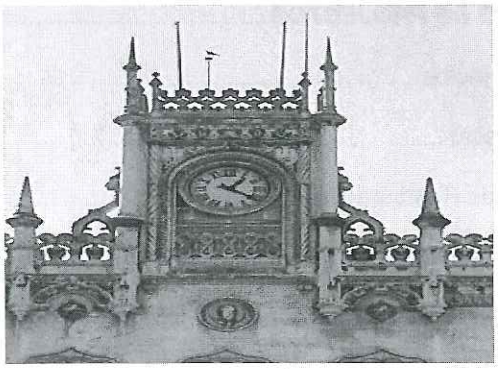


REGULAMENTO TÉCNICO

PARA INSTALAÇÃO/REMODELAÇÃO DE LOJAS

ESTAÇÃO DO ROSSIO



ÍNDICE

CAPÍTULO 0 - INTRODUÇÃO **4**

CAPÍTULO I – ELABORAÇÃO DE PROJECTOS **4**

Artº 1 - Apresentação dos Projectos 4

Art.º 2 – Informação para Projecto 5

Art.º 3 – Projectos para Lojas de Restauração 6

Art.º 4 – Análise e aprovação de Projectos 6

Art.º 5 – Locais para recolha selectiva e armazenamento temporário dos Resíduos Sólidos 7

CAPÍTULO II – PROJECTO DE ARQUITECTURA **7**

Art.º 6 - Pavimento 8

Art.º 7 – Tectos Falsos 8

Art.º 8 - Fachadas 9

Art.º 9 - Vidros 10

Art.º 10 - Letreiros 10

Art.º 11 – Esplanadas (Mobiliário) 10

Art.º 12 - Balcões 10

Art.º 13 – Protecção Contra Incêndios 10

Art.º 14º - Comportamento Acústico 11

CAPÍTULO 3 - INFORMAÇÕES PARA O PROJECTO DE INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS **11**

Art.º 15º - Iluminação 11

CAPÍTULO 4 - INSTALAÇÕES DE AR CONDICIONADO E EXAUSTÃO MECÂNICA **12**

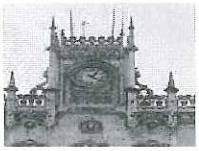
Art.º 16º - Sistema de exaustão mecânica das cozinhas e respectiva compensação de ar 17

Art.º 17º - Ventiladores 18

Art.º 18º - Unidades de tratamento de ar 19

CAPÍTULO 5 - INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS **19**

CAPÍTULO 6 - DETECÇÃO, ALARME E COMBATE DE INCÊNDIOS **21**



CAPÍTULO 7 - INFRA-ESTRUTURAS DE TELECOMUNICAÇÕES 22

CAPÍTULO 8 - GÁS 22

CAPÍTULO 9 - DETECÇÃO DE INTRUSÃO 23

CAPÍTULO 10 - NORMAS TÉCNICAS E ADMINIST. PARA A EXECUÇÃO DE OBRAS 23

Art.º 18 – Condições para início das Obras 23

Art.º 19 – Entrada, Transporte e Guarda de Material durante a Obra 24

Art.º 20 – Comportamento do Pessoal 24

Art.º 21 – Execução dos Serviços 25

Art.º 22 – Horário de Trabalho 25

Art.º 23 – Fornecimento de Água e Energia Eléctrica 25

Art.º 24 – Alojamento, Local para Refeições e Sanitários 25

Art.º 25 – Segurança do trabalho na Obra 26

Art.º 26 – Comportamento no Estaleiro de Obras 26

Art.º 27 - Fiscalização 27

Art.º 28 – Disposições Gerais 27



CAPÍTULO 0 *- INTRODUÇÃO*

Este Regulamento tem por objectivo padronizar e normalizar a elaboração dos projectos a elaborar pelos Subconcessionários do Edifício da Estação do Rossio (EDIFÍCIO), relativos às Obras de Instalação e Remodelação de LOJAS.

O Regulamento encontra-se organizado por Capítulos específicos, contendo informações relativas aos mesmos.

CAPÍTULO I *– ELABORAÇÃO DE PROJECTOS*

No caso de obras iniciais, os projectos, deverão ser entregues obedecendo às datas previstas no contrato de subconcessão. Para obras de remodelação, os projectos deverão ser entregues em função das datas acordadas com a Concessionária.

Artº 1 - Apresentação dos Projectos

1. Os projectos deverão ser apresentados à Concessionária em duas cópias em suporte de papel, dobradas no formato A4 (210 X 297 mm), organizados em pastas e separados por especialidades, não devendo conter projectos com informação de diferentes especialidades sobrepostas.

2. O canto inferior da zona lateral direita, em todos os desenhos, será destinado à legenda do projectista. É indispensável que na legenda apareça em destaque o número e o nome da loja e que os desenhos tenham numeração sequencial.

3. A escala para a apresentação dos projectos é de 1:50. Cada projecto será apresentado no grafismo técnico a ele peculiar, e executado com o máximo de clareza e informação. Os desenhos devem ser apresentados e cotados de forma a permitir a sua rápida leitura.

4. 1.ª Fase – Apresentação do Projecto de Arquitectura, que deverá conter:

    a) Plantas devidamente cotadas, incluindo mobiliário;

    b) Alçado ou alçados, quando existir mais de uma face de loja para a galeria, incluindo eventuais reclames;
    c) Cortes devidamente cotados, passando pelos locais de maior interesse e que melhor ilustrem

a pretensão. Deverá existir sempre um corte transversal à fachada;

d) Planta de tectos e de pavimentos, indicando cotas de nível em relação ao pavimento da loja, representando também a iluminação e outros equipamentos a instalar no tecto, bem como tipos de materiais e respectivas estereotomias;

e) Todos os desenhos devem estar devidamente cotados, com indicação dos materiais e dos acabamentos nas plantas, cortes e alçados, e respectivas especificações e amostras de cor;

f) Amostras de materiais e/ou fotografias de outras lojas que apresentem o mesmo conceito arquitectónico poderão também ser incluídas.

5. 2.ª Fase - Projectos das Especialidades, constando de:

Instalações Eléctricas, AVAC, Instalações Hidráulicas, Detecção e Combate de Incêndios e Outros, tais como Gás, Segurança contra intrusão, etc..., seguindo as recomendações dos Capítulos 3 a 10.

