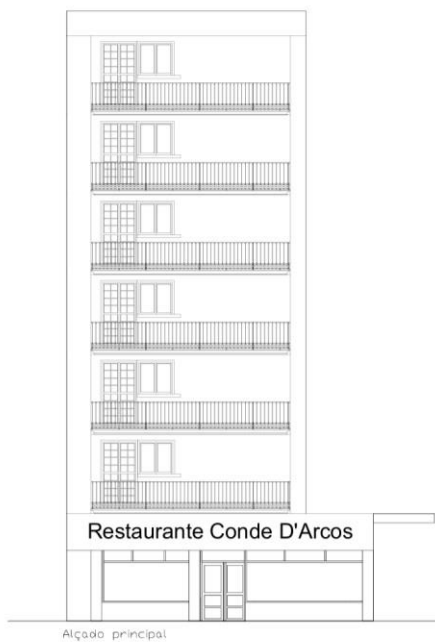


Fig. 7 – Alçado Principal;

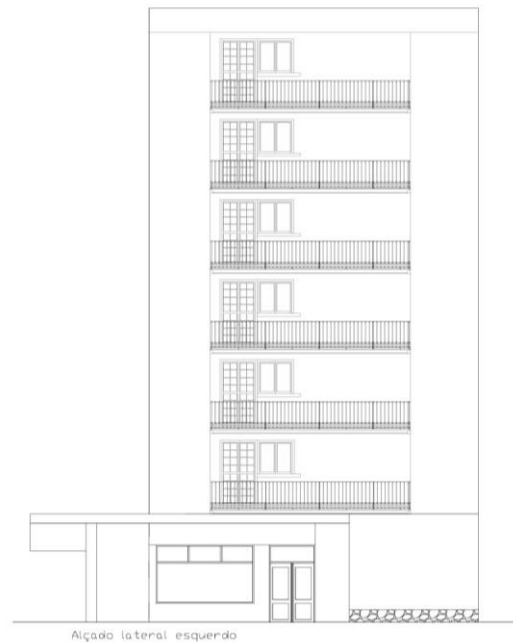


Fig. 8– Alçado Lateral Esquerdo;

A fachada lateral esquerda (figura 8), com orientação a Sudoeste, apresenta uma janela e uma varanda no primeiro piso, oferecendo vistas para a área adjacente.

4.3. Levantamento fotográfico

No âmbito do levantamento fotográfico fornecido pelo agente imobiliário, foram registadas imagens que documentam diferentes áreas do edifício em análise. As fotografias incluem a entrada principal (Figura 9) e a vista exterior (Figura 10), oferecendo uma perspetiva geral do seu enquadramento urbano. No interior, é possível observar a entrada (Figura 11), o atual interior e zona de refeição (Figuras 12 e 13), preservando elementos característicos do espaço original. Adicionalmente, foram também registadas imagens do Acesso I.S (Figura 14) e da Zona do Bar (Figuras 15 e 16), permitindo uma leitura mais detalhada da organização e do estado atual das áreas funcionais.



Fig. 9 e 10 – Entrada do edifício e vista do exterior (fonte: Google maps)

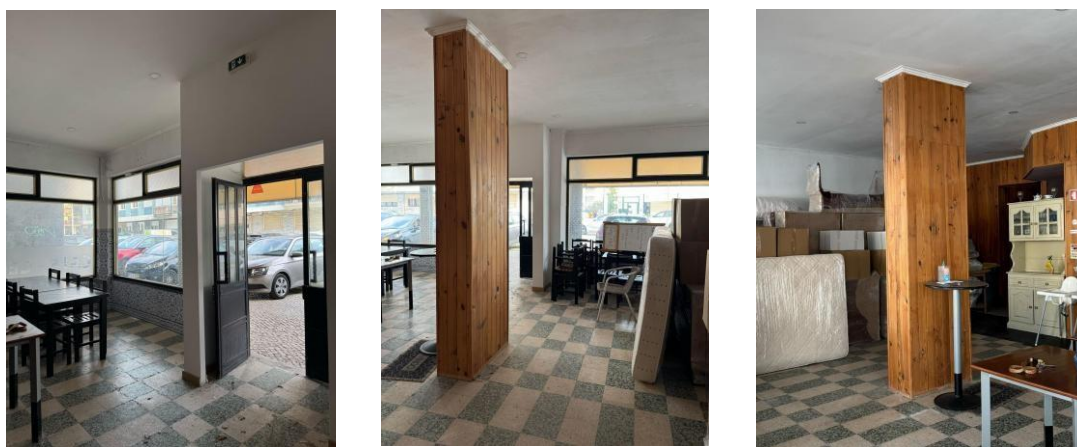


Fig. 11/12 e 13 – Entrada, Interior e Zona de Refeições do atual (Fonte: Agente Imobiliário)



Fig. 14– Acesso I.S;



Fig. 15 e 16– Zona Bar;



5. Caracterização Histórico-Cultural da Região

5.1. História

A história da cidade de Setúbal está fortemente ligada ao mar, à indústria e à cultura. Situada na foz do rio Sado, Setúbal desenvolveu-se como uma cidade portuária de grande importância. Durante séculos, foi um centro importante da pesca, especialmente de atum e sardinha, e da indústria conserveira, que teve um papel fundamental na economia local ao longo do século XX.

Com o tempo, Setúbal tornou-se uma cidade dinâmica e cheia de vida, conhecida pelo seu património natural — como o Parque Natural da Arrábida e as suas belas praias — e pela sua riqueza cultural.

A cidade mantém vivas várias tradições religiosas e populares, como as festas de Nossa Senhora da Anunciada e de São Sebastião, que são parte da identidade dos setubalenses.

Hoje em dia, Setúbal é um destino que combina mar, serra, cultura e gastronomia. Os vinhos da região, o choco frito e os pratos de peixe fresco são apenas alguns dos motivos que atraem visitantes de todo o país e também do estrangeiro. Mais do que uma simples cidade costeira, Setúbal é um lugar onde a história, a tradição e a modernidade se encontram, oferecendo uma experiência única e genuína a quem a visita.

5.2. Costumes e Tradições

A cidade de Setúbal tem várias tradições ligadas ao mar, à pesca e à vida em comunidade. As festas populares, como a Festa de Nossa Senhora da Anunciada e a Festa de São Sebastião, são muito importantes para a população. Nessas alturas, há procissões, missas, música e momentos de convívio entre vizinhos e famílias.

A gastronomia também faz parte das tradições da cidade. O choco frito, o peixe fresco e o marisco são muito apreciados e estão presentes tanto no dia a dia como nas festas. O

Mercado do Livramento é um exemplo vivo dessas tradições, sendo um local onde se encontram produtos frescos e onde se sente o ambiente típico da cidade.

Setúbal tem ainda uma forte ligação ao mar, visível nas atividades de pesca artesanal e nas pequenas embarcações tradicionais. O canto popular e a música nas tascas e festas também mostram o lado mais cultural da cidade.

Além disso, os passeios pela Serra da Arrábida, os passeios de barco no Rio Sado e a observação de golfinhos são atividades ligadas ao estilo de vida local, em contacto com a natureza.

No fundo, Setúbal é uma cidade que valoriza as suas tradições religiosas, gastronómicas e marítimas, mantendo viva a sua identidade enquanto acompanha o presente.

5.3. Pontos Turísticos

Setúbal é muito mais do que uma cidade à beira-mar. Além da sua ligação ao mar e à gastronomia, a cidade tem vários pontos turísticos que tornam a visita ainda mais rica e interessante, tanto para quem vem pela primeira vez como para quem já conhece a região.

Um dos locais mais emblemáticos é o Parque Natural da Arrábida, com paisagens deslumbrantes, trilhos pela serra, praias de águas cristalinas como a Praia dos Coelhoos, a Praia de Galápos e a famosa Praia da Figueirinha. Este parque é ideal para caminhadas, passeios de bicicleta, observação de aves e atividades ao ar livre.

Outro destaque é o Estuário do Sado, onde se pode fazer passeios de barco para observar os golfinhos que vivem na região, um dos símbolos naturais mais conhecidos de Setúbal. Esta é uma experiência única que atrai muitos visitantes, sobretudo famílias.

No centro histórico da cidade, o Mercado do Livramento é um dos mais bonitos de Portugal, conhecido pela grande variedade de peixe fresco, frutas e produtos regionais. Também vale a pena visitar a Avenida Luísa Todi, onde se encontram esplanadas, lojas, museus e edifícios históricos.

A Fortaleza de São Filipe, localizada no alto de uma colina com vista para a cidade e o rio, é outro ponto turístico muito procurado. Além da importância histórica, oferece uma das melhores vistas panorâmicas sobre Setúbal e a Serra da Arrábida.

Nos arredores da cidade, encontram-se também locais como Azeitão, conhecida pelos vinhos, queijos e pelas adegas que oferecem provas e visitas guiadas. Há ainda a Serra do Louro e as ruínas romanas de Tróia, acessíveis por ferry, que mostram a riqueza histórica da região desde a época romana.

Setúbal, assim, não é apenas um destino de mar e gastronomia, mas também um local com muito para explorar a nível natural, histórico e cultural, oferecendo uma experiência completa para os visitantes.

