



ARQUITETURA DE LAZER:

Implantação de lounge bar em Ji-Paraná

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO LUCAS
ARQUITETURA E URBANISMO

BRUNA DE PAULA GONÇALVES



ARQUITETURA DE LAZER:

Implantação de lounge bar em Ji-Paraná/RO

SÃO LUCAS
E D U C A C I O N A L

Ji-Paraná

2019

BRUNA DE PAULA GONÇALVES



ARQUITETURA DE LAZER:

Implantação de lounge bar em Ji-Paraná/RO

SÃO LUCAS
EDUCACIONAL

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário São Lucas,
para o título de bacharel em Arquitetura e
Urbanismo, sob orientação do Professor Vladimir
José Chagas.

Ji-Paraná

2019

G635a

Gonçalves, Bruna de Paula

Arquitetura de lazer, implantação de lounge bar em Ji-Paraná-RO/ Bruna de Paula Gonçalves. Ji-Paraná: Centro Universitário São Lucas, 2019.
83 p. il.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Centro Universitário São Lucas, Curso de Arquitetura e Urbanismo, Ji-Paraná, 2019.

Orientador: Prof. Vladimir José Chagas

1. Projeto de bar. 2. Tabernas modernas. 3. Lazer noturno. 4. Entretenimento noturno. 5. Lounge bar. I. Chagas, Vladimir José. II. Arquitetura de lazer, implantação de lounge bar em Ji-Paraná-RO.

CDU

725.71

BRUNA DE PAULA GONÇALVES

ARQUITETURA DE LAZER

Implantação de Lounge Bar em Ji-Paraná – RO.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário São Lucas de JiParaná – em 14/06/2019, para obtenção de grau acadêmico de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.

Professor (a) orientador (a): VLADIMIR JOSÉ CHAGAS

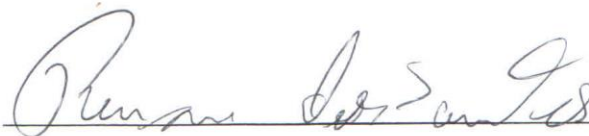
AVALIADORES



1º Vladimir José Chagas – Centro Universitário São Lucas de Ji-Paraná



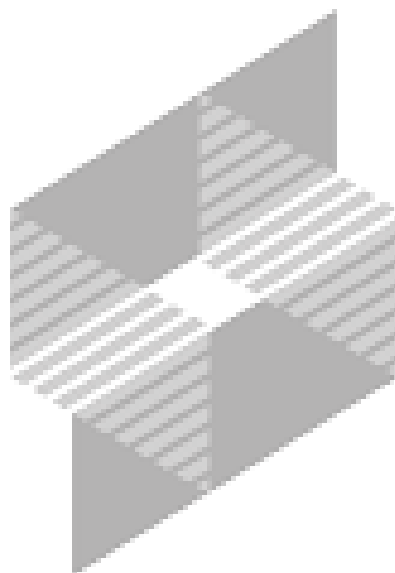
2º Ariadne Fernandes Alves Goes – Centro Universitário São Lucas de Ji-Paraná



3º Renan dos Santos Pereira – Arquiteto e Urbanista

Ji-Paraná

2019



SÃO LUCAS

E D U C A C I O N A L

Dedico este trabalho a Deus, que com sua infinita sabedoria”, foi um importante guia na minha trajetória. Aos meus pais, que, com muito carinho e apoio, não mediram esforços para que eu chegasse até esta etapa da minha vida. Aos amigos e colegas, pelo incentivo e pelo apoio constante. Ao professor Vladimir Chagas pela paciência na orientação e incentivo que tornaram possível a conclusão desta monografia. Agradeço ao mundo por mudar as coisas, por nunca fazê-las serem da mesma forma, pois assim não teríamos o que pesquisar, o que descobrir e o que fazer...

RESUMO

O referido documento tem como objetivo apresentar uma proposta de implantação de lounge bar na cidade de Ji-Paraná que contemple todos os aspectos importantes de um projeto arquitetônico, o conforto térmico e acústico bem como a ergonomia, a sustentabilidade, a acessibilidade e a funcionalidade como um todo, priorizando acima de tudo o conforto do ambiente para os usuários do local. Utilizou-se da paisagem natural como o ponto de partida para o conceito arquitetônico sem demolir ou denegrir nenhum elemento existente. Os fatores analisados para a implantação do empreendimento no bairro Primavera, foram: os seguimentos de cada comércio, o padrão socioeconômico da população do bairro e a clientela atendida, assim como a necessidade local por bares. O terreno escolhido foi considerado entre vários outros pontos e sendo o mais próximo aos dois distritos e a um parque futuramente estabelecido no mesmo bairro e ao centro da cidade com um considerável fluxo noturno, contendo uma vista para o rio, para a natureza e a cidade, se tornando o ponto ideal para o estabelecimento proposto. Para atender os requisitos da sustentabilidade serão utilizados sistemas de captação e reuso de águas, provenientes da chuva, além da captação de energia através de placas solares instaladas na cobertura. As variáveis relacionadas ao exterior e do entorno da edificação, como facilidade de estacionamento do local, segurança e iluminação, e os aspectos relativos ao conforto no interior serão devidamente atendidas visando a apreciação da clientela.