Art.º 2 – Informação para Projecto

1. Geral - O Dossier Técnico do Espaço de Subconcessão contém as informações base, fundamentais ao desenvolvimento dos projectos, Informações essas, que o utilizador deverá confirmar com a Concessionária aquando do início da execução do seu projecto, a saber:

   a) Localização da loja / Planta da Loja;
   b) Disponibilidades e condicionantes técnicas (potência eléctrica disponível, sobre-cargas, estruturas admissíveis, pontos de abastecimento e esgoto, etc.).

2. Estruturas de Betão Existentes - É expressamente proibido a execução de trabalhos de demolição de elementos estruturais existentes, incluindo a laje de pavimento, pilares e laje de cobertura.

3. Alvenarias - As paredes divisórias existentes encontram-se executadas em blocos de tijolo cerâmico/cimento e cumprem funções exclusivas de compartimentação, eventualmente albergam infraestruturas comuns, não podendo ser utilizadas para receber, em roço, quaisquer instalações dos sub-concessionários.

4. Acabamentos - A loja será entregue em tosco, ou seja, paredes divisórias, pilares, tectos e pisos sem qualquer revestimento, salvo se anteriormente tiver sido ocupada por outro Lojista.



5. Mezanines - A sua construção encontra-se limitada às condicionantes estruturais existentes, nunca podendo ultrapassar 50% da área da loja em planta. A estrutura de suporte dos mezanines deve ser independente das paredes divisórias e elementos estruturais existentes. A criação de um piso mezanine na loja é da responsabilidade do Lojista / Projectista no que diz respeito a eventuais licenciamentos ou taxas que possam a vir ser solicitadas pela Câmara Municipal e/ou demais entidades licenciadoras. O projecto dos mezanines deverá ser apresentado, incluindo desenhos de implantação da estrutura, pormenores de ligação, cálculos estruturais e cargas consideradas e, OBRIGATORIAMENTE, um termo de responsabilidade de técnico devidamente habilitado.

6. Restaurantes - As lajes de pavimento dos restaurantes serão impermeabilizadas pelos Lojistas, mediante solução a aprovar pela Concessionária.

Observação importante: ainda que tenham sido estudadas e executadas soluções para eliminar instalações técnicas comuns no interior das lojas, em algumas delas não foi possível evitar totalmente essas interferências. Portanto, não será possível atender a qualquer pedido para desvio ou remoção das instalações eventualmente existentes e deverá ser garantido o acesso fácil às mesmas.

Art.º 3 – Projectos para Lojas de Restauração

As lojas de restauração deverão prever:

a) Existência de vestiários e instalações sanitárias para o pessoal, no interior dos estabelecimentos, em conformidade com a lei, não obstante a possibilidade da existência destas valências nas áreas comuns.

b) Existência de instalações sanitárias destinadas ao público no seu interior, no caso de restaurantes de média e grande dimensão, e apenas um lavatório para o público, no caso dos de pequena dimensão.

Art.º 4 – Análise e aprovação de Projectos

Os projectos serão alvo de análise pela Concessionária, tendo por princípio o atendimento às premissas estabelecidas nos diversos capítulos do presente Regulamento. Na respectiva apreciação será dada ênfase à segurança do património e à funcionalidade do sistema como um todo.



A aprovação destes projectos por parte da Concessionária não anula a inteira responsabilidade do Lojista pelos mesmos, incluindo as necessárias acções de licenciamento.

Art.º 5 – Locais para recolha selectiva e armazenamento temporário dos Resíduos Sólidos

Os espaços comerciais deverão ser dimensionados para armazenar selectivamente no seu interior, até ao final do dia, altura em que os resíduos sólidos são transferidos para o Ecoponto do empreendimento, as seguintes classes de resíduos:

a) Orgânicos
b) Plástico e Embalagens
c) Vidro
d) Papel
e) Indiferenciados
f) Pilhas
g) Lâmpadas

CAPÍTULO II *– PROJECTO DE ARQUITECTURA*

O projecto de arquitectura e decoração, aliado a um cuidado estudo de iluminação do espaço, é um elemento fundamental para o sucesso da loja e do empreendimento.

A título elucidativo, enumeramos alguns tópicos que devem ser considerados para a elaboração do projecto de arquitectura das lojas:

a) Objectividade técnico-comercial;
b) Funcionalidade;
c) Versatilidade;
d) Criatividade na escolha dos materiais;
e) Criatividade na técnica de iluminação;
f) Criatividade na arte de apresentar a mercadoria;
g) Equilíbrio na conjugação do trinómio instalação/mercadoria/público;
h) Harmonia na conjugação "lay-out"/material/execução, sem prejuízo do destaque a ser dispensado à mercadoria;
i) Transparência da loja em relação ao "mall"/praça;
j) Desenho e materiais adequados para letreiros e anúncios luminosos.

Art.º 6 - Pavimento

1. Os acabamentos a considerar para as áreas de venda incluem alcatifas, mosaicos cerâmicos, lajes de pedra, mármores, madeiras rijas e outros materiais de reconhecida durabilidade e qualidade. Mosaicos vinílicos e revestimentos semelhantes só deverão ser empregues em espaços de armazenagem e lavatórios.

2. Não são permitidas alcatifas estendendo-se do interior para o exterior, cruzando o alinhamento das portas.

3. Quaisquer penetrações na laje do pavimento só podem ser executadas por perfuração com berbequim, não sendo permitida a abertura de roços a martelo. As perfurações não podem exceder a profundidade de 60mm nem o diâmetro de 15mm.

4. O piso interno das lojas deverá manter o mesmo nível do piso do "mall"/praça. Eventuais planos internos em diferentes níveis, deverão ter em conta a harmonia na relação entre "piso" e "espelho" (2H + p = 65 cm) e um afastamento mínimo de 2,00 m em relação ao limite da montra.

5. Os Lojistas cujas actividades envolvam o uso de água ou líquidos, tais como revelação de fotografias, lavandarias, cabeleireiros, restaurantes ou venda de animais de estimação, deverão vedar todo o perímetro da sua área com bases e soleiras estanques. Terão também de assegurar adequada estanqueidade do pavimento, por baixo da superfície de acabamento em toda a superfície da loja.

6. Não serão aceites caminhos de cabos à vista. Os cabos eléctricos e telefónicos não poderão ficar expostos sobre o piso acabado.

7. Os pavimentos das áreas das Lojas não acessíveis ao público terão acabamento adequado, não sendo aceite que a laje de betão estrutural fique à vista.