5.4. Produtos Locais e Gastronomia

Setúbal também se destaca pelos seus produtos locais e pela gastronomia, que são um dos maiores orgulhos da região. A cidade tem uma forte ligação ao mar, o que se reflete nos pratos típicos, principalmente no peixe fresco e marisco.

O prato mais famoso de Setúbal é o choco frito, assim como outros pratos de peixe e marisco típicos da região.

A cidade também é reconhecida pelos seus vinhos de qualidade, em especial o Moscatel de Setúbal, e pela doçaria regional, como as tortas de Azeitão. Os mercados locais, como o Mercado do Livramento, oferecem uma grande variedade de produtos frescos e ingredientes tradicionais, valorizando os sabores da terra e do mar.

Assim, Setúbal oferece uma gastronomia rica, autêntica e cheia de sabor, que valoriza os ingredientes locais e faz parte da identidade cultural da cidade, atraindo todos os que procuram boa comida e experiências tradicionais.

6. Pesquisa

6.1. Casos de estudo

Para a realização deste projeto, tendo em conta que se trata de um edifício com vários anos de existência e carregado de história, pretende-se que, através da remodelação, a identidade do restaurante Conde D'Arcos permaneça intacta.

Nesse sentido, realizei uma pesquisa sobre projetos semelhantes de reabilitação/remodelação no setor da restauração, que me permitam transmitir de forma mais clara a minha intenção, com foco na harmonização entre tradição e modernidade, bem como na adoção de soluções sustentáveis que respeitem a memória do espaço e valorizem a sua integração no contexto cultural e urbano de Setúbal.

6.1.1. Raro Cremeria Artigianale

A Raro Cremeria Artigianale, está localizada em Soncino (CR), Itália, é um espaço que combina um charme vintage com uma abordagem contemporânea, criando um ambiente acolhedor e sofisticado.

Serve como inspiração para a cafetaria do Conde D'Arcos, esta proposta sugere a utilização de tons azulados, madeira clara, detalhes metálicos e elementos tradicionais reinterpretados.



Figura 17/18 e 19 - Raro Cremeria Artigianale - Vista Geral, Pormenor Mesas e Zona de Bar (Fonte: archdaily.com)

6.1.2. Dear Breakfast

O Dear Breakfast é uma cafetaria em Lisboa conhecida pelo seu ambiente elegante e minimalista, especializado em pequenos-almoços e brunches servidos ao longo do dia. Com várias localizações na cidade, destaca-se pela combinação de uma arquitetura clean, tons neutros e materiais naturais, criando um espaço sofisticado e acolhedor.

Este conceito pode servir como inspiração para o Conde D'Arcos, especialmente na zona do café, ao criar um ambiente convidativo, bem iluminado e com um design minimalista, onde a simplicidade dos materiais e a funcionalidade do espaço se destacam.

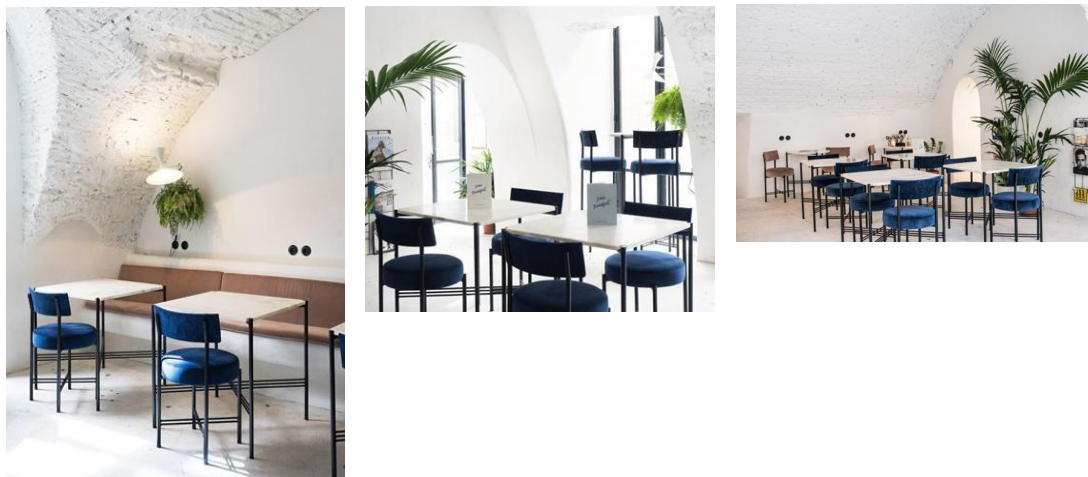


Figura 20/21 e 22- Dear Breakfast – Recanto Café, Pormenor Mesas e Vista Geral

6.1.3. Restaurante Cheriff

Em relação a este projeto, “Restaurante Cheriff”, desenvolvido pelo estúdio Mesura, destaca-se pela preservação da essência original do espaço. A diferenciação dos ambientes é realizada através de divisões visuais e uma paleta de cores neutras, que inclui tons de branco, bege e madeiras claras, criando uma atmosfera acolhedora e sofisticada. Essas ideias encontram-se em paralelo no meu projeto para o restaurante Conde D’Arcos, que também procura valorizar a identidade original, dividir os espaços funcionalmente (café/cafeteria e restaurante).

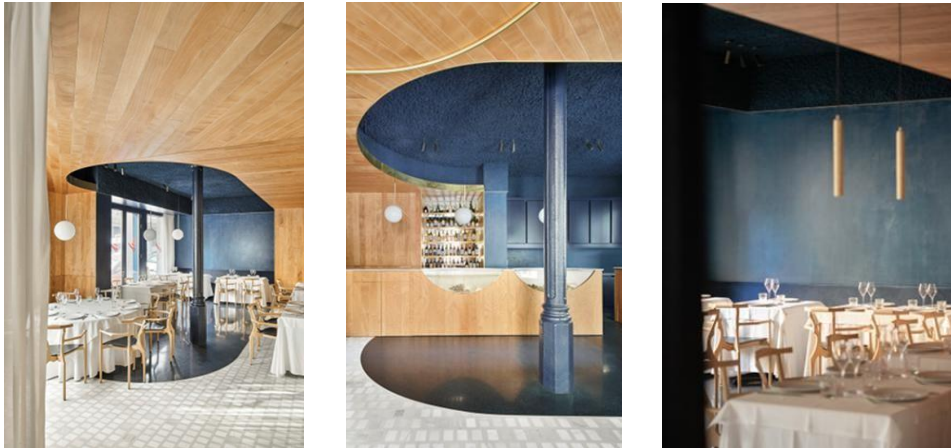


Figura 23/24 e 25 - Restaurante Cheriff – Vista Geral, Diferenciação espaço, Pormenor Mesas (Fonte: archdaily.com)

6.1.4. Lunetta

O Lunetta, em Santa Monica, combina um design moderno com um toque clássico e acolhedor, utilizando materiais naturais como madeira, pedra e metal, criando um ambiente sofisticado e confortável. Um dos detalhes que conferem personalidade ao espaço é a presença de quadros antigos, que contam a história do local e reforçam a sua identidade.

Esta abordagem pode ser uma excelente inspiração para o Conde D’Arcos, onde a ideia é equilibrar a modernidade com a tradição. Assim, uma das formas de manter a ligação com o passado será a incorporação dos quadros antigos do restaurante original, criando um ambiente nostálgico e autêntico. Estes elementos decorativos podem ser estrategicamente posicionados nas paredes, destacando a história do espaço e trazendo um toque de memória afetiva para os clientes.



Figura 26/27 e 28 – Lunetta – Pormenor Decoração Parede, Mobiliário e Disposição (Fonte: www.dejongandco.com)

6.1.5. ÀCosta

O ÀCosta by Olivier é um restaurante localizado em Lisboa, junto ao Terreiro do Paço, na moderna Doca da Marinha, com vistas privilegiadas sobre o Rio Tejo, Alfama e o Castelo de São Jorge. Este espaço combina a tradição gastronómica portuguesa com toques contemporâneos, destacando-se pelos seus pratos de peixe e marisco. A decoração é sofisticada, com elementos como um balcão de mármore e figuras mitológicas esculpidas em pedra.

Para o projeto CondeArcos, o ÀCosta serve como uma referência de sucesso na criação de um espaço que harmoniza uma localização histórica com uma oferta gastronómica de qualidade, aliando tradição e modernidade tanto na cozinha como no design do espaço.



Figura 29/30 e 31 – ÀCosta – Ambiente, Pormenor Mesas e Vista Geral (Fonte: www.dejongandco.com)

6.2. Ergonomia e Funcionalidade

A ergonomia e a funcionalidade são fundamentais no design e na gestão de um restaurante, pois influenciam diretamente a experiência dos clientes, a eficiência do serviço e o bem-estar da equipa. Criar um espaço confortável e funcional é essencial para garantir o bom funcionamento do restaurante e a satisfação de todos os utilizadores.

Entre os principais aspetos a considerar está a escolha de mobiliário ergonómico, como mesas com cerca de 76 cm de altura e cadeiras confortáveis. A disposição do espaço deve permitir uma circulação fluida, com corredores de, no mínimo, 90 cm de largura, facilitando o movimento de clientes e funcionários. A iluminação deve ser bem distribuída, com temperatura de cor entre 2700K e 3500K, de forma a criar um ambiente acolhedor e visualmente confortável (Silva, 2018; Neufert, 2020).

