MANUAL de instalação
para Bancas, Restaurantes e Lojas
do Mercado do Bolhão

Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322 · 4000–248 Porto | +351 223 326 024
geral@mercadobolhao.pt | www.mercadobolhao.pt

Gestão e Obras do Porto (Sede)
Travessa da Bica Velha, 10 · 4250–078 Porto | +351 228 339 300
geral@goporto.pt | www.goporto.pt

PREÂMBULO

O presente Manual de instalação destina-se a fornecer os elementos essenciais e indispensáveis aos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante, arrendatários e aos profissionais que irão projetar e executar a instalação das bancas, restaurantes e lojas no Mercado do Bolhão. Este conjunto de instruções tem por objetivo orientar, padronizar e normalizar a elaboração dos projetos a serem apresentados sem, no entanto, esgotar a matéria, podendo a qualquer momento ser completado ou modificado.

Sugere-se que os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários contratem uma equipa de projetistas para elaboração do projeto de Arquitetura do futuro espaço de venda e desenvolvimento dos demais projetos das especialidades, por forma a garantir a execução atempada dos trabalhos.

Alerta-se que, após a conclusão dos trabalhos, quando aplicável, os mesmos têm de ser vistoriados e licenciados pelas entidades competentes, nomeadamente Câmara Municipal do Porto, CERTIEL, ITED, etc.

Recorda-se ainda que os protocolos com os ATM's e o Sistema Informático de Transmissão de Dados, bem como a montagem de contadores de água, eletricidade e gás só se concretizam após o licenciamento das respetivas redes.

O edifício encontra-se classificado como monumento de interesse público pela Portaria 613/2013 de 20 de setembro, estando por isso, conforme a alínea d) do artigoº 4.º do Decreto-Lei 555/99 de 16 de dezembro na sua atual redação, sujeito a controlo prévio para obras de conservação, reconstrução, ampliação, alteração ou demolição. Uma vez que se trata de um imóvel classificado, a DGPC – Direção Geral do Património Cultural e a DRCN – Direção Regional de Cultura do Norte também terá de emitir pareceres vinculativos relativos a estudos, projetos e obras.

Para exerceram as suas atividades comerciais, é da responsabilidade dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, procederem aos respetivos licenciamentos dos seus espaços de venda, junto das entidades competentes para o efeito.

O presente Manual, divide-se em 3 partes, que irão explicitar de forma gradual as especificidades da instalação de cada comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário:

- CAPÍTULO I – Enquadramento
- CAPÍTULO II – Orientações para realização de projetos e obras de espaços de venda
- CAPÍTULO III – Fichas e desenhos técnicos por espaço de venda

CAPÍTULO I – ENQUADRAMENTO

1. Localização e Acessos

O Mercado do Bolhão encontra-se localizado na baixa da cidade do Porto, no quarteirão delimitado pelas Ruas de Sá da Bandeira, de Fernandes Tomás, de Alexandre Braga e da Formosa.

Implantado num terreno com 7054 m^2, o Mercado do Bolhão tem acesso para viaturas através da Rua do Ateneu Comercial do Porto, n.º 2, e quatro acessos pedonais, nomeadamente:

- Acesso poente pela Rua de Sá da Bandeira, n.º 376;
- Acesso norte pela Rua de Fernandes Tomás, n.º 705;
- Acesso nascente pela Rua de Alexandre Braga, n.º 81;
- Acesso sul pela Rua Formosa, n.º 322.

A utilização do Mercado do Bolhão subentende o conhecimento, a compreensão e a aceitação deste documento.

O endereço e contactos oficiais do Mercado do Bolhão são os seguintes:

Mercado do Bolhão
Rua Formosa, 322
4000-252 Porto

T. +351 223 326 024
http://www.mercadobolhao.pt
geral@mercadobolhao.pt

2. Caracterização dos Espaços de Venda

Os espaços de venda do Mercado do Bolhão, restaurado e modernizado, serão entregues nas condições descritas e dotadas das infraestruturas constantes da Capítulo II e III deste Manual.

Existirão os seguintes espaços de venda:

- Bancas (espaço de venda cuja ocupação é titulada por licença);
- Restaurantes (espaço cuja ocupação é titulada por contrato de utilização de espaço de restaurante);
- Lojas (espaço autónomo localizado no exterior do Mercado do Bolhão com entrada independente e cuja ocupação é titulada por contrato de arrendamento);

3. Publicidade

De acordo com o artigo 32.º do Regulamento do Mercado do Bolhão, a colocação de toldos, reclamos, decorações, anúncios e outros dispositivos análogos nas bancas, restaurantes e lojas exteriores carecem sempre da aprovação prévia da Entidade Gestora.

Para a definição e implementação da Publicidade, esta terá de respeitar toda a legislação e normas em vigor e é da responsabilidade do seu proponente o seu desenvolvimento, assim como os seus licenciamentos nas entidades competentes.

CAPÍTULO II – ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS E OBRAS DE ESPAÇOS DE VENDA

INSTRUÇÕES GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS PROJETOS

1. Disposições Gerais

Todos os projetos deverão ser elaborados por cada um dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários de acordo com a legislação em vigor e com as disposições regulamentares Municipais para esse efeito.

Os Projetos deverão ser entregues antes do início de quaisquer trabalhos, em suporte informático e em pastas separadas por especialidades (Arquitetura, Instalações Elétricas, Telecomunicações, AVAC, Gás, Águas e Esgotos, Deteção de Incêndio, Estabilidade e Acústico quando aplicável, ou outros quando exigidos) na Câmara Municipal do Porto para licenciamento.

Ainda que tenham sido estudadas e executadas soluções para eliminar o atravessamento de instalações técnicas comuns do Mercado do Bolhão, pelo interior das Lojas e Restaurantes, em algumas delas não foi possível evitar totalmente essas interferências. Em consequência, não será possível atender a qualquer pedido para desvio ou remoção das instalações eventualmente existentes.

Após assinatura do contrato pelos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, e após a receção parcial dos espaços no âmbito da empreitada de restauro e modernização do edifício do mercado do bolhão, será efetuada a entrega provisória do respetivo espaço para efeitos de elaboração dos projetos de licenciamento, realização das obras de montagem, acabamento e decoração do espaço. Logo que aprovados os projetos pelas entidades competentes, bem como, estarem cumpridas todas condições contratuais e terem entregue a documentação necessária para dar cumprimento às determinações legais, os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante, arrendatários estão habilitado a dar início à execução das obras.

Todas as cotas fornecidas deverão sempre ser confirmadas, em obra, pelos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, na fase de preparação dos trabalhos. O espaço será entregue de acordo com as condições verificadas à data de receção do mesmo, cabendo aos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários verificar a sua conformidade e realizar as alterações necessárias, de modo a que os mesmos cumpram os requisitos do presente Manual, devendo ser apresentados o relatório dos ensaios realizados à instalação e o termo de responsabilidade do técnico responsável pela execução e verificação da instalação.