Art.º 7 – Tectos Falsos

1. Deverão ser respeitadas as condições definidas relativamente a pés direitos e segurança estipuladas pela legislação em vigor.

2. Quando houver instalação de equipamentos técnicos acima dos tectos falsos é indispensável

prever-se acesso fácil e seguro para manutenção.

3. O tecto falso e/ou equipamento poderá ser suspenso da laje de tecto até à carga máxima de 50 kg/m^2, sendo 20 kg/m^2 na cobertura do edifício. As cargas pontuais devem ser aplicadas de forma a serem consideradas como uniformemente distribuídas.

4. O tecto falso deverá ser executado em material ignífugo assim como o eventual material de isolamento a instalar acima deste.

Art.º 8 - Fachadas

1. As paredes exteriores e caixilharias foram executadas pela CONCESSIONÁRIA. Todos os outros elementos interiores deverão ser projectados, construídos e instalados pelo Lojista.

2. Os materiais usados devem-se ajustar harmoniosamente aos demais elementos de acabamento do "mall"/praça.

3. Os meios de exposição a instalar no interior da loja/montra deverão ser de desenho apropriado e adaptado aos demais acabamentos, não se devendo usar a montra apenas para a colocação de logotipo da loja.

4. Os sistemas de segurança internos, incluindo sensores de vigilância, acesso a transformadores, portas de segurança, grades de enrolar, etc. deverão ser dissimulados convenientemente no interior da loja, durante as horas de funcionamento da mesma.

5. Os elementos de fecho dos espaços comerciais (portas, grades de enrolar, etc.) deverão abrir para o interior e a sua implantação e projecção vertical não poderá ultrapassar a linha de limite do espaço comercial.

6. Todos os elementos de fecho dos espaços comerciais, deverão ter desenho e acabamento aprovado pela CONCESSIONÁRIA.

7. As condições anteriormente referidas constituem um padrão de qualidade a ser respeitado na generalidade dos casos.

Art.º 9 - Vidros

As caixilharias de montra existentes não poderão ser alteradas.

Art.º 10 - Letreiros

1. Os letreiros, iluminados ou não, deverão conter apenas o nome da loja. Qualquer denominação diferente daquela que consta no contrato deverá ter prévio consentimento da CONCESSIONÁRIA.

2. Não são permitidos letreiros exteriores.

Art.º 11 – Esplanadas (Mobiliário)

As lojas destinadas a restauração que estiverem autorizadas a prolongar o seu espaço para o exterior, implantando esplanadas, deverão fazê-lo em conformidade com as fronteiras preestabelecidas, colocando sempre especial cuidado na qualidade e design do mobiliário escolhido. O layout e mobiliário deverá ser aprovado pela CONCESSIONÁRIA.

Art.º 12 - Balcões

É interdita a instalação junto à linha de delimitação da loja de balcões ou balcões vitrines, que pressuponham atendimento ao público e consequentemente formação de aglomerados de pessoas ou filas na zona do "mall".

Art.º 13 – Protecção Contra Incêndios

Os revestimentos interiores devem apresentar características tais que não constituam risco particular relativamente à propagação de um incêndio bem como de fumos e gases tóxicos.

Assim sendo recomenda-se que os estudos atendam às seguintes normas:

a) Dec.-Lei n.o 368/99, de 18 de Setembro e Anexo - Medidas de Segurança contra riscos de incêndio a aplicar em estabelecimentos comerciais;
b) Portaria n.º 1299/2001 de 21 de Novembro que regula esta matéria no que se refere a estabelecimentos com área inferior a 300 m2.

Art.º 14º - Comportamento Acústico

As soluções a implementar deverão respeitar a legislação em vigor nesta matéria.

CAPÍTULO 3 - INFORMAÇÕES PARA O PROJECTO DE INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS

1. O Lojista deverá realizar a instalação eléctrica respeitando os regulamentos portugueses em vigor e seguindo os procedimentos da E.D.P. Distribuição. O Lojista será um cliente directo da E.D.P. Distribuição.

2. O Lojista terá de realizar um projecto para aprovação da CONCESSIONÁRIA e terá de obter as diversas aprovações das entidades oficiais conforme estabelecido na Legislação.

3. O Cabo eléctrico será fornecido pela CONCESSIONÁRIA até ao limite da loja, sendo deixada uma ponta suplementar para ligação ao quadro, excepto por motivos de aumento de potência. Neste último caso, os encargos de passagem de um novo cabo e necessários aditamentos ao projecto de 5ª categoria, serão suportados pelo Lojista.

4. A aquisição e respectiva instalação do quadro eléctrico serão efectuadas pelo Lojista.

Art.º 15º - Iluminação

1. Níveis de iluminação recomendados

   A fim de garantir um bom nível padrão de iluminação, indicam-se alguns parâmetros, que julgamos contribuir para a determinação do valor mais adequado a cada aplicação concreta.

   LOJAS

   Zona de circulação------ 100 LUX
   Área de exposição ------ 300 LUX
   Balcões e Mostruário--- 500 LUX
   Exposição de realce---- 1500 LUX (*)
   Armazéns ---------- 100 LUX

   (*) - Junto às janelas, cada caso deverá ser verificado com a CONCESSIONÁRIA de modo a não interferir com a iluminação de fachadas do edifício.

2. Aparência de cor

   Relativamente à *aparência de cor* das fontes de luz, não é permitido aos Lojistas aplicarem lâmpadas cuja temperatura de cor seja superior a 4000° K, salvo expressa autorização da CONCESSIONÁRIA.

3. Cargas térmicas provenientes do tipo de iluminação

   O Lojista, aquando da opção do tipo de iluminação, terá que ter em consideração a carga térmica dela proveniente, em relação à capacidade de frio instalada.

4. Todas as lojas deverão instalar blocos autónomos permanentes (armaduras de emergência) com sinalização de segurança adequada e normalizada, sobre as saídas e na indicação das mesmas com capacidade para um período mínimo de 1 hora, que garantam um nível luminoso mínimo de 10 LUX em caso de falta de energia. Estas armaduras de emergência deverão ser alimentadas por circuito próprio.

5. Os blocos autónomos deverão ser ensaiados semestralmente para garantia do seu funcionamento e verificação do estado da bateria. Caso a bateria esteja danificada, deverá ser substituída.