Na cozinha, a organização é essencial para garantir um serviço eficiente. As bancadas de trabalho devem ter entre 90 e 95 cm de altura, e o espaço deve estar dividido por zonas funcionais: preparação, confeção e empratamento. Os utensílios mais utilizados devem estar acessíveis para evitar movimentos repetitivos ou posturas desconfortáveis, contribuindo para a segurança e bem-estar dos colaboradores (Neufert, 2020; Manuela Mendes, 2019).

A acessibilidade também é um ponto importante. O restaurante deve estar preparado para receber todas as pessoas, com entradas largas, casas de banho adaptadas e sinalização clara, assegurando conforto e inclusão.

Um restaurante bem planeado deve ser confortável, eficiente, acessível e adaptável às diferentes necessidades dos seus utilizadores. A junção de um bom layout, mobiliário ergonómico, iluminação adequada, tecnologias funcionais e uma gestão eficaz resulta num espaço mais agradável, seguro e sustentável.

Ao considerar estes elementos, o restaurante pode oferecer uma experiência de qualidade e destacar-se no setor da restauração, unindo conforto e eficiência — dois ingredientes essenciais para o sucesso.

6.3. Universo de utilizadores

Este restaurante destina-se principalmente a pessoas da classe média-alta, que valorizam o conforto, o bem-estar e um ambiente bonito e acolhedor. O espaço foi pensado para quem gosta de boa comida, num local com história e com uma decoração moderna, mas com elementos que mantêm a identidade original do restaurante Conde D'Arcos.~

Os clientes podem ser moradores de Setúbal ou visitantes que estão na cidade a passear ou de férias. Muitos procuram uma experiência diferente, onde possam desfrutar da gastronomia num espaço com alma, ligado à cultura local.

Além disso, por estar numa zona central da cidade e perto de zonas turísticas, o restaurante também pode atrair turistas que queiram conhecer a comida típica da região num ambiente confortável e de qualidade.

Tendo em conta este público-alvo, foi realizado um moodboard de cliente que irá servir para inspiração durante o projeto, como podemos observar na Figura 32.



Figura 32 – Moodboard Público-alvo;

6.4. Legislação Aplicável aos Espaços comerciais, Restaurantes

A abertura e funcionamento de um restaurante em Portugal estão sujeitos a um conjunto de normas legais e regulamentares que visam garantir a segurança, higiene, acessibilidade e qualidade dos serviços prestados.

O principal enquadramento legal é feito pelo Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), estabelecido pelo DecretoLei n.º 10/2015 e atualizado pelo Decreto-Lei n.º 21/2023. Este regime simplifica o processo de licenciamento, permitindo, em muitos casos, a abertura do estabelecimento mediante uma mera comunicação prévia através do Balcão do Empreendedor.

Para além disso, existem requisitos técnicos que devem ser cumpridos ao nível das infraestruturas. O restaurante deve dispor de abastecimento de água potável, eletricidade e uma rede de esgotos funcional. Em casos em que não existe rede pública, é obrigatório implementar soluções alternativas adequadas. O pé-direito mínimo dos espaços deve ser, preferencialmente, de 3 metros, sendo admitida uma redução até aos 2,70 metros caso

exista ventilação mecânica adequada, conforme previsto no Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU).

As instalações sanitárias são obrigatórias e devem estar adequadas à capacidade do espaço, incluindo sanitários acessíveis a pessoas com mobilidade condicionada, nos termos do Decreto-Lei n.º 163/2006, que estabelece as normas técnicas de acessibilidade para edifícios públicos e comerciais, no entanto, com base nas medidas do restaurante (91m²) esta exigência não se aplica ao presente projeto.

Quando são realizadas obras de construção, alteração ou reabilitação do espaço, aplica-se o Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (RJUE), definido pelo DecretoLei n.º 555/99. Este regime obriga à obtenção de licenciamento camarário, especialmente quando são feitas alterações estruturais.

No que diz respeito à segurança alimentar, o restaurante deve cumprir o Regulamento (CE) n.º 852/2004, que define as regras de higiene para géneros alimentícios. Os operadores devem implementar um sistema de controlo baseado nos princípios do HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), garantindo a rastreabilidade e a segurança dos alimentos servidos.

A segurança contra incêndios também é fundamental e está regulada pelo Regime Jurídico da Segurança Contra Incêndio em Edifícios (RJ-SCIE). O restaurante deve dispor de medidas de prevenção e proteção adequadas, como extintores, sinalização, planos de evacuação e equipamentos de deteção de incêndios, sempre em função da categoria de risco atribuída ao espaço.

Ao nível municipal, existem ainda regulamentos específicos que devem ser consultados junto da câmara municipal. Estes regulamentos tratam de questões como o licenciamento de esplanadas, a ocupação do espaço público, a publicidade exterior ou os horários de funcionamento.

Adicionalmente, o restaurante deve cumprir outras obrigações legais, como o pagamento de direitos de autor caso utilize música ambiente ou aparelhos televisivos, bem como seguir as normas em vigor relativas à separação e gestão de resíduos, conforme definido pela legislação ambiental.

Projeto

7.1. Conceito

Para a concretização deste projeto, optou-se por desenvolver um conceito que estabelece um diálogo entre o passado e o presente, através do contraste entre duas zonas com identidades distintas: a cafeteria, com um ambiente mais moderno, e o restaurante, com um estilo mais clássico e tradicional.

Este contraste foi pensado de forma a manter viva a memória do espaço original, que pertenceu ao meu avô, preservando os seus elementos mais simbólicos e ligando-os às necessidades e gostos contemporâneos. Assim, procurou-se criar uma ligação harmoniosa entre o que o restaurante foi e o que pode vir a ser, respeitando sempre a sua essência.

O azulejo é o elemento central do projeto, ligando visual e simbolicamente o passado ao presente. A paleta cromática reforça esta dualidade: tons claros na cafeteria transmitem modernidade e leveza, enquanto tons escuros no restaurante evocam tradição e conforto.

Com este projeto, pretende-se criar um ambiente equilibrado, funcional e emocionalmente rico, onde cada detalhe contribui para contar uma história — a do passado que continua presente.



Figura 33 – Moodboard Restaurante;



Figura 34 – Moodboard Cafeteria;

Para além do contraste visual e funcional entre as duas zonas, este projeto tem também uma forte componente afetiva e cultural. Pretende-se recriar, no espaço interior, o espírito de convivência e partilha que existia no antigo restaurante da minha família, onde as refeições eram mais do que um momento de refeição, eram momentos de encontro.

Assim, alguns objetos antigos como quadros e peças decorativas serão integrados nesta proposta. A intenção é que quem entra no Conde D'Arcos sinta não só conforto, mas também uma certa familiaridade, como se fizesse parte de uma memória coletiva que se atualiza hoje me dia.

7.1.1. Zonamentos

A zona de zonamento (Figura 35), foi definida com base na análise funcional e espacial do edifício, tendo em conta as necessidades do novo programa e a organização eficiente dos diferentes ambientes. Esta divisão permite uma melhor compreensão da distribuição das áreas.

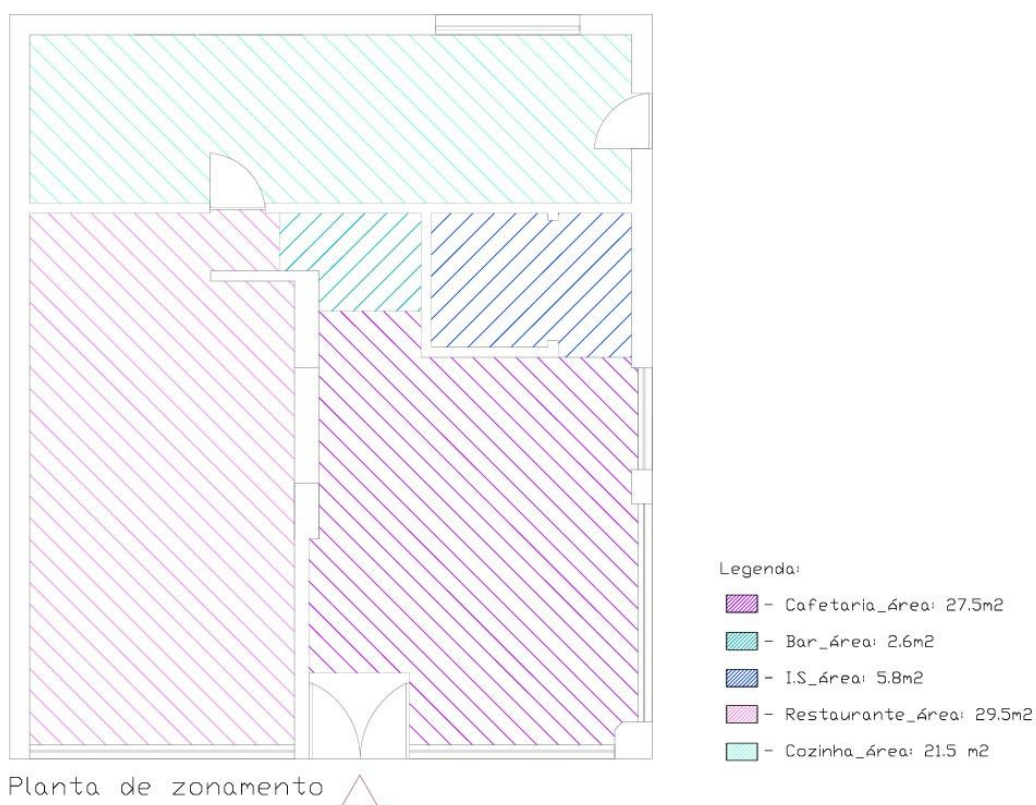


Figura 35 – Planta de Zonamentos

7.1.2. Estudo-prévio

Após a definição das áreas funcionais do espaço, desenvolvi várias propostas de planta em AutoCAD para a zona de refeições, com o objetivo de testar diferentes distribuições, perceber a melhor forma de aproveitar o espaço e estimar o número máximo de utilizadores que o restaurante poderia acolher de forma confortável.