2. Apresentação dos Projetos

Todos os projetos deverão ser entregues à Câmara Municipal do Porto e/ou entidades licenciadoras para apreciação, devendo a sua apresentação estar de acordo com os seguintes requisitos gerais, mas sempre de acordo com o solicitado pelas diversas entidades:

2.1. Os projetos deverão ser entregues em suporte informático:

- Ficheiros .dwg para as peças desenhadas;
- Ficheiros .doc/.xls/.pdf para as peças escritas.

2.2. Legenda

O canto inferior direito de todos os desenhos deverá conter a legenda do Projetista. É indispensável que na legenda apareça, com destaque, o número e nome da Loja ou Restaurante a que se referem os desenhos e que os mesmos tenham uma numeração sequencial.

2.3. Escala

Cada projeto será apresentado no grafismo técnico que lhe é peculiar e executado com o máximo de clareza e informação, devendo serem cumpridas as regras definidas por CMP.

2.4. Todos os projetos devem ser constituídos por:

2.4.1. Projeto de arquitetura constando de:

- **a)** Memória Descritiva;
- **b)** Planta da Loja - devidamente cotada, incluindo a localização do mobiliário;
- **c)** Planta de tetos - com a indicação das diversas alturas, de distribuição da iluminação e outros pormenores pertinentes;
- **d)** Plantas de pavimentos – com estereotomia, materiais e cores indicadas;
- **e)** Cortes devidamente cotados, passando pelos locais de maior interesse e que melhor elucidem sobre o projeto (é sempre necessário um corte transversal à entrada da loja);
- **f)** Pormenores vários em plantas, alçados e cortes, possibilitando uma melhor leitura de zonas específicas e especiais na loja;
- **g)** Fotografias de outras lojas que apresentem o mesmo conceito arquitetónico (quando aplicável);
- **h)** No caso dos restaurantes o projeto deve prever a existência de um local que possibilite a separação seletiva dos resíduos produzidos, de acordo com a legislação em vigor.

Nota:
Todos os desenhos devem estar devidamente cotados e com indicação dos materiais e dos acabamentos (nas plantas, cortes e alçados). Não é satisfatória a situação de só mencionar os materiais e cores na memória descritiva.

2.4.2. Projetos das instalações especiais, acima referidas (quando aplicável), constando de peças escritas memória descritiva e especificações técnicas dos equipamentos e peças desenhadas. Em cada um dos projetos de instalações especiais é obrigatória a apresentação de desenhos independentes por especialidade (não serão aceites projetos com informações de diferentes especialidades sobrepostas).

Adicionalmente, deverão ser apresentados desenhos de compatibilização das especialidades com a arquitetura (por exemplo: localização de equipamentos; compatibilização dos traçados das diferentes redes e sua integração nos tetos falsos, etc.). Deverão ainda constar nos projetos os esquemas hidráulicos de ligação, incluindo válvulas e restantes acessórios, esquemas elétricos e estudo luminotécnico.

Os projetos a serem desenvolvidos deverão ter em conta os princípios gerais, abaixo elencados, para cada uma das especialidades dos projetos.

2.5. Projeto de Arquitetura

2.5.1. Considerações gerais

a) As paredes de demarcação têm função exclusivamente de compartimentação, não podendo ser utilizadas para suporte de quaisquer elementos. Não é permitida a abertura de quaisquer roços nas paredes, lajes ou pilares existentes;

b) Os inquilinos de espaços de Restaurante que irão instalar-se em espaços entregues sem acabamentos, cuja atividade envolva o uso de água ou outros líquidos (incluindo instalações sanitárias e cozinhas), terão de assegurar a adequada estanquicidade do pavimento sob a superfície de acabamento;

c) Todas as prumadas infraestruturais do Mercado que atravessem os espaços dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, não pertencem aos mesmos e não podem ser alteradas ou danificadas. Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários terão de garantir acesso franco a todas as infraestruturas do Mercado que estejam instaladas em prumadas no seu espaço de Banca, Restaurante, Loja ou Cozinha;

d) Todos os elementos estruturais do Mercado que estejam no interior dos espaços dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, nomeadamente pilares, vigas, lajes, travamentos ou fixações metálicas e outros, não podem ser alteradas ou danificadas;

e) Todos os espaços de Loja ou Restaurante, cujos limites tenham caixilharias para o exterior, não podem efetuar alterações nas referidas caixilharias, bem como efetuar alterações no interior do espaço que afetem a imagem exterior do Mercado.

2.5.2. Pisos e Mezaninos

a) Os pisos permitidos e/ou existentes estão detalhados nas fichas de espaço, não sendo autorizada a construção de pisos adicionais;

b) O pé-direito dos pisos deve estar de acordo com a legislação em vigor, sendo os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários os únicos responsáveis pelo cumprimento da legislação;

2.6. Pontos de Venda

2.6.1. Bancas

a) Os espaços das bancas serão entregues equipados de acordo com a tipologia de produto designada, conforme se identifica na ficha do respetivo espaço;

b) Estes espaços de bancas serão entregues acabados, sendo as instalações executadas de acordo com o layout de ocupação sugerido. A colocação/instalação de equipamento adicional ficará a cargo dos comerciantes, sendo qualquer eventual adaptação das instalações existentes sujeita a prévia aprovação por parte da Entidade Gestora;

c) Excetuam-se do ponto anterior as Bancas entregues a comerciantes históricos, que serão entregues acabadas e equipadas de acordo com o layout fornecido.

2.6.2. Restaurantes

a) Os espaços serão entregues sem acabamentos ou redes interiores, sendo os utilizadores responsáveis pela construção da totalidade das instalações no interior dos Restaurantes, de acordo com o presente "Manual de Instalação";

b) O licenciamento das obras e utilização fica a cargo dos utilizadores, sendo o layout fornecido em anexo ao presente documento apenas indicativo e não estando o mesmo licenciado nas entidades competentes;

c) Os Restaurantes deverão utilizar como esplanada a área da galeria definida na respetiva ficha de espaço;

d) O mobiliário a ser implantado nesta esplanada deverá ser previamente aprovado pela Entidade Gestora, de acordo com as normas de funcionamento. A sua aquisição e manutenção são da responsabilidade do Utilizadores.

2.6.3. Lojas Exteriores

a) As Lojas serão entregues em tosco ou com acabamento existente, sendo da responsabilidade do inquilino a demolição dos acabamentos existentes ou o seu aproveitamento total ou parcial;

b) Nas lojas entregues sem acabamentos ou redes interiores, o inquilino será responsável pela construção da totalidade das instalações no interior da loja de acordo com o presente "Manual de Instalação";

c) A alínea anterior aplica-se igualmente a alterações em lojas existentes, que deverão ainda ser previamente validadas pela Entidade Gestora, e carecem de licenciamento pelas entidades competentes para o efeito;

d) O licenciamento das obras e da atividade é da inteira responsabilidade dos arrendatários.