Palavras chave: Projeto de Bar. Tabernas modernas. Lazer noturno. Entretenimento noturno. Lounge Bar.

ABSTRACT

The purpose of this document is to present a proposal for the establishment of a lounge bar in the city of Ji-Paraná, which includes all the important aspects of an architectural project, thermal and acoustic comfort as well as ergonomics, sustainability, accessibility and functionality as a whole, prioritizing above all the comfort of the environment for the users of the place. We used the natural landscape as the starting point for the architectural concept without demolishing or denigrating any existing element. The factors analyzed for the implementation of the enterprise in the Primavera neighborhood were: the follow-ups of each trade, the socioeconomic pattern of the population of the neighborhood and the clientele served, as well as the local need for bars. The chosen terrain was considered among several other points and being the closest to the two districts and to a future park established in the same district and to the center of the city with a considerable nocturnal flow, containing a view to the river, to the nature and the city, becoming the ideal point for the proposed establishment. To meet sustainability requirements will be used water capture and reuse systems from rainfall, as well as the capture of energy through solar panels installed on the roof. The variables related to the exterior and the surroundings of the building, such as ease of parking of the place, security and lighting, and the aspects related to the comfort in the interior will be duly attended for the appreciation of the clientele.

Keywords: Bar design. Modern taverns. Night time entertainment. Nightly entertainment. Lounge Bar.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Mapa da Mesopotâmia Antiga	16
Figura 2- Placa de Hammurabi	17
Figura 3- Simpósio de Platão, representação de Anselm Feuerbach.....	18
Figura 4- Sean's Bar	19
Figura 5- Balcão de atendimento Sean's Bar	19
Figura 6- Chegada de D. João VI a Salvador, Cândido Portinari/ 1952.....	21
Figura 7- Interior do Bar do Luiz, Rio de Janeiro	22
Figura 8- Quadro: Código de Obras	23
Figura 9- Quadro: Código de Obras	24
Figura 10- Quadro: Código Ambiental.....	25
Figura 11- Quadro: Código de Posturas	26
Figura 12- Quadro: Normas de segurança contra incêndio	26
Figura 13- Quadro: Normas de segurança contra incêndio	27
Figura 14- Quadro: Normas dos Bombeiros.....	27
Figura 15- Quadro: Normas dos Bombeiros.....	28
Figura 16- Decreto federal nº 5.296.....	28
Figura 17- Decreto federal nº 5.296.....	29
Figura 18- Normas específicas para um bar	29
Figura 19- Normas específicas para um bar	30
Figura 20- Normas específicas para um bar	31
Figura 21- Lounge Bar modelo, proposta para Denver Hotels.....	36
Figura 22- Área do deck na cobertura	41
Figura 23- Área reservada para jantar	41
Figura 24- Bar ao ar livre (com toldo retrovisor deslizante)	42
Figura 25- Entrada do restaurante.....	43
Figura 26- Planta baixa Restaurante e Bar Hay Hay	43
Figura 27- Bar ao centro do domo, Restaurante e Bar Hay Hay	44
Figura 28- Balcão do restaurante Beton	45
Figura 29- Restaurante Beton	45
Figura 30- Corredor de acesso aos banheiros	46
Figura 31- - Planta Baixa, Bar Beton.....	46
Figura 32- Vista do Sugar Bar	47

Figura 33- Entrada do Sugar pelo lounge	48
Figura 34- Entrada do Sugar pelo lounge	48
Figura 35- Rooftop Lounge	49
Figura 36- Bar.....	49
Figura 37 - Lounge a céu aberto, com vista para o skyline de SP.....	50
Figura 38 - Planta do terraço	51
Figura 39 - Cobertura com vista para a cidade de São Paulo.....	51
Figura 40 - Cobertura do hotel JW Marriott Rio de Janeiro, Moonlounge	52
Figura 41 - Fachada do restaurante e bar, Noah	53
Figura 42 - Fachada posterior do restaurante e bar Noah.....	53
Figura 43 - Corte do restaurante e bar Noah.....	54
Figura 44 - Parte interna do restaurante Noah	55
Figura 45 - Fachada do bar do futebol, Clube dos Pinheiros	56
Figura 46 - Perspectiva do Bar do futebol	56
Figura 47 - Planta baixa do bar do futebol, pavimento térreo	57
Figura 48 - Planta baixa do bar do futebol, pavimento superior	57
Figura 49 – Quadro de análise das referências internacionais.....	58
Figura 50 – Quadro de análise das referências nacionais	59
Figura 51 - Quadro: Resumo do programa de necessidades.....	60
Figura 52 - Quadro: Programa de necessidades	61
Figura 53 - Quadro: Programa de necessidades	62
Figura 54 – Volumetria (Pavimento térreo).....	63
Figura 55 – Volumetria (1º Pavimento).....	63
Figura 56 – Volumetria (2º Pavimento).....	63
Figura 57 – Quadro Fluxograma : Pavimento térreo	64
Figura 58 – quadro de fluxograma: Pavimento superior	64
Figura 59 – Ji-Paraná/ Área Rural (GOOGLE EARTH, 2018).....	65
Figura 60 – Ji-Paraná/ Área Urbana (GOOGLE EARTH, 2018).....	65
Figura 61 – Croqui de acesso (GOOGLE EARTH, 2018).....	66
Figura 62 – Croqui de acesso (GOOGLE EARTH, 2018).....	66
Figura 63 – Delimitação da área a construir, (GOOGLE EARTH, 2018)	67
Figura 64 – Bairro Primavera, Beira rio, (GOOGLE EARTH, 2018).....	67
Figura 65 – Aplicação de telhas termoacústicas.....	70
Figura 66 – Execução de pavimento permeável	71