Numa fase inicial do projeto (figuras 36, 37 e 38), explorei a possibilidade de criar um ambiente mais aconchegante e intimista. No espaço do restaurante, testei a colocação de sofás e a criação de um percurso mais direto, que facilitasse a circulação dos funcionários e a aproximação das mesas, especialmente em situações com grupos maiores. No entanto, percebi que esta solução podia não ser a mais adequada para o conforto e experiência dos clientes.

Na zona da cafeteria, experimentei também várias disposições com mesas redondas e sofás modulares, mas nenhuma resultou de forma realmente funcional.

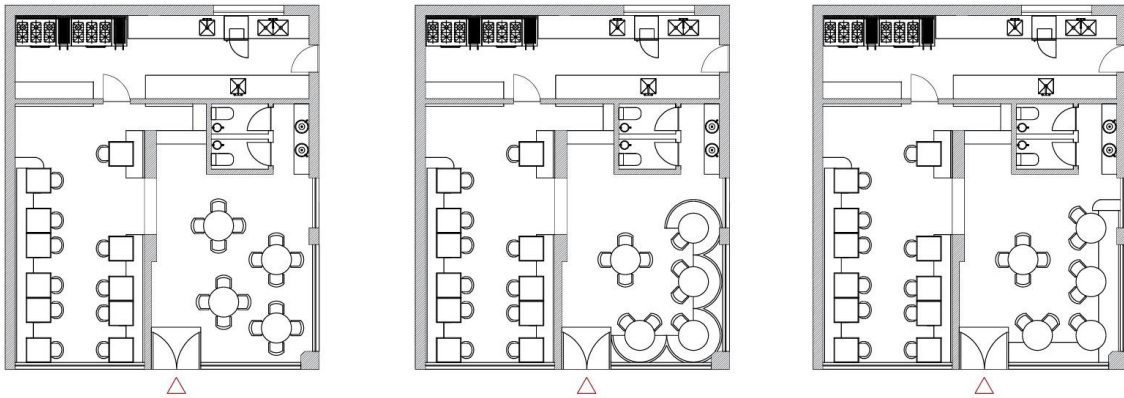


Figura 36/37 e 38 – Propostas planta 1, 2 e 3

Após os primeiros estudos de disposição do espaço, desenvolvi outros estudos (Figura 39/40/41/42/43 e 44), nos quais continuei a testar diferentes formas de organização do espaço. Ainda procurei outras formas de integrar os sofás na zona do restaurante, tentando equilibrar conforto com funcionalidade, mas nenhuma das opções se revelou totalmente eficaz nesse contexto. Estas propostas ajudaram-me a perceber melhor a distribuição ideal entre circulação, número de lugares e ambiente desejado para cada zona. Foi com base nestes estudos que defini as soluções finais, adaptando os sofás apenas à cafeteria, onde fazem mais sentido face ao conceito mais moderno e descontraído.

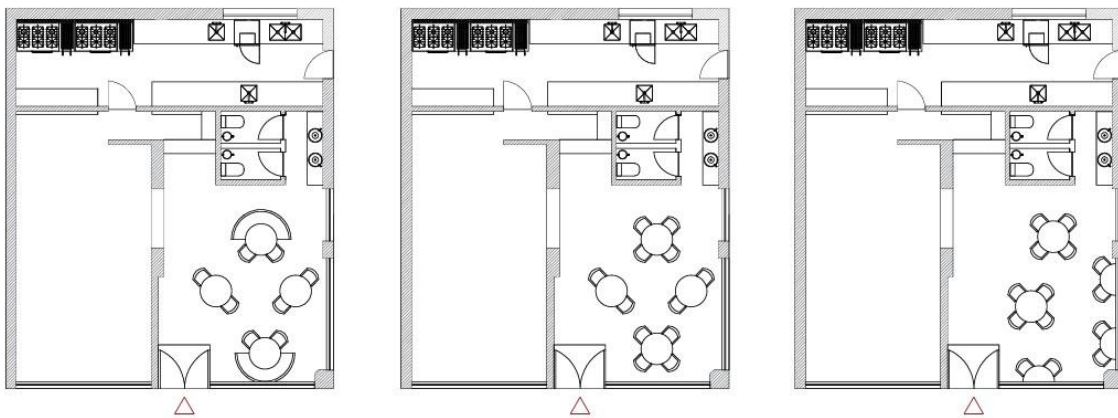


Figura 39/40 e 41 – Propostas planta cafeteria 1, 2 e 3

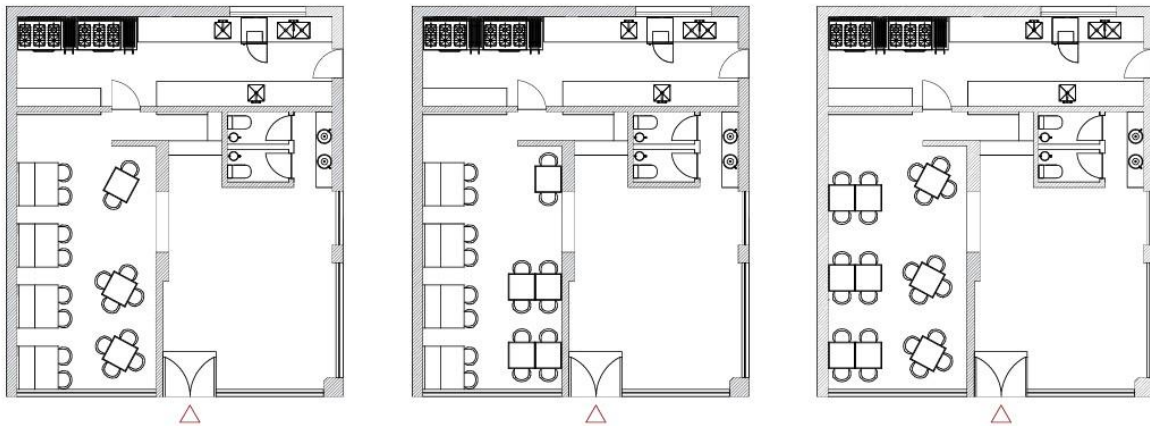
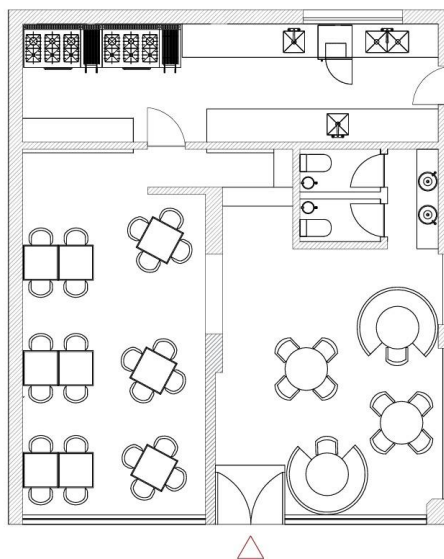


Figura 42/43 e 44 - Propostas planta restaurante 1, 2 e 3

A planta apresentada (Figura 45) corresponde à solução final do projeto, organizada em duas zonas principais: cafetaria à direita e restaurante à esquerda. Esta divisão reflete o conceito de diálogo entre o passado e o presente.

Na cafetaria, optei por mesas redondas e sofás modulares nas extremidades, criando um ambiente moderno e confortável. No restaurante, a disposição é mais clássica e funcional, com mesas retangulares e quadradas para quatro pessoas, garantindo boa capacidade e fluidez na circulação.

A localização estratégica da cozinha, balcão e instalações sanitárias assegura um funcionamento eficiente, respeitando a identidade do espaço e proporcionando uma experiência acolhedora e equilibrada.



planta final

Figura 45 - Propostas

7.2. Descrição genérica da proposta

A proposta final para o restaurante Conde D'Arcos foi desenvolvida com base no conceito de diálogo entre o passado e o presente, traduzido numa clara separação entre dois ambientes principais: o restaurante e a cafetaria, com identidades distintas, mas ligadas pela memória e pela linguagem visual do espaço.

A entrada principal do público faz-se pelo centro da fachada, onde se distribui o acesso às duas zonas. À direita encontra-se a cafetaria, com um ambiente mais leve e contemporâneo, ideal para refeições rápidas, cafés ou momentos informais. Nesta zona, optou-se por sofás modulares nas extremidades, que oferecem conforto e criam recantos acolhedores, combinados com mesas redondas para quatro pessoas, reforçando o espírito de convívio e descontração.