2.7. Trabalhos de construção civil para instalação de sistema de climatização

2.7.1. Restaurantes

Os espaços dos restaurantes serão entregues sem instalação de sistema de climatização, sendo a eventual instalação do mesmo e os respetivos trabalhos de construção civil da responsabilidade do utilizador de espaço de restaurante.

Abaixo descrevem-se os trabalhos necessários para eventual implementação de sistema de climatização em restaurantes, por tipo.

<u>Tipo A – instalação em nicho AC existente</u>

A unidade exterior de ar condicionado deverá ser instalada em nicho existente com acesso a partir do interior do Mercado, estando os trabalhos de instalação e manutenção condicionados por horários a definir pela Entidade Gestora.

As dimensões do nicho e do vão grelhado de acesso/ventilação, estão descritas nos desenhos do espaço de restaurante.

A altura do vão de acesso é variável, superior a 5m, e deverá ser confirmada pelo utilizador no local.

<u>Tipo B – instalação em vão grelhado com caixilharia interior</u>

A unidade exterior de ar condicionado deverá ser instalada em nicho a construir pelo utilizador do espaço de restaurante no interior do mesmo, associado a um ou mais dos vãos grelhados existentes no espaço de restaurante para o efeito.

O espaço de restaurante será entregue com caixilharia em madeira com vidro duplo, abertura basculante, pelo interior do vão grelhado. A remoção e acondicionamento do caixilho será da responsabilidade do utilizador, devendo a mesma ser feita de forma a não danificar o vão grelhado existente no exterior.

O caixilho deverá ser reposto pelo utilizador em caso de cessação de contrato.

Tipo A – instalação em nicho AC existente	R01 R10
Tipo B – instalação em vão grelhado com caixilharia interior	R02 R03 R04 R05 R06 R07 R08 R09

2.7.2. Lojas exteriores

Os espaços das lojas exteriores serão entregues sem instalação de sistema de climatização, sendo a eventual instalação do mesmo e os respetivos trabalhos de construção civil, da responsabilidade do inquilino.

Abaixo descrevem-se os trabalhos necessários para eventual implementação de sistema de climatização em lojas exteriores, por tipo.

Tipo A – instalação em nicho AC existente

A unidade exterior de ar condicionado deverá ser instalada em nicho existente com acesso a partir do interior do Mercado, estando os trabalhos de instalação e manutenção condicionados por horários a definir pela Entidade Gestora.

As dimensões do nicho e do vão grelhado de acesso/ventilação estão descritas nos desenhos do espaço de loja. A altura do vão de acesso é variável, superior a 5m, e deverá ser confirmada pelo inquilino no local.

Tipo B – instalação em vão grelhado entaipado

A unidade exterior de ar condicionado deverá ser instalada em nicho a construir pelo inquilino no interior da loja, associado a um ou mais dos vãos grelhados existentes no espaço de loja para o efeito.

O espaço de loja será entregue com os referidos vãos encerrados com alvenaria de tijolo simples com 11cm de espessura, estando a sua posição assinalada nos desenhos do espaço. A remoção da alvenaria será da responsabilidade do inquilino, devendo a mesma ser feita de forma a não danificar o vão grelhado existente no exterior.

Salvo indicação em contrário da Entidade Gestora, a alvenaria deverá ser reposta pelo inquilino em caso de cessação de contrato.

Tipo C – instalação em vão grelhado com caixilharia interior

A unidade exterior de ar condicionado deverá ser instalada em nicho a construir pelo inquilino no interior da loja, associado a um ou mais dos vãos grelhados existentes no espaço de loja para o efeito.

O espaço de loja será entregue com caixilharia em madeira com vidro duplo, abertura basculante, pelo interior do vão grelhado. A remoção e acondicionamento do caixilho será da responsabilidade do inquilino, devendo a mesma ser feita de forma a não danificar o vão grelhado existente no exterior.

Salvo indicação em contrário da Entidade Gestora o caixilho deverá ser reposto pelo inquilino em caso de cessação de contrato.

Tipo A – instalação em nicho AC existente	L1 L53
Tipo B – instalação em vão grelhado entaipado	L2 L3 L4 L5/6/7 L8/9/10 L11/12 L25a L13 L41 L42 L43 L44 L45 L46 L47/48 L49/50 L51/52 L54/55 L57/58/59
Tipo C – instalação em vão grelhado com caixilharia interior	L14 L15/16 L17 L18 L19 L20/21 L22 L23/24 L25b/c/d L26/27 L28 L29/30 L31 L32/33L34 L35 L36/37 L38 L39/40

2.8. Materiais

Para os espaços entregues em bruto – lojas exteriores e restaurantes – apesar de não existir qualquer obrigatoriedade de materiais a utilizar, sugere-se a incorporação de soluções utilizadas originalmente nos espaços interiores do Mercado do Bolhão ou no projeto de restauro e modernização, como por exemplo:

- Mosaico hidráulico, nomeadamente em padrões com mosaicos lisos;

- Azulejo cerâmico semi-manual retificado 14x14cm;

- Elementos em ferro fundido;

- Elementos em pedra (Lioz, Estremoz ou outros)

- Marmorite

- Microbetonilha ou betonilha afagada em pavimentos

2.9. Estruturas, redes hidráulicas, rede de gás, AVAC, Certificação Energética, Instalações Elétricas, Telecomunicações, SCI e Alarme de Intrusão

2.9.1. Considerações gerais

A intervenção realizada nas lojas exteriores, no âmbito do Projeto de Restauro e Modernização do Mercado do Bolhão visou, essencialmente, a consolidação estrutural do edifício, principalmente das paredes estruturais da rua Formosa e das ruas Sá da Bandeira e Alexandre Braga, até às entradas laterais a partir destes arruamentos.

Em consequência desta intervenção, todos os pavimentos térreos das lojas exteriores foram substituídos. Foram dotadas de novos pavimentos as lojas localizadas diretamente sobre a nova cave do edifício (áreas de acesso norte e sul) e sobre o acesso automóvel à mesma (rua Alexandre Braga), por necessidade de construção destes

últimos. Foram ainda substituídos todos os pavimentos em laje que se revelaram degradados ou inadequados durante a realização da obra. Os pavimentos dos mezaninos de algumas lojas das ruas Sá da Bandeira e Alexandre Braga foram localmente adaptados, no sentido de criar o espaço necessário à movimentação das portas exteriores, que foram uniformizadas no âmbito da intervenção no edifício.

Relativamente às instalações, não foi contemplada qualquer intervenção nas lojas exteriores, no âmbito dos projetos realizados, mas assegurou-se a possibilidade de virem a ser implementadas, por iniciativa dos futuros utilizadores e inquilinos, as instalações necessárias ao adequado funcionamento das lojas. Tratando-se de lojas exteriores, caberá aos utilizadores e inquilinos estabelecer os contratos de ligação com as entidades responsáveis pelas infraestruturas de serviço público e promover as respetivas ligações a partir da via pública, nos casos em que essas ligações não estejam asseguradas através das redes gerais do Mercado do Bolhão (caso das ligações de águas residuais realizadas abaixo da cota de soleira das lojas).