6. Não é permitida a abertura de roços em paredes existentes. Deverão ser utilizadas buchas e abraçadeiras.

CAPÍTULO 4 - *INSTALAÇÕES DE AR CONDICIONADO E EXAUSTÃO MECÂNICA*

1. É obrigatória a instalação pelo Lojista, de instalações de AVAC destinadas a garantir o conforto térmico dos ocupantes e a boa qualidade do ar na fracção.

2. O projecto das Instalações de Condicionamento de Ar e Ventilação a apresentar pelo lojista deverá estar em conformidade com a legislação em vigor, nomeadamente no preconizado no Regulamento dos Sistemas Energéticos de Climatização em Edifícios (DL 79/2006)

3. Com excepção dos casos contratualmente assinalados, a CONCESSIONÁRIA instalará à entrada das fracções as seguintes infra-estruturas:

Restaurantes:

a) Quatro tubos de água de AVAC, provenientes das centrais térmicas do edifício, disponibilizando água arrefecida a 7ºC/12ºC e água aquecida a 80ºC/60ºC (de alimentação e retorno), consoante as potências de AVAC estimadas para cada espaço comercial, conforme indicado na tabela 4.1.

b) Uma conduta de ar novo tratado, fornecido em condições neutras, e uma conduta de extracção, inserida no sistema de extracção geral do edifício, conforme indicado na tabela 4.2.

c) Duas condutas para exaustão e compensação de ar das hottes de cozinha, incluindo os dispositivos terminais de descarga / admissão vertical. Na base das referidas condutas será instalada uma tampa de acesso para limpeza das mesmas bem como dispositivo para drenagem das águas da chuva. O Lojista será responsável pela ligação sifonada deste dreno à sua rede de esgotos domésticos.

Lojas

a) As lojas existentes serão também servidas por quatro tubos de água de reserva, de modo a permitir aos actuais lojistas a conversão dos seus sistemas de tratamento de ar autónomos por unidades servidas pelo sistema centralizado do edifício. As centrais térmicas do edifício disponibilizarão água arrefecida a 7ºC/12ºC e água aquecida a 80ºC/60ºC (de alimentação e retorno), consoante as potências de AVAC estimadas para cada espaço comercial, conforme indicado na tabela 4.1.

O fornecimento de água de AVAC incluirá nas saídas para as lojas os seguintes elementos:

- Tubagem de ida – sonda de temperatura, válvula de by-pass e duas válvulas de seccionamento
- Tubagem de retorno – contador de entalpia e respectiva sonda de temperatura, filtro, válvula de dupla regulação de caudal e válvula de seccionamento.

Tabela 4.1: Potências de arrefecimento e aquecimento estimadas para as lojas e restaurantes



POTÊNCIAS CALCULADAS PARA RESTAURANTES E LOJAS (RESERVAS)

ESPAÇO	LOCALIZAÇÃO	CAP. ARF. SENSIVEL	CAP. ARF. LATENTE	CAP.ARF. TOTAL	CAP. AQC.	CAUDAL ÁGUA	
						ARREF.	AQUE.
		kW		kW	kW	l/s	l/s
Restaurante A	Piso 0	8,38	1,89	10,27	2,90	0,491	0,035
Restaurante B	Piso 0	20,05	9,29	29,34	5,19	1,402	0,062
Restaurante C	Piso 0	18,48	8,29	26,77	4,49	1,279	0,054
Restaurante D	Piso 0	10,52	4,05	14,57	4,37	0,696	0,052
Restaurante E	Piso 0+	12,00	5,75	17,75	4,46	0,848	0,053
Loja 1	Piso 2	6,38	0,45	6,83	1,97	0,326	0,024
Loja 2	Piso 2	6,13	0,42	6,55	1,15	0,313	0,014
Loja 3	Piso 2	6,26	0,44	6,70	1,16	0,320	0,014
Loja 4	Piso 2	6,24	0,44	6,68	1,70	0,319	0,020

Tabela 4.2 - Infraestruturas Aeráulicas fornecidas pela Concessionária aos Restaurantes

Restaurante	Ar Novo		Extracção		Cozinhas	
	Caudal	Conduta	Caudal	Conduta	Exaustão	Compensação
	m^3/h	mm	m^3/h	mm	mm	mm
A	840	ϕ 315	750	ϕ 315	ϕ 200	ϕ 250
B	4200	600 x 400	2960 + 360	ϕ 450	ϕ 355	ϕ 355
C	3700	500 x 400	2400 + 360	ϕ 400	ϕ 355	ϕ 400
D	1900	ϕ 400	1290 + 180	ϕ 315	ϕ 250	ϕ 315
E	2500	ϕ 400	2000	ϕ 400	ϕ 250	ϕ 315

4. Compete ao lojista a apresentação de projecto de instalações de aquecimento, ventilação e ar condicionado no interior da sua loja, bem como o fornecimento e instalação dos respectivos equipamentos, a partir das infra-estruturas disponibilizadas pela Concessionária. O projecto do lojista deverá contemplar a utilização da água de AVAC fornecida pela central de produção e distribuição centralizada do edifício, da responsabilidade da Concessionária. Não serão admitidos quaisquer sistemas de tratamento de ar autónomos (ex: expansão directa).

5. São da responsabilidade do Lojista a instalação dos seguintes equipamentos:
   a) Unidade(s) de tratamento de ar interior a 4 tubos,
   b) Rede de condutas, tubagem, elementos de difusão de ar;
   c) Estruturas e ferragens de apoio e suspensão dos equipamentos preconizados
   d) Equipamento de atenuação acústica e vibratória necessário de modo a garantir os níveis de conforto sonoro desejados, devendo o patamar de exigência ser sempre igual ou superior ao definido na regulamentação actualmente em vigor.

6. Os restaurantes deverão, para além do tratamento de ar ambiente, providenciar a exaustão e respectiva compensação de ar da cozinha utilizando para tal as condutas disponibilizadas pela Concessionária no limite da fracção.

7. A desenfumagem dos restaurantes em caso de incêndio deverá ser efectuada através do sistema de exaustão da cozinha. Neste sentido, todos os equipamentos e condutas no circuito de desenfumagem deverão apresentar grau de resistência ao fogo a 400ºC durante 2 horas. Na elaboração do projecto da loja, o Lojista deverá ter em consideração a necessidade de uma eficiente transferência de ar entre compartimentos, de modo a garantir, em caso de incêndio, a condução dos fumos até ao ponto de extracção previsto pela Concessionária.