À esquerda situa-se a zona do restaurante, com uma organização mais clássica e funcional, composta por mesas retangulares e quadradas que asseguram uma boa capacidade de lugares e fluidez na circulação. Esta área pretende proporcionar uma experiência mais tradicional, confortável e focada no ato da refeição. A disposição foi pensada para garantir privacidade entre mesas e um ambiente equilibrado.

A cozinha, localizada na parte superior do espaço, mantém a sua posição original, facilitando a reorganização dos circuitos de trabalho e a proximidade com as zonas de atendimento. Está equipada de forma funcional, com áreas bem definidas para confeção, preparação e apoio, de modo a garantir um serviço eficaz. Junto à cozinha encontra-se o balcão de atendimento, estrategicamente posicionado para servir ambas as zonas — restaurante e cafeteria — de forma prática.

As instalações sanitárias foram redesenhadas e adaptadas às normas de acessibilidade, oferecendo conforto a todos os utilizadores. A sua localização, numa área mais recuada do espaço, foi pensada para garantir discrição e privacidade, criando uma separação visual em relação à zona de refeições.

O projeto inclui ainda áreas de arrumação e apoio, distribuídas de forma estratégica: junto à cozinha para apoio ao serviço e junto aos sanitários para armazenamento de produtos de limpeza e mobiliário extra, como cadeiras de bebé ou mesas de reserva, permitindo flexibilidade no uso do espaço.

Esta proposta final reflete uma organização cuidada, que respeita a identidade do restaurante original, oferecendo agora um espaço moderno, funcional e emocionalmente ligado à memória do lugar, preparado para receber tanto clientes locais como visitantes que procuram uma experiência gastronómica autêntica em Setúbal.

7.3. Visualização 3D

Para uma melhor compreensão do ambiente proposto e da materialização do projeto, foram desenvolvidas visualizações 3D que ilustram alguns dos principais espaços intervencionados. Nesta secção apresentam-se renders representativos do restaurante, da

cafeteria e da instalação sanitária (I.S.), permitindo visualizar a atmosfera, a organização espacial e as escolhas de materiais e iluminação. As restantes imagens renderizadas encontram-se disponíveis em apêndice, para uma consulta mais detalhada do conjunto do projeto.



Figura 46 - Visualização 3D_Restaurante



Figura 47 - Visualização 3D_Cafeteria

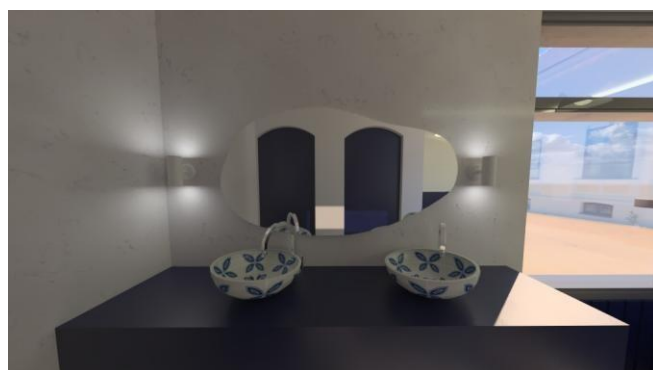


Figura 48 - Visualização 3D_I.S

8. Materiais, Equipamento e Acabamentos

8.1. Materiais

A paleta cromática do restaurante *Conde D'Arcos* baseia-se em tons neutros como branco, azul, madeira e bege, criando uma atmosfera acolhedora, luminosa e ligada à memória afetiva do espaço original. O azul inspira-se nos azulejos existentes e na cidade de Setúbal, reforçando a identidade local.

O pavimento é em madeira natural, trazendo conforto, autenticidade e uma ligação à tradição dos materiais. Na zona da cafetaria, esta madeira inclui pequenos detalhes decorativos que reforçam o carácter único do espaço, mantendo uma linguagem visual coerente com o restante ambiente.

A iluminação foi pensada de forma a articular luz natural e artificial, com foco no conforto visual e na funcionalidade. Foram realizados os cálculos de iluminação natural (incluindo o FLDM) e de iluminação artificial, apresentados em apêndice. O sistema integra iluminação geral, funcional e decorativa, com temperatura de cor neutra.

As luminárias de teto na zona do restaurante, foram desenhadas com inspiração nos azulejos originais do restaurante, assumindo-se como elemento de ligação entre os diferentes espaços.

8.2. Equipamento

Este equipamento foi desenvolvido por mim, para funcionar como móvel de apoio/bancada de bar, localizado na zona de atendimento do restaurante *Conde D'Arcos*. Através da maquete apresentada abaixo, percebe-se que a peça alia funcionalidade e identidade estética.

Trata-se de um móvel compacto e bem organizado, que integra espaço para pagamento, armazenamento de utensílios, material de limpeza e outros elementos de uso diário. O revestimento em azulejo cerâmico tradicional, visível na frente do móvel, destaca-se como um elemento com forte ligação ao conceito geral do restaurante, reforçando a memória e o património visual do espaço original.

Com estrutura em MDF hidrófugo lacado, o tampo, o rodapé e a porta em madeira natural de carvalho, o móvel combina resistência à humidade e durabilidade com uma estética contemporânea. O interior encontra-se dividido com prateleiras funcionais e inclui uma zona oculta com passagem de cabos, assegurando organização e eficiência no serviço. É um exemplo de design que respeita o carácter do espaço, ao mesmo tempo que responde às exigências práticas do dia-a-dia.



Figura 49 – Maquete do equipamento_Bar

8.3. Acabamentos

Na zona da cafetaria do restaurante *Conde D'Arcos*, o pavimento em madeira natural integra pequenos detalhes em azulejo, que conferem identidade e autenticidade ao espaço (Figura 50). Estes apontamentos cerâmicos inspiram-se nos azulejos tradicionais existentes no restaurante original, estabelecendo uma ligação visual e simbólica com a memória do lugar. Esta solução cria um contraste subtil e elegante com a madeira, enriquecendo o ambiente com um toque artesanal e cultural.

Nas restantes áreas do restaurante, o pavimento foi definido de forma a responder às exigências funcionais de cada espaço — com materiais mais resistentes e de fácil manutenção nas zonas técnicas e um acabamento mais decorativo na sala de refeições, sempre com o objetivo de garantir conforto, coerência estética e durabilidade.

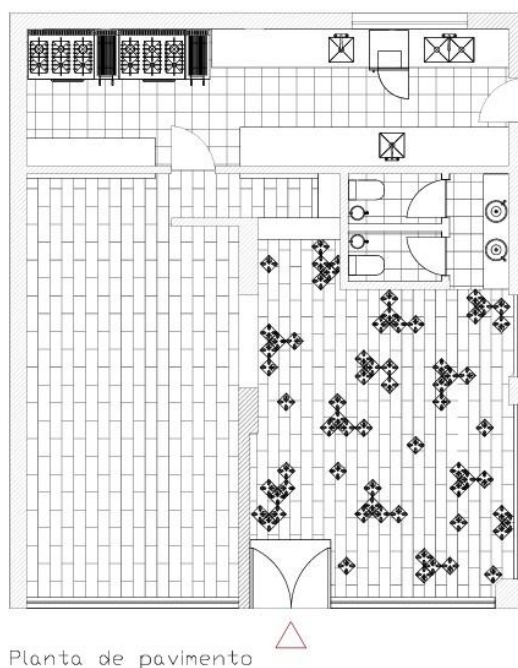


Figura 50 – Planta de pavimento

9. Domótica

A domótica, segundo a Associação KNX Portugal, é basicamente a integração de tecnologias que permitem automatizar e controlar de forma inteligente os edifícios, tudo para tornar os espaços mais confortáveis, seguros e eficientes em termos energéticos.

No caso do restaurante Conde D'Arcos, estas soluções inteligentes são uma maisvalia acessível, ajudando a melhorar o dia-a-dia do funcionamento e a oferecer uma melhor experiência aos clientes. Com a domótica, é possível reduzir o consumo de energia, tornando o espaço mais sustentável, ao mesmo tempo que se aumenta o conforto e a segurança. Coisas como a iluminação, a climatização ou outros equipamentos podem ser controlados automaticamente ou à distância, tornando o restaurante mais moderno, prático e eficiente.

Benefícios da Domótica:

- Redução do consumo energético e dos custos operacionais;
- Melhoria do conforto para clientes e colaboradores, com regulação automática da temperatura e da iluminação;
- Aumento da segurança do espaço e do património;
- Monitorização e controlo remoto das instalações e equipamentos.

Soluções de Domótica aplicadas ao Restaurante Conde D'Arcos:

- Sensores de deteção de intrusão e alerta de segurança via rádio frequência;
- Corte automático do fornecimento de gás em caso de fuga, para prevenção de acidentes;
- Sistema de deteção e prevenção de inundações;
- Regulação automática da luminosidade interior de acordo com a luz natural exterior;
- Controlo inteligente da temperatura ambiente para conforto térmico;
- Automatização da abertura e fecho temporizado de estores e cortinados para otimização da luz natural;
- Sistema integrado de deteção de incêndio com acionamento imediato de alarmes e dispositivos de emergência.