A intervenção realizada nos restaurantes previstos para o primeiro andar do edifício, na metade sul das alas nascente e poente (alas das ruas Sá da Bandeira e Alexandre Braga) visou, essencialmente, o reforço estrutural do teto falso e a consolidação de peças estruturais que se mostraram degradadas. No entanto, do ponto de vista estrutural, analisou-se a possibilidade de construção de mezaninos, por iniciativa dos futuros utilizadores e inquilinos, assegurando a estabilidade dos presumíveis apoios das respetivas estruturas de suporte. Da mesma forma, embora os projetos não prevejam a construção de instalações interiores a estes espaços, ficarão dotados dos pontos de alimentação e de drenagem adequados à sua futura implementação, por iniciativa dos utilizadores e inquilinos – as ligações ficaram asseguradas no projeto do edifício do Mercado.

2.9.2. Ligações de instalações

Relativamente às instalações, no que se refere às lojas exteriores, uma vez que terão acesso direto à via pública, os contratos de fornecimento de serviço serão realizados diretamente entre os inquilinos e os possíveis fornecedores.

As instalações existentes e previstas, respetivamente, nas lojas exteriores e nos locais destinados a restaurantes, são conforme o quadro seguinte:

	Lojas exteriores	**Restaurantes**
Abastecimento de água	As lojas carecem de ligação à rede pública, a promover pelos inquilinos, com exceção dos seguintes casos: ▪ LE.25 e LE.26/27 instalado ramal predial em PEad 32mm ▪ LE.54/55 e LE.57/58/59 instalado ramal predial em PEad 32mm	Pré-instalação de tubagem tamponada em ponta no local da futura instalação do contador (no interior do espaço), com as seguintes características: ▪ Caudal acumulado disponível: 2.0 l/s ▪ Pressão mínima disponível: 15 mca ▪ Em aço inox com o diâmetro de 1 ¼ nos espaços RE.01 a RE.04 e 1 ½ nos espaços RE.05 a RE.07
Águas residuais	As lojas contemplam pontos de ligação à rede privativa do Mercado do Bolhão, com exceção	Pré-instalação de ponto ligação no interior do espaço com ligação à rede privativa do

	Lojas exteriores	Restaurantes
	dos espaços LE.1, LE.53/54/55 e LE.57/58/59 para os quais existem ligações diretas à rede pública (através de CRL's). As características das pré-instalações são as seguintes: ▪ Loja LE.1 – Instalado no interior da loja um ramal predial com diâmetro de 125mm, com caudal acumulado de 500 l/min ▪ Lojas LE.2 a LE.25a e lojas LE28 a LE52 – Instalados dois pontos de ligação com diâmetro de 90mm e caudal acumulado global admissível por loja de 180 l/min ▪ Lojas LE.25 e LE.26/27 – Instalado ponto de ligação com diâmetro de 110mm e caudal acumulado global admissível por loja de 500 l/min ▪ Loja LE.53 – Instalado no interior da loja um ramal predial tamponado e diâmetro de 125mm, com caudal acumulado de 500 l/min ▪ Loja LE.54/55 – Instalados no interior da loja dois ramais prediais tamponados, ambos com diâmetro de 125mm e caudal acumulado por ramal de 500 l/min ▪ Loja LE.57/58/59 – Instalados no interior da loja dois ramais prediais tamponados, ambos com diâmetro de 125mm e caudal acumulado por ramal de 500 l/min	Mercado do Bolhão, com as seguintes características: ▪ Ponto de ligação com diâmetro de 110mm, tamponado, com caudal acumulado global admissível por espaço de 500 l/min
Gás	As lojas carecem de ligação à rede pública, a promover pelos utilizador e inquilinos, com exceção das lojas LE.25, LE.26/27, LE.47/48, LE.53 e LE.57/58/59. Nestes cinco espaços existe pré-instalação com as seguintes características: ▪ Caixa de corte na fachada equipada com válvula de corte geral (com encravamento e toma de pressão	Pré-instalação de tubagem no interior de todos os espaços, com instalação de válvula de ¼ de volta, válvula de corte eletromagnética tamponada e espaço em alvéolo técnico no piso 3 reservado para futura instalação de equipamento de contagem. As características da pré-instalação são as seguintes: ▪ Tubagem em cobre com diâmetro de 22 mm (média pressão)

	Lojas exteriores	Restaurantes
	incorporada), válvula de corte de ¼ volta e redutor de pressão com segurança integrada ▪ Tubagem em cobre com diâmetro de 22 mm (média pressão) até ao interior do espaço, com instalação de válvula de ¼ de volta, válvula de corte eletromagnética tamponada e espaço em alvéolo técnico reservado para futura instalação de equipamento de contagem ▪ Caudal disponível: 20.0 m3/h	▪ Caudal disponível: 20.0 m^3/h
AVAC	Instaladas grelhas exteriores embebidas na fachada. Possibilidade de ligação de condutas de ventilação e de criação de nicho interior para instalação das unidades exteriores de ar condicionado.	Instaladas grelhas exteriores embebidas na fachada. Possibilidade de ligação de condutas de ventilação e de criação de nicho interior para instalação das unidades exteriores de ar condicionado. Pré-instalação de conduta para a exaustão de hotte com diâmetro interior de 450 mm, com caudal de ar até 5400 m^3/h. Pré-instalação de conduta concêntrica com diâmetros 80/125 mm para instalação de caldeira de condensação para produção de águas quentes sanitárias, com potência até 35 kW.

2.9.3. Considerações específicas

2.9.3.1. Estruturas

a) Sem prejuízo do cumprimento dos procedimentos de controlo prévio municipal, a construção, alteração ou demolição de peças estruturais no interior dos espaços de venda carece da aprovação pela Câmara Municipal do Porto e/ou entidades licenciadoras com competência para o efeito, instruindo um processo de acordo com o solicitado por essas entidades;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional;

c) Os materiais utilizáveis nas estruturas a construir incluem o betão armado, o aço em perfil, a madeira em peças maciças ou lamelada colada, o aço leve e o alumínio; os materiais a utilizar deverão vir adequadamente especificados nas peças do projeto a que se refere a alínea a);

d) As sobrecargas de utilização admissíveis nos pavimentos das lojas exteriores e dos espaços destinados a restaurantes não poderão exceder os 3 KN/m². Excetuam-se os pavimentos existentes dos mezaninos das lojas exteriores, cuja avaliação deverá ser realizada pelo utilizador e inquilino, uma vez que têm constituições diversificadas, e devidamente justificada no projeto a que se refere a alínea a);

e) A aplicação de enchimentos e revestimentos sobre os pavimentos estruturalmente realizados por lajes existentes, tanto nas lojas exteriores como nos restaurantes, está limitada a uma carga superficial de 1 kN/m^2. As cargas pontuais significativas não são admissíveis neste tipo de pavimentos;

f) As novas estruturas de suporte ou as ampliações dos mezaninos das lojas exteriores deverão dispor de fundações próprias; poderão ainda apoiar nas peças estruturais do edifício, se o apoio se realizar nas paredes resistentes do edifício, nos casos em que estas são constituídas por alvenaria de pedra natural ou betão armado (fica vedado o apoio nos pavimentos quando não térreos e nas paredes divisórias de constituição estruturalmente mais fraca) – as condições de apoio deverão ser devidamente justificadas no projeto a que se refere a alínea a);

g) As novas estruturas de suporte dos mezaninos, dos espaços destinados a restaurantes, poderão apoiar nas peças estruturais do edifício, constituídas por mainéis de pedra ou betão dispostos ao longo da fachada exterior (dos arruamentos exteriores) e na fachada interior (da galeria); haverá especial cuidado na concretização deste apoio, atentas as condições de ligação e a capacidade de suporte destes elementos o que, em qualquer caso, terá que ser devidamente justificada no projeto a que se refere a alínea a).