8. O Lojista deverá prever alçapões ou passadeiras que permitam o acesso aos equipamentos, nomeadamente unidades de tratamento de ar e respectivas válvulas, ventiladores de extracção/compensação de ar das hottes, por forma a possibilitar os trabalhos de manutenção correntes neste tipo de instalações.

9. O quadro eléctrico da loja deverá possuir uma protecção adequada para os equipamentos de AVAC.

10. Compete ao lojista a confirmação na obra da localização e dimensão final das infra-estruturas fornecidas pela Concessionária.

11. O projecto deve obrigatoriamente incluir:
    a) Memória Descritiva;
    b) Cálculos justificativos da potência de arrefecimento e aquecimento pretendida.
    c) Dimensionamento, implantação de equipamentos e traçado das redes de condutas (incluindo registos de caudal e portas de limpeza) e tubagens, a partir das infra-estruturas fornecidas pelo Promotor;
    d) Traçado das redes de condensados e sua ligação sifonada à rede de esgotos domésticos;
    e) Localização e tipo de elementos de difusão de ar considerados;
    f) Valor dos caudais máximos de água arrefecida e aquecida requeridos;
    g) Valor da perda de carga total da instalação projectada de forma a poder aferir-se a pressão estática externa disponível nas UTA;
    h) Valor do caudal de extracção requerido, incluindo o cálculo de perda de carga do respectivo circuito, para que se possa regular, em conformidade, o registo de caudal de ar e a unidade de extracção do grupo de lojas na qual se insere;
    i) Valores de perda de carga dos circuitos de desenfumagem no interior da loja, caso existam.

12. Com o objectivo de manter nas lojas o mesmo nível de conforto e segurança do restante Empreendimento, deverão ser respeitadas as seguintes condições nos projectos e na execução da obra:

    a) A rede de condutas de ligação aos condicionadores de ar será em chapa de ferro galvanizado, com espessuras correspondentes aos respectivos formatos e dimensões transversais, de acordo com as normas SMACNA;

    b) As condutas de insuflação serão de material incombustível (MO). Os isolamentos térmicos, filtros acústicos ou filtros de ar interiores da conduta, e os próprios revestimentos decorativos das condutas, deverão ser executados ou construídos com materiais, no mínimo, não inflamáveis a título permanente (MI);

    c) É obrigatória a instalação de retorno de ar às unidades condicionadoras de ar;

    d) As condutas de exaustão das "hottes" deverão ser executadas em ferro fundido com 2mm, serão totalmente estanques, montadas através de juntas soldadas, e disporão de portas de inspecção capazes de permitir a limpeza interior e de um ponto de drenagem na parte inferior das condutas verticais. As "hottes" deverão contemplar toda a área dos equipamentos de confecção de alimentos que provocam fumos e/ou gases da combustão;

    e) A rede de esgoto de condensados será projectada e desenhada pelo lojista, ligando-a através de ligação sifonada à sua rede de esgotos doméstica. O tubo de ligação das unidades interiores à rede de drenagem de condensados deve ser dotado de sifão.

    f) Todas as condutas que atravessem compartimentos de fogo distintos deverão ser dotadas de registos corta-fogo ou, no caso de se tratar da conduta de exaustão da cozinha / desenfumagem, deverão ser protegidas corta-fogo.

13. Normas específicas para a elaboração dos projectos e execução dos sistemas de exaustão mecânicas para cúpulas e cozinhas:

    - Finalidade: a exaustão mecânica tem por finalidade atender às seguintes condições de operação
        a) Protecção do meio ambiente contra descarga de poluentes;
        b) Requisitos para segurança e *protecção* contra incêndios;
        c) Contribuição para higiene do local de preparo e alimentos.

    - Objectivos operacionais dos sistemas:
        a) Remoção dos vapores e gases decorrentes do processo de produção de alimentos;



b) Retenção de gordura antes da descarga do fluxo de ar no exterior;
c) Remoção de parte do calor gerado internamente.

Art.º 16º - Sistema de exaustão mecânica das cozinhas e respectiva compensação de ar

1. O sistema de exaustão mecânica das cozinhas será projectado por profissional legalmente habilitado e executado dentro da melhor técnica disponível actualmente.

2. Os projectos deverão ser acompanhados da memória de cálculo que abrangerá o dimensionamento e a descrição do sistema a ser instalado, indicando:

    a) O local adequado para instalação dos componentes necessários.
    b) Um caudal de exaustão nunca inferior a 0.5m/s pela área da boca da "hotte" de captação de fumos.
    c) A dimensão das condutas para condução dos gases.
    d) A energia eléctrica necessária ao accionamento dos equipamentos eléctricos.
    e) A verificação da suficiência para o sistema projectado da conduta fornecida pela Gestora.
    f) Uma velocidade mínima do ar de exaustão de 8 m/s, de modo a permitir o arraste de gordura no fluxo de ar, e uma velocidade máxima inferior a 12m/s.
    g) Velocidades máximas do ar, que deverão ser compatíveis com o nível de ruído e perdas de carga razoáveis.
    h) Ponto de drenagem no ponto inferior das condutas verticais.

3. Visando aumentar a eficiência global do sistema de retenção de gordura e fumaça, é obrigatório o uso dos seguintes dispositivos de filtragem, dimensionados de acordo com a faixa de velocidades recomendada pelos respectivos fabricantes para os caudais em jogo:
    a) Filtros de gorduras metálicos localizados na "hotte" com sistema de captação e recolha de gorduras.
    b) Filtros electrostáticos.
    c) Filtro de bolsas.
    d) Filtro de carvão activado.

4. É obrigatória a adopção de hottes autocompensadas.

5. Em cada hotte de cozinha será instalado um sistema automático de extinção de incêndio à base de espuma apropriada para fogos de classe F; o sistema deverá ser automático por utilização de fusíveis térmicos e com agente extintor do tipo espuma (por ex.: solução aquosa de potássio), com o número de difusores indicado para o tamanho e utilização da hotte; o sistema terá de ser provido de

manómetro para verificação de funcionalidade; em caso de actuação do sistema automático de extinção este deverá assegurar o corte de gás à loja;

6. As hottes deverão ser construídas em chapa de aço inoxidável, bitola 16 (mínima), sendo totalmente estanques ao vazamento de líquidos.

7. Não deverão possuir elementos internos que possam vir a acumular gorduras.

8. Sempre que possível, as condutas deverão possuir declive no sentido da cúpula, devendo ser previstas portas de inspecção capazes de permitir a completa limpeza interna e de um ponto de drenagem na parte inferior das condutas verticais.

