



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior de Artes Aplicadas

Projeto Final de Design de Interiores

Remodelação do café - snack bar “Emigrante”

Sofia Tavares Pinho
20140171

Orientador:

Ana Rita Vasco

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, realizado sob a orientação científica da Professora Ana Rita Vasco

Junho 2017

Agradecimentos

Começo por agradecer à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco, que tão bem me acolheu e formou, por toda a aprendizagem que me foi proporcionada ao longo destes três anos da minha vida.

Quero também agradecer à professora Ana Rita Vasco, orientadora do projeto final de curso, por todos os conselhos e ajuda prestada e dedicação ao longo do mesmo.

Ao coordenador de curso professor Joaquim Bonifácio e Nelson Antunes (ex-coordenador), pelo trabalho desenvolvido para a melhoria do mesmo.

Agradeço também aos meus colegas de turma pela ajuda e apoio prestados ao longo destes anos, assim como todos os momentos de lazer que me proporcionaram neste percurso.

Por fim, agradeço à minha família, por todo o apoio prestado, quer financeiro quer moral, e por me terem apoiado sempre e nunca deixarem de acreditar nas minhas capacidades, nos bons e nos maus momentos, durante a licenciatura.

Resumo

Este relatório refere-se ao desenvolvimento do projeto de remodelação do Café-snack bar Emigrante, localizado em Ovar.

O principal objetivo do projeto apresentado consiste em modernizar e alterar os espaços existentes, enquadrando o conceito com o nome do espaço, tornando-o mais acolhedor. Pretendia-se, ainda, atrair mais clientes, principalmente jovens para o local (que se encontra bastante envelhecido).

Um outro aspeto a melhorar neste espaço seria a adaptação à utilização por pessoas com mobilidade condicionada.

Palavras chave: Design de Interiores | Remodelação | Emigrante | Contemporâneo | Acolhedor

Abstract

This report refers to the rehabilitation project for the Café-Snack Bar *Emigrante*, located in Ovar.

The main objective of the project is to modernize and change the spaces and to associate the concept with its name, making it more welcoming in a way to attract new clients, mainly young people to the place (which is very aged).

Another aspect to improve in this place is the adaptation for the use by disabled people.

Key words: Interior Design | Renovation | Remodeling | Emigrant | Contemporary | Welcoming

Índice

Introdução	1
1. Metodologia	3
2. Identificação do Projeto a realizar	3
2.1 Objetivos	5
3. Pesquisa	6
3.1 Espaços de tipologia semelhante	6
3.2 Público Alvo	10
3.3 Legislação	10
3.4 Conceito	11
4. Projeto	11
4.1 Identificação e solução dos problemas	11
4.2 Folder de Materiais	12
4.3 Proposta final	13
5. Anexos	15
5.1 Fotografias do café	15
5.3 Legislação	21

Introdução

No âmbito da unidade curricular de projeto, lecionada no último semestre do terceiro ano do curso de Design de Interiores e Equipamento, foi proposta a realização do projeto de remodelação do café snack-bar Emigrante, localizado no Lugar de Marinha em Ovar.

O espaço situa-se num piso térreo e é composto por uma zona de café e balcão, salão de jogos, cozinha, arrumos e esplanada. O principal objetivo da intervenção consiste na transformação do café num espaço contemporâneo, de forma atrair mais jovens para o local, que se encontra bastante envelhecido.

Tendo em atenção os aspetos referidos anteriormente, com a realização deste projeto pretende-se atingir um conjunto de objetivos, tais como criar melhores condições para receber pessoas de mobilidade reduzida, reorganizar as divisões de modo a criar uma melhor funcionalidade do estabelecimento, criar uma esplanada coberta, uma zona de refeições rápidas e espaço exterior para estacionamento.

1. Metodologia

Para o correto desenvolvimento do presente projeto, seguiu-se uma metodologia faseada, baseada nas seguintes etapas sequenciais:

- 1- Levantamento técnico:
 - Desenhos técnicos
 - Fotografias do edifício
- 2- Pesquisa/ Investigação: Pesquisa teórico-prática sobre:
 - Soluções existentes
 - Público alvo
 - Legislação aplicável
 - Conceito
- 3- Estudo prévio:
 - Desenvolvimento da proposta base
- 4- Anteprojeto:
 - Esboços
 - Plantas e cortes de estudo do projeto base
 - Folder materiais
 - Maqueta/3D
- 5- Projeto de execução:
 - Finalização da memória descritiva e justificativa / Relatório
 - Renders e maquete final
- 6- Entrega do projeto

2. Identificação do Projeto a realizar

O espaço em questão, o café snack-bar Emigrante, localiza-se no Lugar da Marinha, concelho de Ovar.

Composto por uma edificação própria tem uma área coberta de 185,5 m² e uma área total de 627 m².