2.9.3.2. Redes hidráulicas

a) A instalação, alteração ou supressão de redes hidráulicas de abastecimento de água e de drenagem de águas residuais dos espaços destinados a lojas e restaurantes carece da aprovação e cumprimento dos procedimentos de licenciamento municipal e dos procedimentos de aprovação por Entidade Certificadora (Águas do Porto, EM) do respetivo projeto, devidamente fundamentado, constituído por memória descritiva, nota de cálculo e peças desenhadas elucidativas da obra a realizar;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional;

c) Os materiais utilizáveis serão os mais correntes neste tipo de instalação, sendo que, no caso do abastecimento de água as tubagens não poderão ser instaladas no pavimento quando o mesmo confina inferiormente com um espaço de terceiros. A instalação no pavimento poderá, ainda assim, ser aceite, se for utilizada tubagem embainhada (vulgo PEX);

d) Os lançamentos na rede de drenagem de águas residuais ficam limitados à natureza de efluentes residuais domésticos previstos na legislação e autorizados pela Águas do Porto, EM. A responsabilidade por lançamentos indevidos caberá ao utilizador e inquilino.

2.9.3.3. Rede de gás

a) A instalação de redes de gás nos espaços destinados a lojas e restaurantes carece da aprovação e cumprimento dos procedimentos de licenciamento municipal e dos procedimentos de aprovação por Entidade Certificadora do respetivo projeto, constituído por memória descritiva, nota de cálculo e peças desenhadas elucidativas da obra a realizar;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional ou com Licença emitida pelo Ministério do Ambiente, Ordenamento do Território e Energia;

c) Os materiais utilizáveis serão os mais correntes, neste tipo de instalação, sendo que, no caso do abastecimento de gás será o cobre ou o aço inox.

2.9.3.4. Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado (AVAC)

a) As instalações de AVAC dos espaços destinados a lojas e restaurantes carecem carece da aprovação e cumprimento dos procedimentos de licenciamento municipal e dos procedimentos de aprovação por Entidade Certificadora do respetivo projeto, constituído por memória descritiva, nota de cálculo e peças desenhadas elucidativas da obra a realizar;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional;

c) Relativamente aos espaços destinados a lojas e restaurantes, a intervenção realizada no edifício do Mercado do Bolhão deixou prevista a possibilidade de instalação de:

c1) ventilação mecânica das instalações sanitárias e dos compartimentos de serviço, através da ligação do ventilador a uma grelha exterior instalada para o efeito;

c2) exaustão mecânica (das lojas com ocupação prevista para cafetaria e dos espaços destinados a restaurantes), através da ligação dos extratores a condutas de exaustão instaladas para o efeito;

c3) climatização, prevendo os espaços necessários para montagem das unidades de condensação dos sistemas de climatização;

c4) conduta concêntrica para admissão de ar e exaustão dos produtos de combustão das caldeiras de produção de água quente sanitária - AQS (das lojas com ocupação prevista para cafetaria e dos espaços destinados a restaurantes), através da ligação das caldeiras a condutas previstas para o efeito.

d) A instalação de equipamentos de AVAC será da responsabilidade do utilizador e inquilino e deverá cumprir as condições e locais previstos para o efeito, no âmbito da intervenção realizada no edifício;

e) A instalação dos equipamentos de AVAC e AQS deve ser realizada por técnico de instalação e manutenção - TIM III.

2.9.3.5. Sistema Certificação Energética dos Edifícios (SCE)

a) Os estudos de comportamento térmico (RECS) dos espaços destinados a lojas e restaurantes carecem da aprovação e cumprimento dos procedimentos de licenciamento municipal e dos procedimentos de aprovação por Entidade Certificadora do respetivo projeto, devidamente fundamentado, constituído por memória descritiva, nota de cálculo e peças desenhadas elucidativas das soluções a adotar;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional;

c) Todas as instalações técnicas a instalar (sistemas de climatização, de produção de AQS, de energias renováveis, de iluminação, de ascensão e de regulação, controlo e gestão técnica) devem verificar os requisitos mínimos de eficiência indicados no Regulamento de Desempenho Energético dos Edifícios de Comércio e Serviços (RECS);

d) Cumprimento dos caudais de ar novo mínimos, dos limiares de proteção e condições de referência dos poluentes indicados no projeto do Sistema Certificação Energética dos Edifícios (SCE) e na Portaria n.º 353-A/2013 de 4 de dezembro;

e) Cumprimento dos Requisitos mínimos de qualidade térmica da envolvente do edifício, quando as partes e componentes da envolvente são intervencionadas, e caso não alterem de forma inaceitável o seu carácter ou aspeto.

2.9.3.6. Segurança contra incêndio

a) A utilização das lojas e restaurantes carece da aprovação das respetivas Medidas de Autoproteção (MAP) junto da ANPC, sem prejuízo da submissão prévia à mesma entidade de projeto de segurança

contra incêndio ou de ficha de segurança, de acordo com o preconizado no Lei n.º 123/2019 de 18 de outubro;

b) O projeto a que se refere a alínea a) deverá obedecer à legislação aplicável e ser subscrito por técnico de competência reconhecida pela correspondente Ordem Profissional;

c) Os restaurantes ou lojas que não comuniquem diretamente com a via pública, mas cujos ocupantes utilizem vias de evacuação do Mercado do Bolhão deverão respeitar o número máximo de ocupantes previstos no projeto de segurança contra incêndio do edifício;

d) Os meios de segurança contra incêndio serão instalados a expensas dos utilizadores e inquilinos;

e) Todas as lojas e restaurantes deverão dispor, obrigatoriamente, de um sistema de deteção de incêndio que será ligado ao sistema de deteção do Mercado, por intermédio de uma interface de zona previsto no projeto do Mercado;

f) Constitui obrigação do utilizador e inquilino a apresentação de um projeto completo do sistema de deteção e alarme de incêndio da loja que pretende realizar, constituído por Memória Descritiva e peças desenhadas elucidativas de toda a instalação a realizar, subscrito por técnico qualificado, devidamente habilitado para o efeito;

g) Todos os equipamentos a instalar deverão ser compatíveis com o sistema de deteção e alarme de incêndio previsto no edifício do Mercado;

h) O fornecimento e instalação de detetores de incêndio, alarmes manuais contra incêndio e cabos associados, é feito às expensas do utilizador e inquilino;

i) Os detalhes e especificações do projeto de segurança têm de incluir:

- Memória Descritiva e Justificativa;
- Peças desenhadas à escala de 1:50 da(s) planta(s) dos pisos, indicando o tipo, a quantidade e a informação detalhada de todos os meios e equipamentos de segurança, tais como: iluminação e sinalética de emergência e segurança, meios de combate, caminhos de evacuação, detetores de incêndio, botoneiras de emergência e botoneiras de corte geral de energia;
- Detalhes do fabricante, especificações, acabamentos e dados técnicos, incluindo certificação e ensaios para todos ao materiais e equipamentos;
- Nomes e número de telefone de contacto do designer/arquiteto, empreiteiro, equipa de gestão e supervisão do utilizador e inquilino, tanto no local como fora dele.