9. Retenção de gorduras

   Independentemente do sistema, as cúpulas deverão ser dotadas de filtros corta-chama específicos para retenção de gordura, seleccionados de acordo com a faixa de velocidade de face recomendada pelo fabricante, que conterá no mínimo as seguintes indicações:

   - Caudal de ar máximo e mínimo por célula,
   - Perda de pressão inicial (filtro limpo),
   - Perda de pressão máxima recomendada (filtro sujo).

10. A desenfumagem dos restaurantes em caso de incêndio deverá ser efectuada através do sistema de exaustão da cozinha. Neste sentido, todos os equipamentos e condutas no circuito de desenfumagem deverão apresentar grau de resistência ao fogo a 400ºC durante 2 horas. A captação de fumo em caso de incêndio deverá ser efectuada a partir de uma boca de aspiração localizada entre os filtros e o ventilador, dotada de um registo de desenfumagem motorizado, o qual deverá abrir em caso de detecção de incêndio no restaurante.

11. A iluminação da "hotte", quando existir, deverá ser feita por meio de armaduras estanques e resistentes ao fogo, com envolventes com uma reacção ao fogo comprovada da classe MO.

Art.º 17º - Ventiladores

1. Deverão ser seleccionados para o caudal do projecto e pressão estática que considere todas as resistências impostas pelos componentes do sistema.

2. Os ventiladores de compensação de ar das hottes possuirão equipamento de filtragem de classe

mínima EU4.

3. Os ventiladores de exaustão da cozinha:
    a) Deverão ser do tipo centrífugo, metálicos de simples aspiração, de pás para trás ou radiais. Deverão possuir os motores e correias de transmissão fora do fluxo de ar. Recomenda-se como velocidade máxima de descarga 12 m/s e mínima o.: 8 m/s.
    b) O grupo moto ventilador será encerrado numa caixa isolada, reduzindo o ruído a 45 dB(A'j, medido a 1 m da caixa, e deverá possuir descarga vertical.
    c) Permitirão o funcionamento a temperaturas de 400ºC durante 2h.

Art.º 18º - Unidades de tratamento de ar

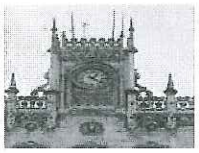
1. As unidades de Tratamento de Ar deverão genericamente cumprir com os seguintes requisitos:
    a) Serem de serpentina de água refrigerada;
    b) Possuírem um filtro na admissão de ar da classe não inferior a EU4;
    c) Possuírem um sistema de comando e controlo feito através de um sensor de temperatura ambiente ou de conduta, selector de velocidades do ventilador, válvula motorizada de 2 vias de comando PID;
    d) Serão obrigatoriamente instaladas duas válvulas de corte.

CAPÍTULO 5 *- INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS PREDIAIS*

1. Quando possível e por solicitação do Lojista, a CONCESSIONÁRIA instalará ponto de fornecimento de água e ponto de esgotos, desde que a actividade da loja o justifique, sendo as redes internas a cargo do Lojista.

2. Para uma boa imagem do empreendimento, é necessário manter em todas as lojas um elevado nível de higiene, conforto e segurança. Para tal deverão ser respeitadas as seguintes condições na elaboração dos projectos e execução das obras:

    a) Em cada loja que possua alimentação de água existirá um contador de água na bateria de contador à entrada, que servirá de controlo de consumos.
    b) A requisição dos contadores à EPAL deverá ser acompanhada pela Gestão.
    c) A tubagem de água deverá ser instalada à vista em aço inoxidável AISI 316L ou Mepla.
    d) Nas lojas com alimentação de água, existem "pontos" de recolha de esgotos domésticos e gordurosos, onde serão ligadas as redes exclusivas de cada loja, a executar pelo respectivo Lojista.



e) Os tubos desta rede serão em PVC, classe 4kg/cm2 e ferro fundido centrifugado (esgotos gordurosos), sendo as ligações feitas por junta autoblocante com anilha de estanquidade.

3. O edifício dispõe de um separador de gorduras para a totalidade dos restaurantes. Os Lojistas devem dispor de cesto grelha e prever a retenção de sólidos.

4. As ligações às caixas de alvenaria serão efectuadas com argamassa de cimento e areia ao traço 1:3, com prévia lixagem da superfície do tubo.

5. Para esgoto de águas quentes a espessura mínima das paredes dos tubos é de 3,2mm.

   i. Deverão ser previstas visitas à rede para eventuais desobstruções.

   ii. Deverá atender-se às normas e legislação portuguesas, às exigências dos serviços de água e saneamento locais e disponibilidade indicada na Pasta Técnica.

   iii. Conforme requisitos previstos pela lei, os estabelecimentos de restauração e bebidas devem apresentar instalações sanitárias, vestiários e cacifos para o pessoal, no seu interior, independentemente de estas existirem nas áreas comuns do empreendimento.

6. Apesar da lei não o exigir, mas recomendar, será obrigatória a instalação de lavatórios destinados ao público no interior dos restaurantes.

7. Elementos do projecto a serem apresentados pelos Lojistas:

   a) Memória descritiva e justificativa das instalações e dos equipamentos previstos, com discriminação genérica dos materiais utilizados nas diferentes instalações e equipamentos;
   b) Plantas gerais com traçado da rede de águas e esgotos, com a indicação do diâmetro das tubagens;
   c) Representação em perspectiva isométrica das redes de águas e esgotos;
   d) Pormenores necessários à boa execução do trabalho.

8. Impermeabilização - A laje de pavimento das lojas cuja actividade necessite da utilização de instalações de águas e esgotos será, obrigatoriamente, e na sua totalidade, impermeabilizada pelos Lojistas com sistema constituído por duas telas asfálticas aplicadas ortogonalmente directamente sobre a laje. Não são permitidas soluções de impermeabilização executadas sobre a betonilha ou sobre o revestimento final da loja.

9. Terá o Lojista que garantir a estanquecidade do pavimento ou furações existentes para passagem de infra-estruturas.

CAPÍTULO 6 - *DETECÇÃO, ALARME E COMBATE DE INCÊNDIOS*

1. Todas as lojas deverão ser dotadas de um SADI (Sistema Automático de Detecção de Incêndios) próprio, o qual deverá permitir a transmissão ao SADI instalado no condomínio da Galeria Comercial, de todas as informações relevantes.