Inicialmente, foi possível analisar um pouco o funcionamento do espaço, bem como a sua organização, e perceber a circulação dos clientes. Posteriormente, procedeu-se ao levantamento fotográfico do mesmo (anexo 7.1, fig. 1 á 32) e à solicitação dos desenhos técnicos para que fosse possível um estudo mais aprofundado. Mais tarde, foram feitas as medições e retificações necessárias para completar os desenhos técnicos.

Há cerca de 10 anos, o edifício foi submetido a uma pequena remodelação, que consistiu na pintura de paredes, substituição de sistemas de iluminação, colocação de uma parede a dividir o salão de jogos e os arrumos e realização de um espaço fechado

na parte de trás do café, de modo a criar espaço extra para guardar mais bens e receber mais clientes, quando estes ali realizam convívios.



Figura 1 Lugar da Marinha



Figura 2 Entrada do lugar



Figura 3 Delimitação da área total do café

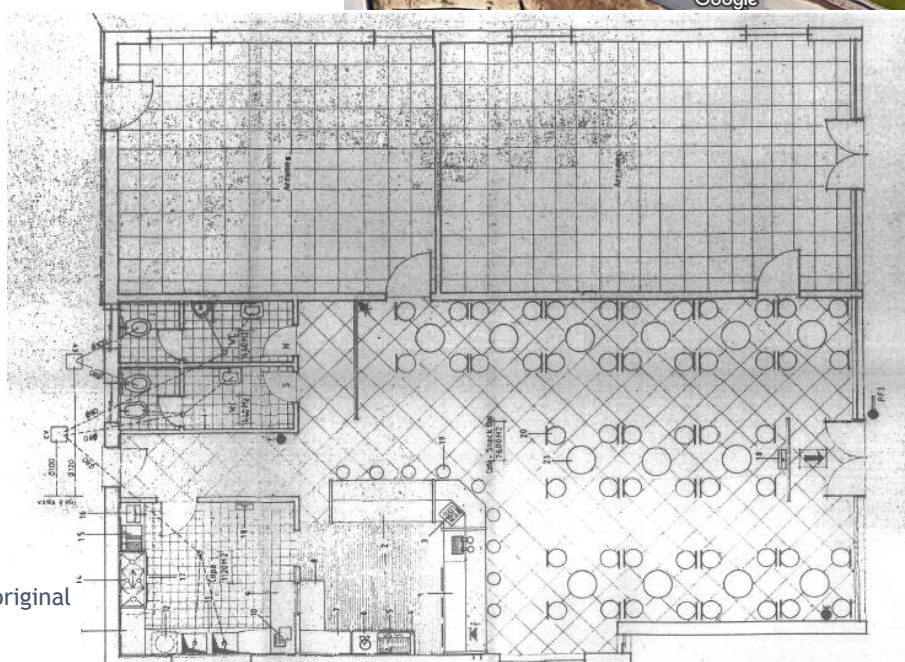


Figura 4 Planta original do edifício



Figura 5 Zona de café e balcão



Figura 6 Salão de jogos

2.1 Objetivos

De uma forma geral, os objetivos deste projeto passam por responder às necessidades do cliente, tornando o espaço contemporâneo e acolhedor e aplicando princípios de ergonomia e de funcionalidade no espaço a desenvolver.

Procurou-se ainda preservar as fachadas, dividindo o espaço interior do estabelecimento, de forma a que o mesmo contivesse:

- Espaço de café, acolhedor de modo a convidar os clientes a entrar e mais tarde voltar.
- Um salão de jogos, contemporâneo e com variedade de diversões.
- Arrumos, com tamanho suficiente para o armazenamento não só de produtos de café mas também equipamentos.
- Uma cozinha com espaço de refeições, para o que os proprietários possam fazer as suas refeições, bem como preparar petiscos e comidas ligeiras
- Uma esplanada coberta, para que nos dias de chuva ou de mais calor seja possível tirar partido do ar fresco e/ou fazer jogos no exterior (como por exemplo jogos de cartas)
- Zona de traseiras, onde se pudesse colocar um espaço para barbecue (churrascos) e ainda uma zona de armazenamento de botijas de gás para venda. Seria ainda necessário prever a criação de um espaço para refeições rápidas e/ou pequenos convívios.

Outro dos objetivos a cumprir seria definir um conceito que melhor se adequasse e identificasse o espaço, tentando conciliá-lo com o nome do café (“Emigrante”) através de decoração e/ou equipamentos, sem esquecer fatores como a escolha de uma paleta de cores e sistemas de iluminação adequados.

3. Pesquisa

Antes da conceção de qualquer projeto de design, é necessária a elaboração de uma pesquisa. Esta surge na primeira fase do projeto, tendo como objetivo principal analisar espaços de tipologia semelhante, já existentes no mercado, bem como as principais tendências ao nível das necessidades funcionais deste tipo de projetos.