2.9.3.7. Certificação energética

a) As lojas e os restaurantes carecem de certificado energético cuja elaboração por técnico competente e aprovação junto da ADENE é da responsabilidade e decorrerá a expensas do utilizador e inquilino.

2.9.3.8. Instalações elétricas

a) Constitui obrigação dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários a apresentação de um projeto completo da instalação elétrica que pretende realizar, constituído por Memória Descritiva e peças desenhadas elucidativas de toda a instalação a realizar, incluindo planta(s) do(s) piso(s) e indicando o tipo, a quantidade e a informação detalhada sobre:

- Quadros elétricos e alimentação de quadros e equipamentos;
- Iluminação, níveis de iluminação / Iluminação de segurança;
- Caminhos de cabos, calhas técnicas;
- Ligações à terra;
- Tomadas de corrente para usos gerais;
- Sistema de deteção e alarme de incêndio;

- Diagrama unifilar do quadro elétrico;
- Instalações contra Incêndios e de Segurança;
- Detalhes do fabricante, especificações, acabamentos e dados técnicos, incluindo certificação e ensaios para todos ao materiais e equipamentos;
- Nomes e número de telefone de contacto do designer/arquiteto, empreiteiro, equipa de gestão e supervisão do utilizador e inquilino, tanto no local como fora dele.

b) O projeto deverá obedecer ao previsto nas Regras Técnicas das Instalações Elétricas de Baixa Tensão e demais legislação aplicável e terá de ser subscrito por técnico qualificado, devidamente habilitado para o efeito;

c) Todas as lojas deverão possuir um quadro de entrada que será alimentado a partir da rede do distribuidor de energia ou, no caso dos restaurantes, dos quadros de colunas do Mercado, usando o cabo que será deixado à entrada do restaurante;

d) Relativamente aos restaurantes a potência de referência (máxima potência disponível no local) é de 41,4 kVA. Será deixado um cabo com 10m de comprimento próximo da entrada, para ligação ao quadro elétrico, da responsabilidade do utilizador e inquilino. Em cada restaurante serão também deixados os seguintes cabos de telecomunicações junto da entrada, para a instalação de um ATI da responsabilidade do utilizador e inquilino:

- 1 cabo U/UTP cat.6;
- 1 cabo RG11;
- 1 cabo de duas fibras óticas;
- 1 cabo de ligação à terra.

e) No que se refere ao sistema de deteção de incêndio será deixado uma interface de zona junto de cada restaurante e loja exterior, com tubagem para o interior da loja, para posterior ligação ao referido interface dos equipamentos a instalar que serão da responsabilidade dos utilizadores e arrendatários;

f) O fornecimento e montagem deste quadro, assim como de toda a instalação elétrica da banca, loja ou restaurante serão da responsabilidade dos utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários;

g) Relativamente à iluminação, apenas são permitidas luminárias com tecnologia LED e temperaturas de cor não superiores a 4000oK. Aconselha-se sempre que possível, a utilização de fontes de luz quentes, da ordem dos 3000oK;

h) Os sistemas de iluminação normal e de emergência de segurança serão fornecidos e instalados pelos utilizadores e inquilinos e deverão obedecer ao referido no ponto anterior.

2.9.3.9. Telecomunicações

a) Constitui obrigação dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários a apresentação de um projeto completo das infraestruturas de telecomunicações do espaço de venda que pretende realizar, constituído por Memória Descritiva e peças desenhadas elucidativas de toda a instalação a realizar, incluindo planta(s) do(s) piso(s) à escala de 1:50 e indicando o tipo, a quantidade e a informação detalhada sobre:

- Traçados das redes de cabos, tubagem e localização das tomadas;
- Diagramas unifilares das redes de tubagem, cabos e ligações à terra;
- Detalhes do fabricante, especificações, acabamentos e dados técnicos, incluindo certificação e ensaios para todos ao materiais e equipamentos;
- Nomes e número de telefone de contacto do designer/arquiteto, empreiteiro, equipa de gestão e supervisão do utilizador e inquilino, tanto no local como fora dele.

b) O projeto deverá ser realizado de acordo com o previsto no Manual ITED 4.ª edição e demais legislação aplicável e terá de ser subscrito por técnico qualificado, devidamente habilitado para o efeito.

2.9.3.10. Alarme de intrusão

a) Os utilizador e inquilinos que assim o entenderem poderão proceder à instalação na sua loja ou restaurante, de um sistema próprio de deteção e alarme de intrusão;

b) O ensaio do sistema deverá ser realizado.

INSTRUÇÕES GERAIS PARA A EXECUÇÃO DE OBRAS

Após a aprovação dos projetos e de estarem cumpridas todas condições contratuais, e de terem entregue a documentação necessária para dar cumprimento às determinações legais de aplicação obrigatória em todas as obras, relativamente a todas as entidades executantes (empreiteiros e subempreiteiros) que cada comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário pretenda ter em obra, é que estarão habilitados a dar início às suas obras. Todos estes processos (projetos, licenciamentos e obras) são exclusivamente da responsabilidade dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários.

Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários deverão executar as obras respeitando na íntegra os projetos aprovados pelas entidades oficiais e os pressupostos deste Manual Técnico, sob pena das instalações não serem aprovadas aquando das vistorias. Qualquer alteração em curso de execução, deverá ser atempadamente submetida à aprovação da entidade oficial respetiva.

1. Responsabilidade

A instalação em cada espaço de venda deverá estar de acordo com os projetos entregues à Câmara Municipal e entidades oficiais, obedecendo aos prazos estabelecidos no cronograma de atividades e de acordo com o programa de trabalhos a apresentar pelos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários.

Toda e qualquer obra necessária à sua instalação comercial, serão da exclusiva responsabilidade dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, sendo estes os únicos responsáveis pelos danos causados ao Edifício do Mercado do Bolhão e a terceiros, por qualquer dos seus representantes e empreiteiros. Esta responsabilidade inclui danos causados às paredes de separação da loja, piso e instalações técnicas comuns que atravessem o interior das lojas, bem como todas aquelas que porventura acontecerem dentro do perímetro da obra e do Mercado do Bolhão.