2. Para esse efeito, os Lojistas deverão, aquando da instalação do seu sistema, solicitar à CONCESSIONÁRIA as características do sistema do condomínio com vista a garantir o funcionamento conjunto.

3. Ao Lojista caberá executar a rede de detecção no tecto real da sua loja e ampliá-la, se montar um tecto falso, mezanino ou compartimentos.
   O número de detectores deverá ser o suficiente para a área da loja (1 detector/ 60 m2, pelo menos, e em todos os caixões), incluindo os tectos falsos fechados em que se verifique uma altura não inferior a 0,50 m, e botões de alarme manual, sempre que se justifique a sua necessidade.

4. SINALIZAÇÃO DE SAÍDA - Todas as lojas deverão ter letreiros sobre os blocos autónomos permanentes com a indicação da saída e/ou os pictogramas adequados para o encaminhamento do efectivo para as saídas, normalizados (pictograma com simbologia a branco sobre fundo verde;. As armaduras destes letreiros serão alimentadas por circuito próprio.

5. É obrigatória a instalação pelo Lojista, da rede de águas de combate a incêndios ligada directamente ao sistema geral do empreendimento, sempre que tal seja regulamentarmente exigível.

6. Os Lojistas instalarão os extintores portáteis exigidos pelas normas e legislação em vigor. Algumas lojas, devido à respectiva dimensão, necessitarão também de executar bocas de incêndio, cujo fornecimento e montagem é da responsabilidade do Lojista, recorrendo a equipamento compatível com o que foi instalado no empreendimento.

7. Sempre que a legislação assim o imponha, todos os Lojistas deverão submeter à apreciação do SNBPC (Serviço Nacional de Bombeiros e protecção Civil) e RSB (Regimento sapadores Bombeiros), o seu projecto desta especialidade.

CAPÍTULO 7 - INFRA-ESTRUTURAS DE TELECOMUNICAÇÕES

1. Todas as lojas serão dotadas dos seguintes pares:
   - Rede "RITA" (PT) com 6 pares

2. Cada loja está dotada de uma tomada telefónica e um dispositivo específico destinado a um TPA (Terminal Pagamento Automático).

3. Não está contemplada nenhuma Rede Estruturada nem quaisquer equipamentos activos de rede, como sendo SWITCH's ou ROUTER's.

4. Quaisquer outras necessidades, serão submetidas a apreciação prévia da CONCESSIONÁRIA, com o acompanhamento da Gestão, para futura contratualização pelo Lojista, junto das respectivas organizações.

CAPÍTULO 8 - GÁS

1. As lojas estarão providas de abastecimento de gás natural canalizado, pelo que em todas elas existe como infra-estrutura uma alimentação à entrada da loja.

2. O fornecimento de gás canalizado será efectuado mediante a realização de um contrato entre a entidade requerente e a PORTGÁS. A contratualização deste serviço, por parte do logista, deverá ser acompanhada pela Gestão.

3. Não será permitido o consumo de gás de qualquer tipo, sem ser a partir das infraestruturas de gás do empreendimento.

4. A rede interior deverá ser executada em tubo de aço sem costura, segundo a NP 1641, ou em tubo de cobre, segundo a NP 1638, entre o ponto de abastecimento e o(s) ponto(s) de queima, e será projectada e instalada a cargo do Lojista.

5. O projecto e a instalação da loja nesta matéria deverão ser certificados.

6. Os compartimentos onde se localizam os aparelhos de queima devem ser construídos com materiais incombustíveis.

7. Os queimadores devem possuir dispositivos automáticos de segurança, que interrompam o fluxo de gás se, por qualquer razão, ocorrer a extinção acidental da chama.

8. A montante do contador de gás deverá ser instalada uma válvula electromagnética de corte automática, do tipo N/F, com rearme manual obrigatório. Esta válvula actuará sempre que haja falta de energia eléctrica ou por sinal emitido por detectores de gás a instalar em locais estrategicamente definidos e/ou por actuação de comando da central do sistema automático de detecção de incêndios. E deverá estar encravada em paralelo com ventilador de extracção – Ventilador Parado / Válvula Fechada sem energia.

9. As condições de ventilação e evacuação dos produtos de combustão deverão obedecer ao disposto nas exigências legais, não sendo permitida a qualquer título a abertura de pontos de ventilação que não os que já foram realizados pela CONCESSIONÁRIA.

CAPÍTULO 9 - *DETECÇÃO DE INTRUSÃO*

1. As lojas destinadas a ourivesarias, joalharias e afins, obrigam-se a instalar um sistema de intrusão com as seguintes especificações:

   a) Ligação directa a uma empresa de segurança externa ao Centro e/ou polícia, sem prejuízo da necessária repetição na "Central" do Empreendimento.
   b) Colocação de "sistemas de contactos" e ou "sensores" em todos os acessos técnicos da loja.
   c) "Sensores" de protecção a janela (s), montra(s) e porta(s) de entrada de clientes (público).
   e) Sistema de CCTV interno com: 1 câmara, 1 gravador 24 horas e UPS.
   f) Especificações técnicas dos alarmes a aprovar pela CONCESSIONÁRIA.
   g) Todas as condutas de ar condicionado, na ligação com a periferia da loja, deverão estar protegidas com gradeamento.

CAPÍTULO 10 - *NORMAS TÉCNICAS E ADMINIST. PARA A EXECUÇÃO DE OBRAS*

Art.º 18 – Condições para início das Obras

É condição indispensável para início das obras:

a) Estar o Lojista absolutamente em dia com as suas obrigações, bem como não se encontrar em incumprimento em relação a quaisquer das disposições acordadas;

b) Estarem os projectos de arquitectura e das várias especialidades, elaborados de acordo com as disposições legais aplicáveis;
c) Ter obtido da Gestora a aprovação de todos os seus projectos;
d) Ter executado o seguro de responsabilidade civil para "obras e montagens" previsto em contrato;
e) Comunicar o nome, morada, n.o. de telefone e de fax do Empreiteiro encarregado das obras, e a identificação do nome dos seus trabalhadores, para a emissão dos cartões de acesso;
f) Ter executado um tapume no limite da sua loja, que impedirá o acesso a pessoal estranho à obra e delimitará o espaço no qual se deverão confinar todas as actividades de instalação da loja. Este tapume deve ter bom aspecto e ser submetido à apreciação e aprovação da CONCESSIONÁRIA antes da sua colocação;
g) Ter instalado no interior da loja extintor(es) de incêndio.