3.1 Espaços de tipologia semelhante

Jury Cafe

Situado na Pentridge Village (antiga prisão de Pentridge) a aproximadamente 8 km de Melbourne o Jury Cafe tem 475 m². Apresenta paredes de cimento, onde estão colocadas estruturas de contraplacado claro, em tons pastel, preto e branco, “ideias que construíram um contraste entre a parede escura e a paleta de cores claras e madeiras claras”. Esta madeira forma molduras triangulares, criando padrões nas paredes, teto e balcão. A estrutura criada transmite um efeito de diversão, contrariando o passado do estabelecimento.

Design: Biasol



Figura 7 Jury Café (planta e espaço)

Bindella Osteria & Bar

A história de Bindella começou Há mais de 100 anos. Atualmente, gere 40 restaurantes na Suíça e produz vinho, grappa e azeite em Itália.

O grande salão é moderno e elegante, com ripas de madeira que decoram o teto. A partir do balcão é possível avistar a cozinha.

Arquitetura e design por Pitsou Kedem | Baranowitz-Amit Design Studio

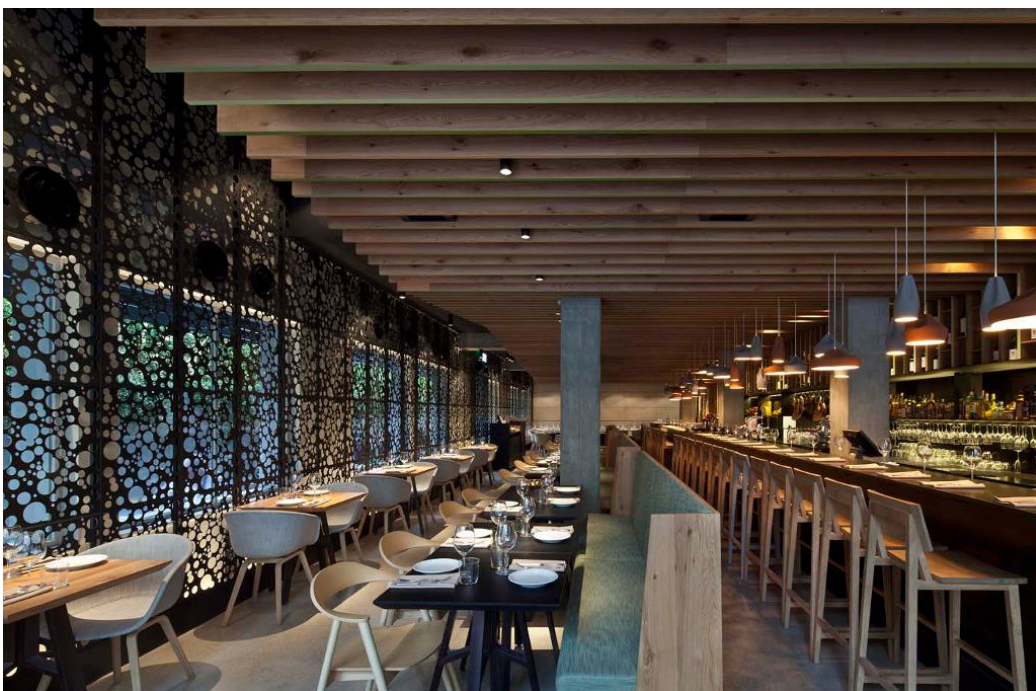
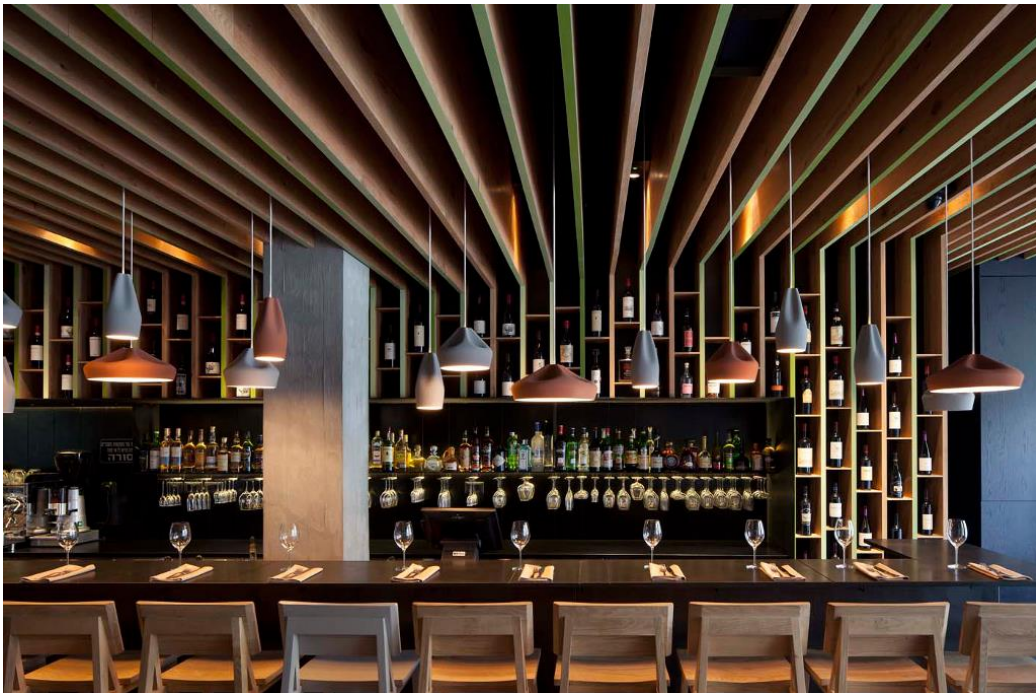