10. Conclusão

A realização deste projeto de remodelação do restaurante *Conde D'Arcos*, em Setúbal, representou a consolidação dos conhecimentos adquiridos ao longo da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento. Foi uma oportunidade única de aplicar competências técnicas e criativas num espaço com uma forte carga emocional e simbólica.

Este projeto apresentou desafios significativos, nomeadamente o levantamento arquitetónico do espaço original e o contacto direto com a história e a memória do restaurante que pertenceu ao meu avô.

Em suma, este projeto revelou-se profundamente enriquecedor a nível pessoal e académico. Enfrentei desafios que ultrapassaram o âmbito escolar, desenvolvi competências em diversas áreas do design e vivi uma experiência transformadora enquanto futura Designer de Interiores. O resultado final reflete não só o meu crescimento, mas também uma homenagem sentida a um espaço que faz parte da minha história.

11. Referências Bibliográficas

- † Munari, B. (s.d.). *Metodologia Bruno Munari* [Apresentação PowerPoint]. Scribd. <https://pt.scribd.com/doc/219158766/Metodologia-Bruno-Munari-pptx>
- † Wikipédia. (2024, 27 de maio). *Setúbal*. <https://pt.wikipedia.org/wiki/Set%C3%BAbal>
- † Localplus. (s.d.). *Regras e boas práticas no sector da restauração* [PDF]. https://www.localplus.pt/docs/restauracao_01.pdf
- † Tripadvisor. (s.d.). *Restaurantes em Setúbal*. https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g189163Setubal_Setubal_District_Alentejo.html
- † A Cosa by Olivier. (s.d.). *A Cosa by Olivier – Restaurante italiano em Lisboa*. <https://www.acostabyolivier.pt/>
- † ArchDaily. (2020, 17 de abril). *Restaurante Cheriff / MESURA*. <https://www.archdaily.com.br/br/935176/restaurante-cheriff-mesura> †
- Dear Breakfast. (s.d.). *Dear Breakfast – Breakfast All Day*. <https://www.dearbreakfast.com/>
- † Eater. (2017, 15 de junho). *Take a Look Inside Lunetta, Santa Monica's Newest Restaurant*. <https://la.eater.com/2017/6/15/15809056/lunetta-santamonica-restaurant-inside-dinner-photos>
- † Raro. (s.d.). *Raro Crèmeria – Gelato, coffee, brunch*. <https://www.rarocremeria.com/>
- † Associação KNX Portugal. (s.d.). *O que é a domótica?* <https://www.knx.pt>