2. Plano de Segurança e Saúde

Os utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários deverão apresentar o Plano de Segurança e Saúde aplicável aos trabalhos a desenvolver para a as obras do restaurante e/ou loja.

3. Programa de Trabalhos

Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários deverão apresentar à Câmara Municipal do Porto, e Entidade Gestora, antes do início das obras, um programa de barras devidamente detalhado, indicando todas as atividades de trabalho, que inclua designadamente:

a) Todas as atividades de execução de trabalhos;

b) Os períodos para a execução das interfaces com as instalações a levar a cabo pelo Empreiteiro Geral (rede primária e/ou secundária de sprinklers, rede primária e/ou secundária de deteção de incêndios, consoante exista, ou não, teto falso; etc.);

c) Ensaio Geral Integrado de todas as instalações, e bem assim as datas de ligação às infraestruturas definitivas do Empreendimento.

Deverá também ser fornecida a relação completa de todos os fornecedores e empreiteiros previstos, relação essa que deverá vir com o nome do fornecedor (seu endereço e telefone) e a identificação dos trabalhadores que estarão afetos à execução dos trabalhos, por forma a providenciar as respetivas autorizações para entrada.

4. Técnico Responsável pela execução dos trabalhos

Os utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários deverão designar um Responsável pela execução da obra, bem como o Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho que acompanhará os trabalhos. Ambos, que poderão ser a mesma pessoa, deverão estar sempre contatáveis (providenciando os números de contato telefónico permanente) e apresentarem-se no local da obra sempre que para tal sejam convocados pela Câmara Municipal do Porto, ou Entidade Gestora ou entidades oficiais.

5. Condições indispensáveis para o início dos trabalhos

Além das previstas na legislação Portuguesa, são as seguintes as condições indispensáveis para que os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários possam dar início aos seus trabalhos:

a) Estar o comerciante e inquilino absolutamente em dia com as suas obrigações legais e contratuais;

b) Comparecer na data indicada pela Câmara Municipal do Porto, ou Entidade Gestora no local da obra, para proceder à receção do espaço e assinar o auto de entrega do mesmo. Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários não se pode recusar a receber o espaço desde que estejam reunidas as condições mínimas que lhe permitam o normal desenvolvimento dos seus trabalhos;

c) Ter feito entrega e respetivo licenciamento junto da Câmara Municipal do Porto, de acordo com o estabelecido neste Manual;

d) Ter comunicado ao Promotor a intenção de dar início às obras com uma antecedência mínima de 48 horas;

e) Ter instalado no interior da loja e/ou restaurante de extintores de incêndio (mínimo 2 unidades);

f) Ter subscrito o seguro de obra;

g) Apresentado o Plano de Segurança e Saúde;

h) Entregue a documentação necessária para dar cumprimento às determinações legais, de aplicação obrigatória em todas as obras, relativamente a todas as entidades executantes (empreiteiros e subempreiteiros) que cada comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário pretenda ter em obra:

i) Fotocopia do Alvará do IMPIC;

j) Horário de Trabalho (registado no IDICT);

k) Lista nominal dos trabalhadores em obra, que terá que ser atualizada cada vez que haja alterações;

l) À data da receção do espaço ter regularizado os compromissos contratuais com a Câmara Municipal do Porto, ou Entidade Gestora.

6. Acessos à Obra, Transporte e Guarda de Material

O acesso de pessoal e materiais à obra de cada comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário deverá fazer-se obrigatoriamente pelos acessos indicados previamente. Com a comunicação de início da obra será entregue um esquema de acesso, pela Entidade Gestora, com a definição das circulações a respeitar durante o período das obras. Este esquema permitirá assim que se saiba com facilidade qual o percurso e qual a entrada que deverá utilizar durante o decurso das obras.

A descarga e entrada de qualquer mercadoria ou material deverá ser realizada pelo acesso indicado no esquema acima referido.

Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários ou o seu empreiteiro têm a obrigação de informar previamente das chegadas de material, com uma antecedência de 24 horas, para melhor coordenar os locais de descarga.

O armazenamento de materiais irá realizar-se sempre no interior do espaço de venda, sendo estritamente proibido utilizar as zonas comuns do Mercado do Bolhão.

Os veículos destinados ao transporte de materiais ou mercadorias, permanecerão no local de carga e descarga apenas o tempo estritamente necessário para a realização do serviço a que se destinam. Se houver um atraso na descarga do veículo, este deverá ser retirado da zona de descarga.

O transporte dos materiais das obras dos utilizadores e inquilinos ou mercadorias a eles destinados, só será realizado nos horários e percursos autorizados.

Os acessos aos locais e a circulação de veículos e pessoas serão estabelecidos pela Entidade Gestora do Mercado do Bolhão, podendo modificar-se ou cancelar-se, sem aviso prévio, por necessidade da obra.

Para o acesso de pessoal afeto à obra de cada comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário, estes deverão fornecer, com 48 horas de antecedência, uma lista completa com a identificação de todo o pessoal afeto à sua obra, pelo que apenas esses trabalhadores estarão autorizados a entrarem no Mercado do Bolhão. Sempre que se verifique uma alteração desta listagem, deverá a mesma ser comunicada com uma antecedência de 48 horas, sob pena, de não ser autorizada a entrada.

A guarda de ferramentas, máquinas, materiais e equipamentos, será da exclusiva responsabilidade dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, seus representantes ou empreiteiros. Os mesmos deverão ser guardados dentro de cada espaço.

A Entidade Gestora do Mercado do Bolhão não se responsabilizará pelas perdas ou deterioração sofridas no interior das Lojas, ou pela custódia dos materiais e/ou maquinaria depositadas nos locais.

7. Execução das Obras

O estaleiro da obra do espaço de venda é o seu próprio espaço físico, limitado por um tapume, sendo absolutamente vedada a utilização de qualquer área comum para esse fim.

Todo o entulho ou lixo produzido no interior do espaço de venda será transportado pelos os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários para os equipamentos de acondicionamento da responsabilidade de cada um dos executantes da obra, em local a designar pela Entidade Gestora e deverá obedecer aos horários e circuitos pré-definidos pela mesma.

É proibido depositar qualquer tipo de resíduos nas passagens de serviço ou em qualquer zona comum do Mercado do Bolhão.