Figura 8 Bindella Osteria & Bar

Stock Coffee

Antigo espaço comercial (loja) Stock Coffee é um café situado em Niš, na Sérvia. Neste espaço foram removidos todos os elementos desnecessários do interior, expondo o teto e paredes, bem como as vigas, pilares, deixando as tubagens à vista e transformando o espaço comercial num café, composto por dois espaços em forma de L, um por cima do outro, conectados visual e espacialmente por um átrio. Este tem uma parede de 10m de comprimento por 5m de altura, que atravessa todo o café, pintada de preto e que serve de quadro onde se encontram decorações e desenhos feitos por Jelena Ili (artista sérvia). A disposição do layout de mobiliário torna o café mais relaxante e informal. Foi também colocada madeira nas paredes, combinada com cimento, conferindo-lhe um aspeto industrial mas convidativo.

Design: Arhitektura Budjevac



Figura 9 Stock Coffee

3.2 Público Alvo

Um dos principais objetivos da realização deste projeto passa por atrair novos clientes, de diversas faixas etárias, com especial enfoque na pretensão de cativar público mais jovem, uma vez que o local está a ficar bastante envelhecido. Atualmente, os clientes do espaço são, sobretudo, os habitantes da zona onde está inserido o café que, após a sua refeição, lá se dirigem para tomar um café e, por vezes, passar um pouco da sua tarde em convívio.

3.3 Legislação

Como qualquer projeto de Design de Interiores, exige por si mesmo, a obrigação de cumprir todas as leis que estão em vigor no nosso país, foi necessária uma pesquisa aprofundada da regulamentação existente, antes de começar a projetar o espaço.

Foi considerada legislação no âmbito das atividades de restauração e bebidas, hotelaria, saúde e bem-estar, segurança contra incêndios e acessibilidade para cidadãos de mobilidade reduzida.

As referidas normas foram alvo de uma análise aprofundada e posteriormente compiladas, por forma a tornar a sua interpretação e aplicação o mais correta e adequada possível (toda a documentação referenciada em seguida encontra-se em anexo).

Documentos analisados:

- Regulamento Geral de Edificações Urbanas (RGEU) aplicado em todos os tipos de construção;
- Decreto-Lei nº163/2006 – regime de acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via pública e edifícios habitacionais;
- Portaria nº 1063/97 de 21 de Outubro de 1997 – nº 3 do artigo 21º do Decreto-Lei nº 168/97 – aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalações e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e bebidas;
- Decreto-Lei nº 234/2007; Decreto regulamentar 20/2008 – regime jurídico de instalação e funcionamento dos estabelecimentos de restauração ou e de bebidas (tipos de estabelecimento, entidades intervenientes, fiscalização e sanções, entre outros.)

3.4 Conceito

O conceito de desenvolvimento do espaço surgiu através da vontade de querer relacionar o seu nome (Emigrante) com o design e de criar um ambiente mais neutro e contemporâneo.

Surgiu, também, a ideia da utilização de azulejos com diferentes padrões devido ao facto de o estabelecimento se localizar no concelho onde se encontra a cidade museu do azulejo – Ovar.



Figura 10 Mapa mundi com relógios de diferentes cidades do mundo



Figura 11 Exemplo da utilização do azulejo



Figura 12 Paleta cromática



Figura 13 Exemplo de mobiliário

4. Projeto

4.1 Identificação e solução dos problemas

Um dos problemas a resolver consiste no facto de apenas existir um pequeno armazém, considerando que existem depois outros dois espaços desaproveitados,

onde acumulam produtos do estabelecimento em conjunto com produtos pessoais. Perante este facto, tornava-se necessária a reorganização do espaço interior, de forma a que o espaço de armazenagem aumentasse, podendo assim albergar tanto os produtos comercializados, como os equipamentos necessários para o estabelecimento (mesas, cadeiras, etc.).