Apêndices

Apêndice I – Desenhos técnicos



Figura 51 – Planta de alteração

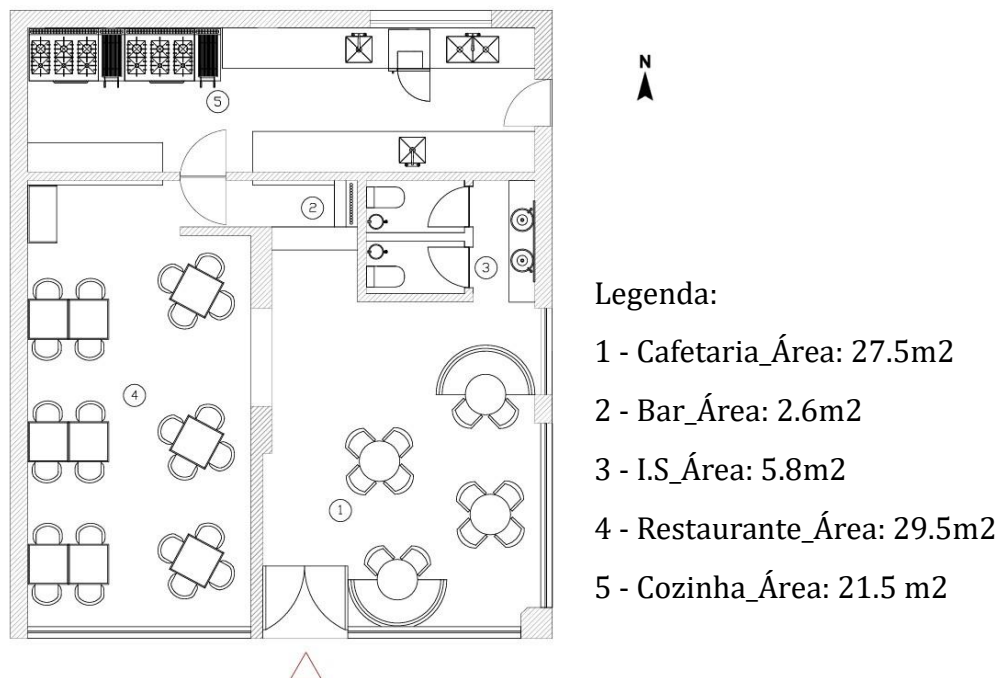


Figura 52 – Planta de apresentação

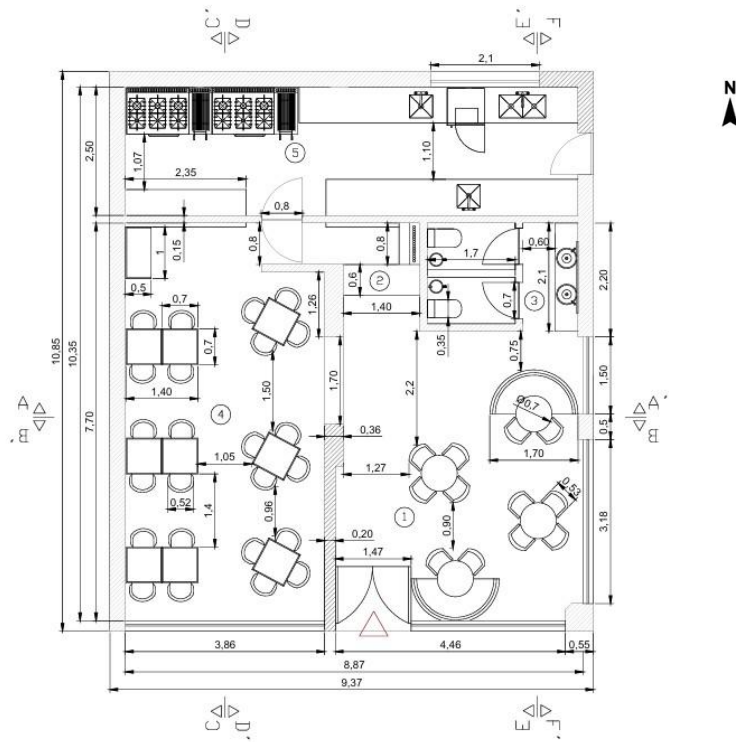


Figura 53 – Planta de apresentação Cotada

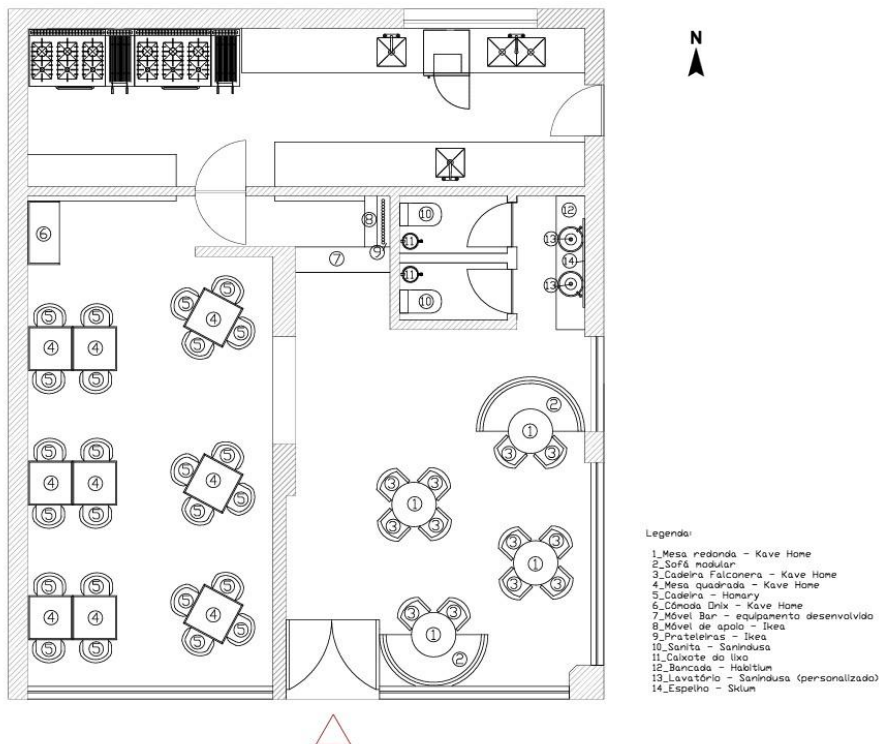


Figura 54 – Planta de equipamento e mobiliário

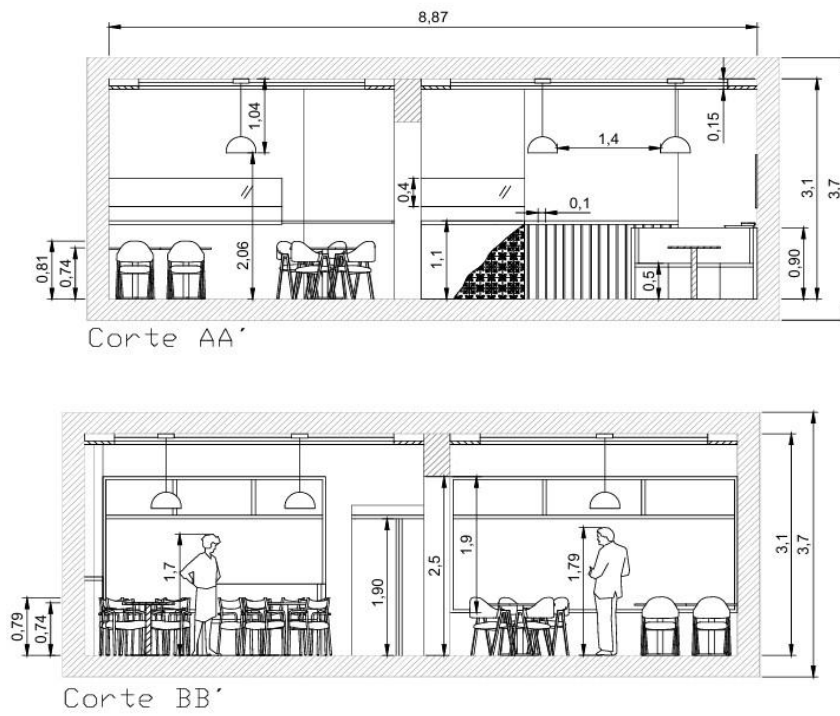


Figura 55 – Corte AA' e BB'

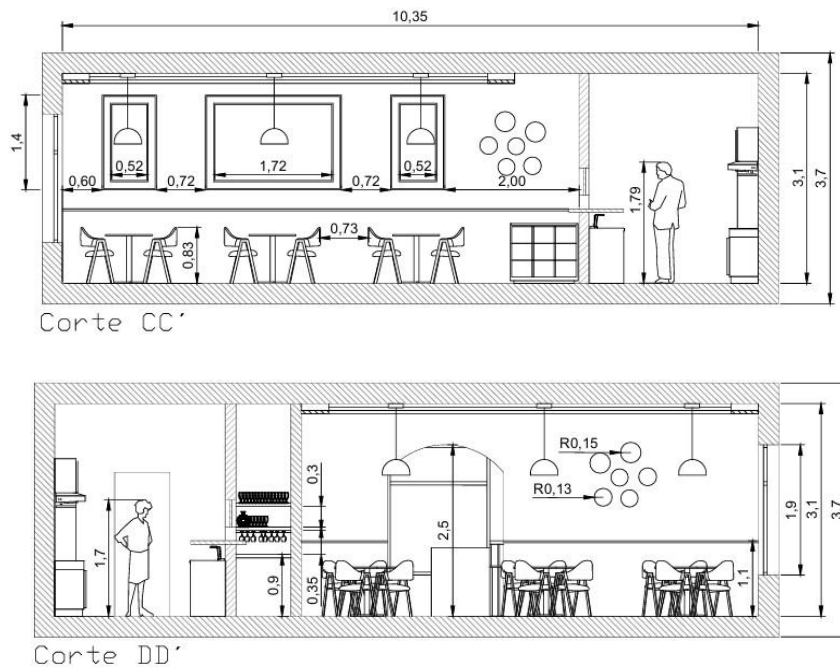


Figura 56 – Corte CC' e DD'

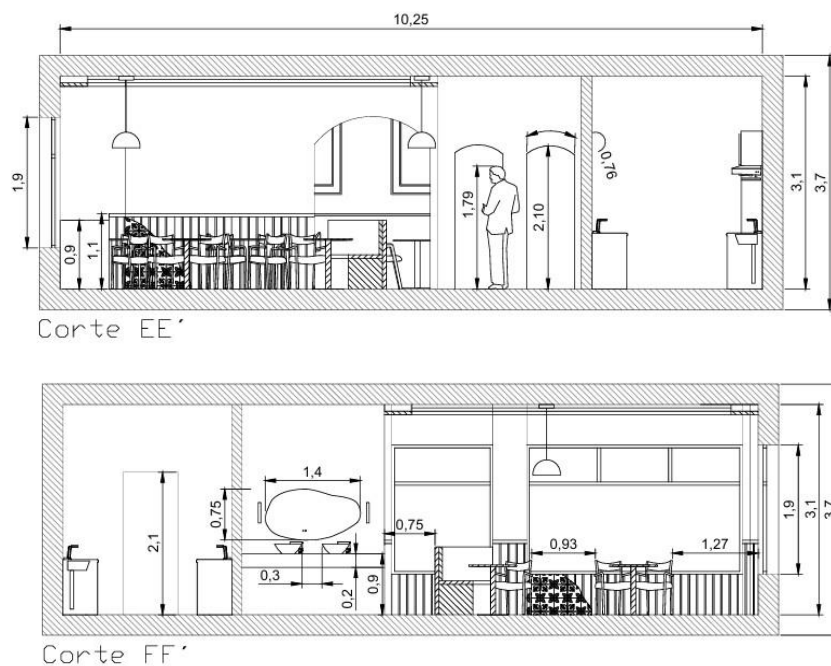


Figura 57 – Corte EE' e FF'



Figura 58 – Planta de iluminação

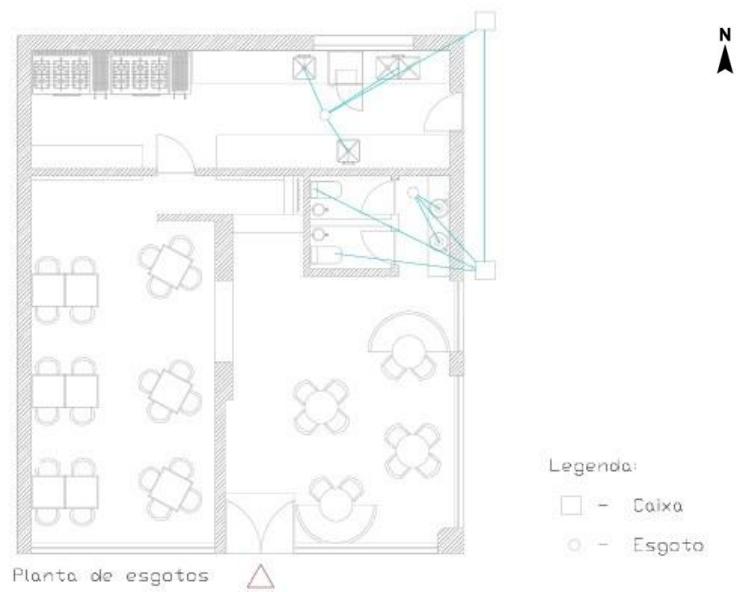


Figura 59 – Planta de esgotos

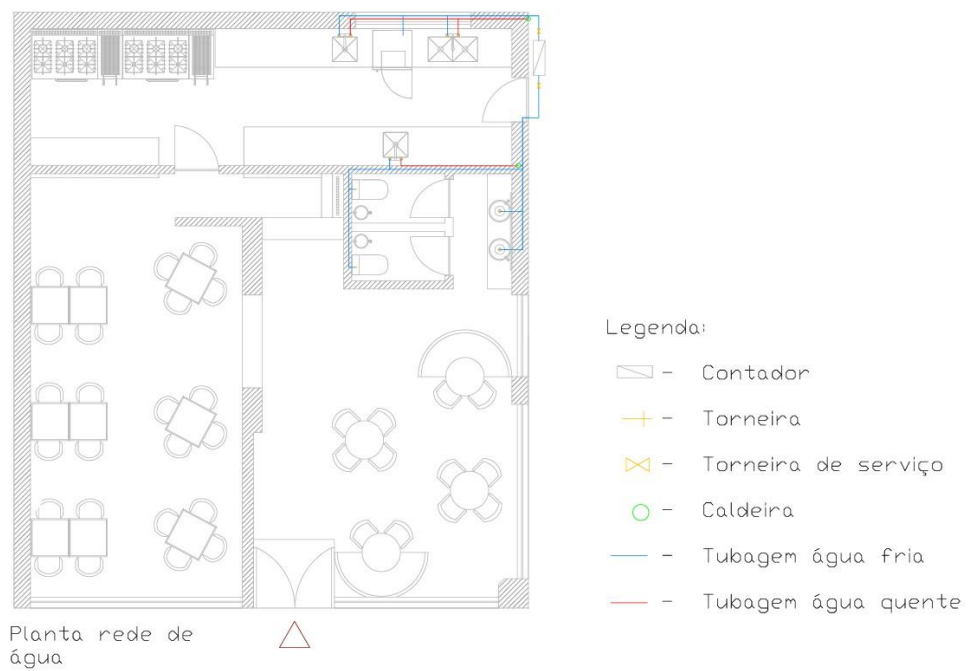


Figura 60 – Planta rede de águas

Apêndice II Visualização 3D

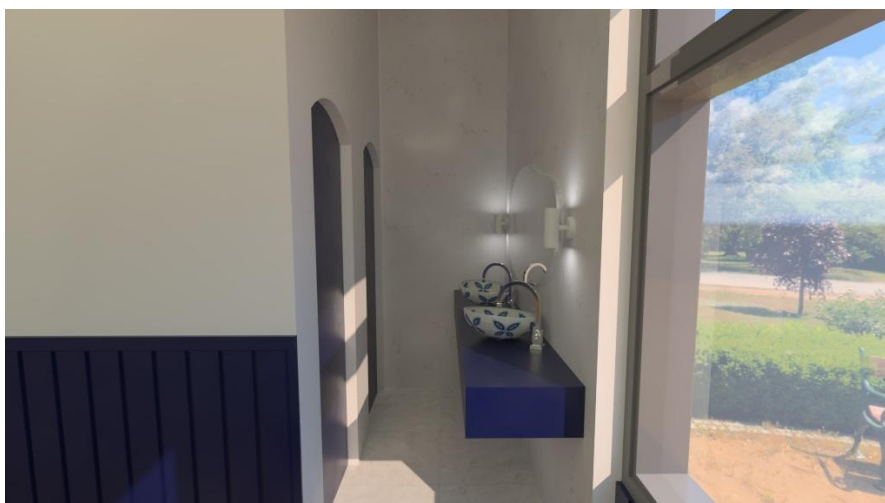


Figuras 61 – Visualização 3D_Restaurante





Figuras 62 – Visualização 3D_Cafeteria



Figuras 63 – Visualização 3D_I.