Caberá ainda aos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, e seus propostos prestadores de serviços, a integral responsabilidade de:

a) Coordenar e articular os seus trabalhos com os que decorrem na empreitada do Mercado do Bolhão;

b) Danos causados aos espaços de venda adjacentes às obras do seu próprio espaço de venda, e às instalações do Mercado do Bolhão;
c) Zelo e guarda de material e utensílios empregues nas obras;
d) Execução da limpeza periódica da obra, manutenção dos tapumes e conservação das instalações provisórias de energia, água e outras em estado seguro de utilização;
e) Atualização dos controlos de obra, cronogramas e informações necessárias ao andamento dos serviços, a serem afixados no interior do espaço/ponto de venda;
f) Manter na obra recursos humanos e materiais adequadamente dimensionados para o cumprimento dos objetivos fixados;
g) Efetuar o controlo de qualidade de materiais e mão-de-obra, de tal forma que sejam proporcionados produtos finais tecnicamente bem executados e com acabamento esmerado;
h) Garantir que todo o entulho ou lixo produzido no interior do espaço/ponto de venda será transportado pelo os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários para o local indicado pela fiscalização das obras, para posterior remoção e transporte a vazadouro;
i) Exigir a obrigatoriedade do uso de capacete e de outros equipamentos de segurança por todos os trabalhadores ao serviço dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários;
j) Cumprir integralmente com os planos de segurança do Mercado do Bolhão e do próprio plano de segurança a ser desenvolvido para a obra dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários.

8. Horários de obra

As obras a realizar no Mercado do Bolhão serão executadas de acordo com as normas legais em vigor.
O horário normal de trabalho das obras dos os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários permitido pela Câmara Municipal, e Entidade Gestora, não poderá exceder de 2.ª a 6.ª feira das 8 horas às 20 horas, não sendo permitidos trabalhos noturnos, e/ou no fim-de-semana, no interior dos espaços/pontos de venda, salvo comunicação em contrário.
A Entidade Gestora irá estabelecer horários para:

a) entrada e saída de materiais;
b) coleta e transporte de lixo.

9. Energia e Água

Os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários deverão assegurar o fornecimento de água e energia para as suas obras.

10. Alojamento, local para refeições e sanitários

É proibida a instalação de alojamento no interior do estaleiro das obras ou em qualquer dependência do Mercado do Bolhão.

Por motivo de segurança não é permitido fazer fogueiras ou acender fogareiros no interior dos espaços/pontos de venda ou em qualquer outro local da obra.
Não será permitido o uso de instalações sanitárias definitivas, em fase de execução ou já acabadas.

11. Segurança de trabalho na obra

É da responsabilidade integral dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários e seus representantes fazer cumprir todas as normas, leis, portarias e regulamentos relativos à segurança e higiene do

trabalho, independentemente do preceituado nas normas, incluindo o fornecimento de equipamentos de segurança e proteção individual, recomendados para as atividades exercidas nas dependências da sua obra.

Os sinistros por incêndio, ocorrem, na maioria das vezes, por curto-circuito nas instalações elétricas, lâmpadas sobreaquecidas sobre material combustível, cigarros acesos, vapores voláteis das colas de contacto, pelo que deverá ser observado um rigoroso controlo das normas de segurança, sendo os comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários responsáveis pelos danos que vierem a causar por atos de negligência ou inércia.

Será obrigação dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários a imediata comunicação à Entidade Gestora do Mercado do Bolhão da ocorrência de qualquer sinistro ou acidente no interior da sua obra, envolvendo pessoas da sua equipa ou terceiros, ou ainda bens seus ou de outrem, sem que tal comunicação implique partilha de responsabilidades ou que possa eximir-se delas.

Por medida de segurança, a carga total admissível no pavimento, durante a execução das obras, será no máximo de 500Kg/m2.

12. Limpezas

O local dos trabalhos deve estar permanentemente limpo. Os resíduos e materiais sem aproveitamento devem ser evacuados o mais rapidamente possível da obra e para um destino adequado.

13. Comportamento no estaleiro de obras

Todas as regulamentações, instruções, circulares, avisos e demais disposições enviadas pela Câmara Municipal, Entidade Gestora, ou seus representantes na obra aos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, deverão ser pronta e amplamente divulgadas por estes, de maneira a nortear o comportamento dos seus representantes, empreiteiros, instaladores e operários.

Será fiscalizada a observância das regras de comportamento no interior do estaleiro de obras, principalmente no que diz respeito às medidas de segurança e higiene no trabalho.

É proibido o consumo de bebidas alcoólicas dentro do estaleiro de obras. Será sumariamente afastado todo aquele que provocar distúrbios ou consumir bebidas alcoólicas, ou estiver em estado de embriaguez.

Será também afastado todo aquele que, a critério do Câmara Municipal, Entidade Gestora, ou seus representantes, agir de modo inconveniente ou prejudicar, por qualquer forma ou a qualquer pretexto, o bom desenvolvimento dos serviços.

Salvo autorização expressa, é interdita a contratação de empreiteiros, subempreiteiros ou de mão-de-obra já em funções no Mercado do Bolhão e ao serviço do Câmara Municipal do Porto, ou Entidade Gestora.

14. Fiscalização

A Câmara Municipal, Entidade Gestora, ou seus representantes, poderão exigir a qualquer altura a reparação de qualquer falha de natureza técnica relacionada com características dos materiais ou equipamentos utilizados, bem como determinar a correção de qualquer serviço executado em desacordo com os projetos aprovados.

O não atendimento às solicitações por parte dos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, seus representantes, empreiteiros ou qualquer dos seus contratados, poderá implicar a execução, por entidades em representação da Câmara Municipal, ou Entidade Gestora, dos trabalhos considerados necessários e indispensáveis ao funcionamento das infraestruturas gerais do Mercado do Bolhão, sendo os respetivos custos de mão-de-obra e materiais a utilizar suportados pelos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários.

15. Vistoria final

O comerciante, utilizador de espaço de restaurante e arrendatário comunicará, com quinze dias de antecedência, a data de conclusão da sua obra. Para realização da vistoria, todos os trabalhos deverão estar complemente concluídos.

O mesmo, deverá assegurar todas as vistorias obrigatórias com as entidades competentes para o efeito.

Aquando da conclusão da obra dos espaços de venda deverão ser entregues:

- Termos de Responsabilidade do responsável pela execução da obra, atestando o cumprimento integral do projeto licenciado;
- Termo de Responsabilidade do Instalador da rede de gás de espaço de venda assinado e carimbado pela entidade Inspetora, com o respetivo relatório de inspeção da Instalação;
- Termos de Responsabilidade dos Instaladores das diversas especialidades (AVAC, Instalações Elétricas, Águas e Esgotos, etc.).
- Comprovativos de autorização de utilização das entidades competentes;

A Entidade Gestora poderá proceder a uma verificação final para atestar o cumprimento das regras estabelecidas no presente manual

CAPÍTULO III – FICHAS E DESENHOS TÉCNICO POR ESPAÇO DE VENDA

Neste capítulo estão consideradas as fichas técnicas e desenhos gerais dos espaços de venda. Anexo ao presente manual encontram-se os seguintes documentos:

- Ficha técnica;
- Desenhos gerais:
  - Planta;
  - Corte;
  - Alçado.

As áreas e dimensões indicadas deverão ser confirmadas pelos comerciantes, utilizadores de espaço de restaurante e arrendatários, de espaço de venda.

A presente versão do Manual de Instalação manter-se-á válida até à publicação de uma nova.

18 de setembro de 2020