O pé-direito do salão principal – 2,80 m - não se encontrava de acordo com a legislação atual para espaços comerciais (o RGEU prevê um mínimo de 3 metros), pelo que se propõe remover o teto falso existente no espaço.

A acessibilidade ao local por pessoas de mobilidade reduzida não está contemplada em nenhum local do edifício. Então, o projeto de reorganização do espaço privilegiou este aspeto, de forma a tornar possível a colocação de uma instalação sanitária adequada a esta situação, assim como corredores com largura suficiente para a passagem de um utilizador de cadeira de rodas (1,5m). Neste âmbito, também a largura dos vãos das portas existentes e a manter terá de passar a ser de 1,00m, pois estes apresentam larguras diversas e insuficientes.

A iluminação também foi alterada, pois a ambiência que se pretende criar é conseguida através do tipo de iluminação aplicada. Algumas zonas passam a ter iluminação mais intensa, como é o caso de zonas de circulação, balcão e instalações sanitárias, enquanto outras ficam pontualmente iluminadas, com a intenção de criar um ambiente mais acolhedor.

O acesso á entrada do café encontra-se ao nível da rua, e devido á existência de um passeio, atualmente é necessário descer um degrau ou uma pequena rampa para efetuar este acesso, o que facilita a entrada da água da chuva dentro do edifício quando chove muito. Para solucionar este problema, o piso será cortado com uma pequena inclinação (da porta de entrada em direção ao passeio) e no fim será colocado uma grelha de escoamento das águas.

A porta de acesso ao salão de jogos foi colocada perto do balcão, pois encontrava-se muito distante do mesmo, tendo de ser percorrida toda a zona de café até chegar a esse espaço.

No exterior, devido ao pouco espaço de estacionamento perto do estabelecimento, foram criados dez lugares próprios para esse efeito.

Visto existir grande procura por refeições rápidas (como pernil, bifanas, rissóis, sandes, etc.) foi criado, no exterior, um local de refeições nas traseiras do café, onde é também possível fazer pequenas reuniões de convívio. Este local é coberto e, caso necessário, fechado (com uma porta de fole).

4.2 Folder de Materiais

Considerando o objetivo de atrair novos clientes, houve a necessidade de criar um ambiente moderno e sofisticado, mais atraente e confortável. Nesse sentido, as opções

tomadas a nível das escolhas de materiais e equipamentos procuraram reforçar essa imagem que queremos transmitir do espaço.

Houve uma aposta em tons claros e neutros e em madeiras também claras, de forma a criar um ambiente de serenidade no espaço da cafetaria. No salão de jogos optou-se pela utilização de cores mais escura e vivas, para tornar o ambiente mais alegre e dinâmico.

Para os revestimentos das paredes, selecionaram-se dois tipos diferentes de materiais, os cerâmicos e a tinta. Escolheu-se um revestimento cerâmico para a cozinha e uma pequena faixa na zona de balcão. Em todo o restante espaço é utilizada a tinta como revestimento. A cor escolhida foi o “linho puro”, CIN (bege um pouco alaranjado), com um tom muito aproximado ao branco para que a luz, quer natural quer artificial possa ser refletida no espaço.

Em relação aos revestimentos de pavimento, irá ser utilizada a madeira no salão de jogos, salão principal e corredor de acesso às instalações sanitárias, enquanto as restantes divisões serão revestidas a cerâmica.

Nos tetos será aplicada uma pintura branca que fará refletir a luz no espaço.

O balcão será desenhado e produzido á medida e contrastará com as cores claras do espaço envolvente, pois a base será em contraplacado folheado a madeira pintada a preto e, no “tampo”, irá ser utilizada pedra mármore preta.

Tratando-se de um estabelecimento que se espera ser frequentado por um significativo número de pessoas todos os dias, os materiais utilizados foram analisados e selecionados tendo em conta a sua resistência, durabilidade e facilidade de manutenção, assim como todo o mobiliário e equipamentos.

4.3 Proposta final

Como proposta final é apresentado um projeto para um café, distinto dos existentes na zona, sofisticado e, ao mesmo tempo, jovem.

Foram realizadas alterações na organização do espaço, necessárias para que este se tornasse mais prático e cómodo para os seus utilizadores, assim como acessível a pessoas com mobilidade reduzida.

A estrutura final proposta para o café Emigrante integra os seguintes espaços:

- Salão principal (zona de café)
- Balcão
- Salão de jogos
- Instalação sanitária adaptada para pessoas de mobilidade condicionada
- Instalação sanitária feminina
- Instalação sanitária masculina
- Cozinha

- Arrumos
- Explanada
- Zona (exterior) para refeições rápidas / convívios
- Estacionamento

Ao entrar no estabelecimento o cliente é encaminhado para a sala principal, constituída por uma zona de estar, uma zona de atendimento e de serviço. Todas estas áreas se comunicam visualmente e estão interligadas.