Art.º 19 – Entrada, Transporte e Guarda de Material durante a Obra

1. A descarga e entrada de qualquer mercadoria ou material do Lojista deverá ser realizada pelos acessos indicados pela CONCESSIONÁRIA.

2. Não será recebido qualquer material ou mercadoria destinado ao Lojista cuja guia de remessa tenha sido emitida em nome da CONCESSIONÁRIA.

3. A descarga de mercadoria, ou material destinado ao Lojista, apenas será permitida caso esteja presente um seu representante, que se responsabilizará pelo recebimento.

4. As cargas e descargas de materiais, equipamentos, ou mercadorias destinadas às lojas, só poderão ser efectuadas dentro dos horários, percursos e locais autorizados.

5. Os materiais, máquinas e equipamentos que não possam ser transportados manualmente deverão ser conduzidos em veículos apropriados, com rodas de borracha.

Art.º 20 – Comportamento do Pessoal

1. Em matéria de higiene e segurança no trabalho deverão ser cumpridas as disposições do Dec-Lei 273/2003 de 29 de Outubro.

2. A CONCESSIONÁRIA, através dos seus representantes, poderá proceder à de pessoas, equipamentos e viaturas que acedam ou provenham do (ao) empreendimento.

3. A guarda de ferramentas, máquinas, materiais e equipamentos, é da exclusiva responsabilidade dos Lojistas, seus representantes ou empreiteiros.

Art.º 21 – Execução dos Serviços

1. O estaleiro da obra de cada loja é o seu próprio espaço físico, limitado pelo tapume, sendo absolutamente vedada a utilização de qualquer área comum para esse fim.

2. Todo o entulho ou lixo produzido no interior da loja será transportado diariamente a vazadouro a expensas do Lojista.

Art.º 22 – Horário de Trabalho

1 Antes da inauguração da Galeria Comercial, o horário de trabalho das obras será das 9.00 às 17.00. Após a inauguração desta, os trabalhos deverão ocorrer fora do horário de funcionamento, sem prejuízo do cumprimento da legislação em vigor em matéria de ruído.

2. A execução de serviços em horários especiais terá de ser submetida a uma aprovação prévia da CONCESSIONÁRIA. O pedido de autorização formulado por escrito deverá ser realizado com a antecedência mínima de dois dias úteis.

Art.º 23 – Fornecimento de Água e Energia Eléctrica

1. Os contadores de obra deverão ser requisitados aos SMAS e EDP, mediante acompanhamento da Gestão.

2. O consumo e instalação de energia de estaleiro será encargo do Lojista. O Lojista terá obrigatoriamente um quadro de obra com protecção diferencial.

Art.º 24 – Alojamento, Local para Refeições e Sanitários

1. É absolutamente proibido pernoitar no interior do estaleiro de obras ou em qualquer outra dependência do empreendimento.

2. Por motivo de segurança não é permitido foguear no interior das lojas.

3. O pessoal da obra deverá usar 1 e 1 conjunto de instalações sanitárias, que será expressamente indicado pela Concessionária. Não será permitido o uso de instalações sanitárias de obras contíguas e em execução (loja ainda fechada ao público).

Art.º 25 – Segurança do trabalho na Obra

1. A segurança e protecção colectiva serão supervisionadas pela CONCESSIONÁRIA, através de normas e medidas a serem estabelecidas. A obediência a essas normas é obrigação de todos e o seu cumprimento será fiscalizado.

2. É responsabilidade integral do Lojista e seus representantes cumprir e fazer cumprir a legislação em vigor em matéria de higiene e segurança no trabalho.

3. É obrigação do Lojista, e constitui condição para o início das obras, a colocação de extintor(es) de incêndio no interior da loja durante o período de obras.
   Poderão ser os mesmos especificados no projecto de segurança para a posterior fase de funcionamento do empreendimento.

4. Os sinistros por incêndio ocorridos na fase de obra surgem, na maioria das vezes, por curto circuito nas instalações eléctricas, lâmpadas sobre-aquecidas sobre material combustível, cigarros acesos, vapores voláteis das colas de contacto usadas na aplicação de laminados e tapetes.
   Deverá ser observado rigoroso controlo da segurança, nesta matéria, sublinhando-se que o Lojista é responsável pelos danos causados a terceiros por actos de negligência ou inépcia.

5. É obrigação do Lojista a imediata comunicação à CONCESSIONÁRIA da ocorrência de qualquer sinistro ou acidente no interior ou em qualquer outra parte do empreendimento.

Art.º 26 – Comportamento no Estaleiro de Obras

1. Todas as regulamentações, instruções, circulares, avisos e demais disposições enviadas pela CONCESSIONÁRIA ou seus representantes ao Lojista deverão ser pronta e amplamente divulgadas por este, de maneira a nortear o comportamento de seus representantes, empreiteiros, instaladores e operários.

2. É proibido o consumo de bebidas alcoólicas dentro da Loja e no horário de trabalho. A Concessionária reserva-se o direito de expulsar do empreendimento, ou impedir a sua entrada, a todo aquele que estiver a provocar distúrbios, fazendo uso de bebidas alcoólicas, ou em estado de embriaguez.

3. A Concessionária reserva-se o direito de expulsar do empreendimento, ou impedir a sua entrada, a quem agir de modo inconveniente ou prejudicar, por qualquer forma o normal andamento dos trabalhos.

Art.º 27 - Fiscalização

1. A CONCESSIONÁRIA, ou seus representantes, poderão exigir a qualquer altura a reparação de qualquer falha de natureza técnica relacionada com características dos materiais utilizados, bem como determinar a correcção de qualquer serviço executado em desacordo com os projectos aprovados.

2. O não atendimento às solicitações da CONCESSIONÁRIA por parte do Lojista, seus representantes, empreiteiros ou qualquer dos seus contratados poderá implicar na interdição dos serviços, e ainda na aplicação das sanções previstas em contrato.

Art.º 28 – Disposições Gerais

1. Durante o período de obras, a CONCESSIONÁRIA ou seus representantes, terão livre acesso ao interior da loja.

2. Fica expressamente assegurada à CONCESSIONÁRIA / Proprietário e seus empreiteiros, prioridade na execução dos trabalhos que por qualquer motivo precedam as tarefas a ser desenvolvidas pela Concessionária.