Apêndice III Orçamento para a zona do Restaurante

ORÇAMENTO - MEDIÇÕES E MAPA DE QUANTIDADES DE TRABALHOS

ITEM	Designação	Unidade	Preço Unitário	Quant.	Valor Total
1	Trabalhos Preparatórios				
1.1	Execução de demolição do teto falso, estrutura, pavimento e paredes existentes em conformidade com as peças desenhadas, com transporte dos produtos resultantes a vazadouros devidamente autorizado e da responsabilidade do empreiteiro	m3	12,35 €	85	1.049,75 €
1.2	Desativação e remoção da rede elétrica, rede de abastecimento de água, rede de esgotos e de telecomunicações existente, incluindo carga, transporte e descarga em vazadouro	vg	250,00 €	1	250,00 €
1.3	Limpeza na área da implantação do projeto, incluindo transporte e vazadouro dos produtos sobranes	horas	4,00 €	7	28,00 €
2	Tetos				
2.1	Teto Restaurante				
2.2.1	Moldura para Fita LED 2 m Hook Marca: Efectoled Cor: Branco Dimensões: 42x200x12cm	un	23,33 €	12	279,96 €
3	Impermeabilização e Isolamentos				
3.1	Fornecimento e aplicação de hidro-replente, incluindo todos os trabalhos e acessórios necessários a sua aplicação e bom isolamento	m2	3,00 €	29,5	88,50 €
4	Revestimentos, Pavimentos e Pinturas				
4.1	Paredes Interiores				
4.1.1	Fornecimento e aplicação de reboco, para receber acabamento da tinta, assim como todos os trabalhos necessários para o seu correto nivelamento	m2	32,00 €	29,5	944,00 €
4.1.2	Tinta branco fácil_mate Marca: Robbialac Cor: Branco, Mate Dimensões: 15 Lt	lt	76,99 €	4,68	16,45 €
4.1.3	Tinta Robbialac Robbiplast NG Tinta 2 em 1 Marca: Robbialac Cor: B121-5 Dimensões: 15 Lt	lt	99,35 €	8,25	12,04 €
5.2	Pavimentos				
5.2.1	Pavimento Cerâmica madeira natural_mate Marca: Casa Peixoto Cor: madeira natural Dimensões: 19,5 x 120 cm Quantidade Caixa: 50 caixas para 60,00m2	m2	20,90 €	30	627,00 €
6	Caixilharia				
6.1	Porta Acesso cozinha com visor e acabamento técnico Portas vai e vem Marca: apenportas Cor: Branco Dimensões: alt 210 x Larg 80 cm (feito à medida)	un	520,00 €	1	520,00 €
7	Equipamentos				
7.1	Equipamento Restaurante				
7.1.1	Cadeira modernas Marca: Homary Cor/Material: Aço carbono a imitar madeira e estofamento em linho azul Dimensões: Alt 81 x Larg 52 x Fundo 55 cm	conjunto 2	279,00 €	24	3.348,00 €
7.1.2	Mesa Dina melamina acabamento nogueira Marca: Kave Home Cor/Material: tampo melanina acabamento nogueira e pé preto metálico (original) alteração para pé de madeira igual ao tampo Dimensões: Alt 74 x larg 69,5 x fundo 69,5 cm	un	279,00 €	9	2.511,00 €

7.1.3	Cómoda Onix 3 gavetas Marca: Kave Home Cor/Material: Chapa de noqueira acabamento escuro Dimensões: Alt 78 x Larg. 100 x Fundo 50cm	un	869,00 €	1	869,00 €
7.1.4	Bancada passa-pratos EKBACKEN Marca: IKEA Cor/Material: Castanho efeito noqueira/laminado Dimensões: Alt 2,8 x Larg. 246 x Fundo 63,5cm (alteração: cortar larg para 235cm)	un	65,00 €	1	65,00 €
8	Iluminação				
8.1	Iluminação Restaurante:				
8.1.1	Candeeiro Suspenso Personalizado Marca: Leonleds Cor Branca, personalizado com azulejo Dimensões: Alt 267 x Diâm - 35 cm	un	87,60 €	3	262,80 €
8.1.2	Lâmpada Filamento LED Marca: Efectoled Dimensões: E27 8W A60 Lumens: 1055 lm	un	1,62 €	3	4,86 €
9	Elementos Decorativos				
9.1	Decoração Parede Restaurante:				
9.1.1	Prato GKADDELIG Marca: IKEA Cor/Material: Azul Dimensões: Diâm. 25 cm	un/emb	17,00 €	1	17,00 €
9.1.2	Prato GKADDELIG Marca: IKEA Cor/Material: Cinza - alteração: personalizado com azulejo Dimensão: Diâm 25 cm	un/emb	17,00 €	1	17,00 €
9.1.3	Prato GKADDELIG Marca: IKEA Cor/Material: Castanho efeito noqueira/laminado Dimensão: Diâm 26 cm	un/emb	12,00 €	1	12,00 €
9.1.4	Prato HULTET Marca: IKEA Cor/Material: Bambu Dimensão: Diâm 30 cm	un	4,99 €	4	19,96 €
9.1.5	Quadro 1 Marca: Cor/Material: - Dimensão: Alt 30 x 15 cm	Quadro já existente			
9.1.6	Quadro 2 Marca: Cor/Material: - Dimensão: Alt 30 x 15 cm	Quadro já existente			
9.1.7	Quadro 3 Marca: Cor/Material: - Dimensão: Alt 60 x 120 cm	Quadro já existente			
10	Diversos				
10.1	Decoração Parede Restaurante:				
10.1.1	Fornecimento, aplicação e colocação de sinalética de indicação das divisões, incluindo todos os remates, materiais e acessórios necessários à sua aplicação, incluindo todos os trabalhos necessários ao seu correcto funcionamento, a definir em obra pela equipa projetista	un	18,00 €	24	432,00 €
10.1.2	Fornecimento e colocação de quadros e poster com moldura em branco, incluindo todos os materiais necessários a correta aplicação dos mesmos nessas a correção aplicação dos mesmos	un	200,00 €	3	600,00 €
10.1.3	Limpeza final para receção provisória da obra	hora	12,00 €	29,5	354,00 €
					12.328,32 €

Cálculo FLDM – Restaurante (Espaço com 29,5 m²):

Dados do espaço:

Comprimento – 7.70 m

Largura – 3.86 m

Pé direito – 3.10 m

Altura do plano – 0.75 m

Iluminância recomendada: **E = 200 lux d = 0.88**

S = C × L = 29.5 m² hu = 3.10 – 0.75 = 2.35 m

Coefficiente de reflexão:

Teto – 80% → 0.80

Paredes – 50% → 0.50

Plano de trabalho – 10% → 0.10

Iluminação proposta:

Fita LED 1200 lm/m (iluminação indireta em sanca)

Comprimento total previsto = 9 metros

θl (fluxo unitário por metro linear) = 1200 lm Luminárias LED adicionais: 3 × 1055 lm = 3165 lm

Cálculo do Índice do Local:

$K = (C \times L) / [(C + L) \times hu] = (7.70 \times 3.86) / [(7.70 + 3.86) \times 2.35]$ $K = 29.72 / (11.56 \times 2.35) = 29.72 / 27.17 = 1.09 \mu \approx 52\%$

Cálculo do fluxo total necessário:

$\theta_t = E \times S \times (d / \mu) = 200 \times 29.5 \times (0.88 / 0.52)$ $\theta_t = 5900 \times 1.692 \approx 9\ 983\ \text{lm}$

Cálculo do número de metros lineares necessários:

$N = \theta_t / \theta_l = 9983 / 1200 \approx 8.32\ \text{m} \rightarrow$ arredondado para **9 metros**

Resultado:

Com 9 metros de fita LED (total de 10 800 lm) e 3 luminárias LED adicionais (3165 lm), o espaço recebe um total de 13 965 lm, garantindo iluminação suficiente para cumprir os 200 lux recomendados, com margem para compensar perdas por reflexão indireta nas sancas e aumentar o conforto visual.