O salão principal encontrar-se-á no mesmo local, apenas será removido o revestimento cerâmico existente, substituindo-o por tinta. Neste espaço, a parede do lado direito terá pintado o mapa mundi, enquanto que na do lado esquerdo se encontrarão relógios com horários de diferentes cidades do mundo, revelando o conceito do espaço, relacionado com a emigração. Os equipamentos e revestimentos deste salão, como já referido, irão ser em tons claros, com aplicação de madeiras. Para criar um ambiente mais contemporâneo e confortável, existirão luminárias suspensas a diferentes alturas nas zonas das mesas e balcão. Aqui os clientes poderão encontrar mesas de quatro e seis lugares e respetivos lugares sentados. Para apoio às mesas de seis lugares, colocou-se um sofá de canto (apoiado na parede). O revestimento do pavimento será em bambu, material bastante resistente e ecológico.

Optou-se por demolir o balcão existente e projetar um novo balcão em madeira pintada a preto, com tampo em pedra mármore preta, contrastando com o ambiente criado no espaço anteriormente referido. O balcão proposto encontrar-se-á no mesmo local onde se situa o existente, mas terá uma configuração diferente

Esta sala poderá albergar 30 pessoas sentadas.

O revestimento das paredes da zona de serviço será o mesmo do da zona do salão, apresentando uma faixa em azulejo com diferentes padrões. A parede de fundo desta zona irá conter uma garrafeira, para expor as bebidas alcoólicas (licores, gins, digestivos, etc.), que consiste em três prateleiras com 2,00m de comprimento. O pavimento será revestido a cerâmica, de modo a facilitar a sua limpeza e manutenção. Grande parte do mobiliário desta área será desenhada e produzida á medida.

As instalações sanitárias serão acessíveis através de um corredor que finaliza numa zona com lavatórios e um espelho de grandes dimensões. Todas estarão equipadas com sanita e instalação masculina terá, também, um urinol. A instalação sanitária para utilizadores de mobilidade reduzida apresenta também todos os equipamentos necessários á sua utilização. A tinta utilizada nesta divisão é lavável para facilitar a limpeza da mesma.

Perto da entrada para as casas de banho encontra-se a porta de acesso ao salão de jogos. Este distingue-se das divisões restantes pela aplicação de tons mais escuros e vivos. Nesta zona, os revestimentos consistem num papel de parede com padrões de azulejos coloridos na parede de fundo (entrada pelo exterior) e por tintas de cores diferentes (azul, amarelo e bege) nas restantes. O pavimento será revestido a cerâmica de aspeto semelhante ao da madeira. Propõe-se para este espaço a colocação de diversas máquinas de jogos e diversões - matraquilhos, máquinas de dardos, mesas

para jogar (cartas, xadrez, damas, etc.) e ainda dois televisores onde será possível jogar playstation.

Na cozinha será utilizada uma tina lavável e uma faixa de azulejos na parede da janela. Será equipada com placa de indução e forno, para a confeção dos petiscos servidos no estabelecimento, assim como das refeições para os proprietários que terão neste espaço uma mesa e duas cadeiras para esse efeito.

A zona de arrumos terá acesso ao exterior, através de um pequeno corredor, para facilitar o transporte dos itens e mercadorias necessárias ao funcionamento do café.

A sala para pequenas refeições pode ser totalmente fechada ou ter apenas uma lateral aberta pois existirá uma porta de fole para permitir que, no inverno ou em dias de chuva se esteja mais confortável no seu interior. Para permitir a entrada de luz a cobertura é feita com chapas de policarbonato transparente, apoiadas em estrutura de ripas de madeira.

A esplanada consiste numa pérgula de madeira com cobertura em tecido. Duas das suas laterais são fachadas por uma estrutura de madeira cruzada por onde poderá crescer uma hera.

Para uma melhor interpretação do projeto, seguem, em anexo, imagens que simulam tridimensionalmente todo o espaço.

No entanto, pretendo apresentar mais exemplos aquando da defesa do projeto. Os mesmos poderão vir a ser adicionados a este documento posteriormente.

5. Anexos

5.1 Fotografias do café



Figura 14 Fachada principal



Figura 15 Fachada principal

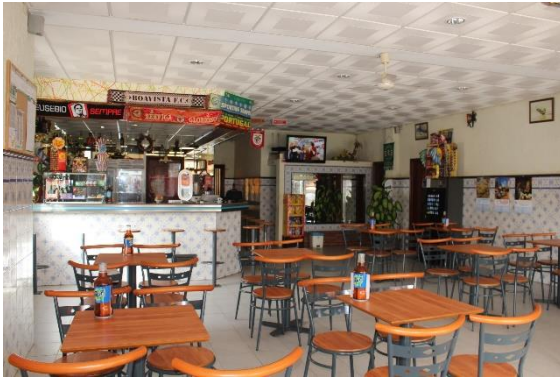


Figura 16 Zona de Café



Figura 17 Zona de Café



Figura 18 Balcão



Figura 19 Balcão



Figura 20 Salão de Jogos



Figura 21 Salão de Jogos



Figura 22 Armazém



Figura 23 Armazém

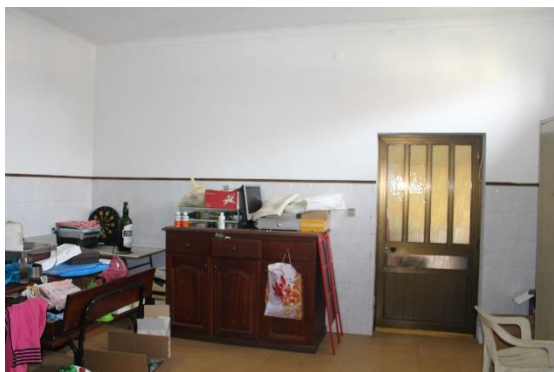


Figura 24 Arrumos



Figura 25 Arrumos



Figura 26 Cozinha



Figura 27 Cozinha



Figura 28 Acesso às Casas de Banho



Figura 29 Casa de Banho Feminina



Figura 30 Casa de Banho Masculina

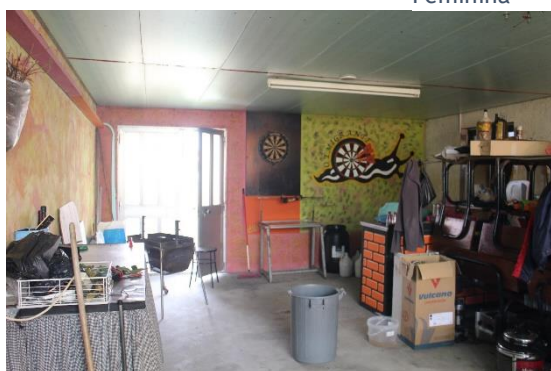


Figura 31 Traseiras



Figura 32 Traseiras

5.2 Renders (imagens não renderizadas)



Figura 33 Salão Principal



Figura 34 Salão Principal



Figura 35 Balcão



Figura 36 Balcão



Figura 37 Salão de Jogos



Figura 38 Salão de Jogos



Figura 39 Cozinha



Figura 40 Cozinha



Figura 41 Arrumos



Figura 42 Sala Exterior de Refeições



Figura 43 Esplanada

5.3 Legislação

Decreto-Lei n.º 168/97

Portaria n.º 1063/97 de 21 de Outubro de 1997

Artigo 3.º

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

II - Disposições gerais

1 - Para efeitos do estabelecido no número anterior, os estabelecimentos deverão

satisfazer as exigências a seguir enunciadas, em conformidade com as especificações técnicas constantes dos números seguintes deste anexo:

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

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

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

III - Disposições técnicas

1 - Caminhos de evacuação:

1.1 - Generalidades:

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

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

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

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

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

1.2 - Portas:

1.2.1 - As portas situadas nos caminhos de evacuação, com exceção 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 exceção 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.

1.4 - 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 respetivas 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.

2.5 - 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 exceção 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 tetos;

b) Os elementos decorativos das paredes e dos tetos.

3.2 - Caminhos de evacuação:

3.2.1 - Os materiais de revestimento das superfícies interiores dos caminhos de evacuação devem ter uma reação 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 tetos - 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 reação 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 tetos - M 2.

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

4 - Instalação elétrica:

4.1 - A instalação elétrica 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 elétrico.

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 elétricos:

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

4.3.2 - Os aparelhos de aquecimento elétrico 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.

CAPÍTULO II - Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração e de bebidas

SECÇÃO I - Dos requisitos das instalações

Artigo 6.º Requisitos mínimos

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

Artigo 7.º Condição geral de instalação

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

Infraestruturas

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

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

3 - Para efeitos do disposto no número anterior, a captação de água deve possuir as adequadas condições de proteção sanitária e o sistema ser dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água em vigor, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico-químicas e ou microbiológicas.

Artigo 9.º Sistema e equipamento de climatização

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

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

Artigo 10.º Instalações sanitárias destinadas aos utentes

1- As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser dotadas de água corrente. 2 - As instalações sanitárias destinadas aos utentes devem ser separadas por sexos,

2- salvo se a capacidade do estabelecimento for inferior a 16 lugares.

3- 3 - As instalações sanitárias devem ter uma entrada dupla, através de um pequeno

- 4- vestíbulo com duas portas, salvo se com uma única porta se conseguir o seu
- 5- necessário isolamento do exterior.
- 6- 4 - As instalações sanitárias não podem ter acesso direto às zonas de serviço, salas
- 7- de refeições ou salas destinadas ao serviço de bebidas.
- 8- 5- Estas instalações devem estar sempre dotadas dos equipamentos e utensílios
- 9- necessários à sua utilização pelos utentes.
- 10-6 - As paredes, pavimentos e tetos das instalações sanitárias comuns devem ser
- 11-revestidos de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza.

Artigo 11.º Zonas de serviço

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

Artigo 12.º Cozinhas, copas e zonas de fabrico

- 2 - Considera-se copa suja a zona destinada à lavagem de louças e de utensílios e copa limpa a zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço.
- 3 - Considera-se zona de fabrico o local destinado ao fabrico, preparação e embalagem de produtos de pastelaria, padaria e gelados.
- 4 - As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem dispor de arejamento e iluminação naturais suficientes ou, quando tal não for possível, de ventilação e iluminação artificiais adequadas à sua capacidade.
- 7- As cozinhas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios destinados ao pessoal, sempre que possível, colocados junto à sua entrada.
- 8 - As cozinhas devem estar instaladas de modo a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeições, com trajetos breves, ou, se não se situarem no mesmo piso, disporem de ligação direta por monta-pratos com capacidade adequada.
- 9 - Quando exista copa, a cozinha deve ser contígua a esta, aplicando-se o disposto no número anterior na comunicação desta com as salas de refeições, com exceção da ligação directa por monta-pratos.
- 10 - Os balcões, mesas, bancadas e prateleiras das cozinhas e das zonas de fabrico devem ser de material liso, lavável e impermeável.
- 11 - Nas cozinhas, nas copas e nas zonas de fabrico, as paredes devem possuir lambrins de material resistente, liso e lavável e a sua ligação com o pavimento ou com outras paredes deve ter a forma arredondada.

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

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

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

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

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

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

Artigo 14.º Instalações frigoríficas

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

SECÇÃO II

Dos requisitos de funcionamento

Artigo 16.º Condição geral de funcionamento

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

Artigo 17.º Capacidade

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

a) Nos estabelecimentos de restauração com lugares sentados, 0,75 m² por lugar;

b) Nos estabelecimentos de restauração com lugares de pé, 0,50 m² por lugar;

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

Decreto Regulamentar n.º 20/2008

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas

SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 4.º

Área de serviço

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

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

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

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

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

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

Artigo 5.º

Zonas integradas

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

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

3 — Nos estabelecimentos de bebidas em que sejam servidos produtos confeccionados ou pré -confeccionados, nos termos previstos no n.º 3 do artigo 14.º, devem existir os equipamentos adequados, nomeadamente, micro-ondas, forno, chapa, sistema de exaustão fritadeira elétrica, torradeira, máquina de café, máquina de sumos e outros equiparados.

Artigo 6.º

Cozinhas, copas e zonas de fabrico

1 — A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos, podendo também destinar -se ao respetivo empratamento e distribuição.

2 — A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço, podendo também dar apoio na preparação de

alimentos, e a copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios.

3 — A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados.

4 — As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico devem estar equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos, podendo existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas.

5 — As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico devem

ser de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os

utensílios para a preparação dos alimentos devem ser de fácil lavagem e ser mantidos

em bom estado de higiene e conservação.

6 — Nas cozinhas deve, preferencialmente, existir uma zona de preparação distinta da zona de confeção.

7 — A cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com as salas de refeição com trajetos diferenciados para sujos e limpos, sempre que possível, e através de acessos verticais quando o trajeto envolver mais de um piso.

8 — Na copa suja deve existir pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água

quente e fria e máquina de lavar a loiça.

Artigo 7.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

1 — Na área de serviço devem existir locais reservados ou armários para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores.

2 — Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, dotadas de lavatórios com sistema de acionamento de água não manual e, sempre que possível, com sanitários separados por sexos.

3 — A existência de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal não é obrigatória:

a) Nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento;

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

Artigo 9.º

Área destinada aos utentes

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

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

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

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

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a utentes

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

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

3 — As instalações sanitárias não podem ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.8552 Diário da República,

4 — Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as

instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de

retretes em cabines individualizadas e lavatórios em número adequado à capacidade

do estabelecimento.

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

a) Aos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos previstos nos nº 1 e 2;

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

Decreto-Lei nº163/2006 Normas técnicas para melhoria da
acessibilidade das pessoas com mobilidade condicionada

Secção 2.2 – Átrios

Secção 2.12 - Balcões e guichés de atendimento

Secção 4.7 - Pisos e seus revestimentos

Secção 4.9 – Portas

Secção 4.11 - Corrimãos e barras de apoio

Secção 4.14 - Sinalização e orientação