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
1. REFERÊNCIAL TEÓRICO.....	15
1.1. Histórico e Evolução	15
1.1.1. Internacional	15
1.1.2. Nacional.....	20
1.2. Legislação.....	23
1.2.1. Municipal.....	23
1.2.2. Estadual	26
1.2.3. Federal	28
1.2.4. Normas Técnicas	29
1.3. Aspectos teóricos.....	31
1.3.1 Opiniões de Autores Internacionais.....	31
1.3.2. Opiniões de Autores Nacionais	32
2. TIPOLOGIA.....	34
2.1. Família	34
2.2. Tipos.....	34
2.2.1. Restaurantes.....	34
2.2.2. PUB’S.....	34
2.2.3. Casas de show.....	35
2.3. Tipo Escolhido.....	35
3. METODOLOGIA.....	37
3.1. Pesquisa	37
3.2. Método.....	37
3.3. Procedimento	38
4. REFERÊNCIAL ARQUITETÔNICO	40

4.1. Obras Internacionais	40
4.2. Obras Nacionais.....	50
4.3. Análise das Referências.....	57
5. PROGRAMA DE NECESSIDADES.....	60
5.1. Quadro Resumo de Obras Internacionais e Nacionais	60
5.2. Programa de Necessidades Proposto	60
5.3. Estudo de Massas	63
5.4. Fluxograma.....	64
6. ESTUDO DE CASO DE SÍTIO	65
6.1. Imagens.....	65
6.2. Localização e Acessos	66
6.3. Lotes	67
7. CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO	68
7.1. Conceito.....	68
7.2. Partido Arquitetônico	68
CONCLUSÃO.....	73
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	74
APÊNDICE A - VIABILIDADE	84

INTRODUÇÃO

Este projeto aborda um estudo de implantação de um lounge bar no Município de Ji-Paraná/RO. Segundo Fagliari (2005), os bares fazem parte do costume e cotidiano da população local e dos turistas. Por tal motivo, o trabalho de transformar este tipo de comércio em um local atrativo é importante.

A implantação de um bar envolve uma série de questões como pesquisa de mercado, particularidades do setor de alimentos e bebidas, como o local onde será executado o empreendimento.

Segundo Bernardi (2017), dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas - IBGE 2010, a cidade conta com uma população de aproximadamente 132.667, é considerada a segundo maior município do estado, e serve de polo para as cidades vizinhas: Presidente Médici, Ouro Preto do Oeste, Jaru e Rolim de Moura, que utilizam os mais variados serviços como saúde eventos, educação entre outros. A cidade conta ainda com diversos campos universitários, público este que frequenta as opções de lazer e entretenimento noturno ji paranaense.

Com uns petiscos, bebidas e um ambiente diferenciado o bar serviria de chamariz para a população ao redor, melhorando o turismo da cidade e propiciando aos moradores locais um local de divertimento e entretenimento.

Para dar início a um projeto arquitetônico de um lounge bar é preciso apresentar o surgimento e histórico das tabernas e sua trajetória, tanto em outros países como no Brasil. Deste modo, as informações teóricas foram extraídas de livros, revistas eletrônicas e artigos de periódicos.

Neste sucinto estudo, analisar-se-ão aspectos históricos que deram origem ao hábito de consumir bebidas alcóolicas em locais doravante conhecidos como estalagens e tabernas, posteriormente conhecidos como bares e outras diversas nomenclaturas, bem como a evolução dos conceitos que se fazem presentes na relação consumerista em sua forma atual de apreciação, inclusive, como uma categoria de comércio.

Corriqueiro é estudos sobre matérias que ensejam entendimento ou conhecimento prévio de algum conteúdo, antes mesmo de adentrar a análise central, lançar mão de estudos que visem facilitar a compreensão do que será abordado.

Para a execução de um projeto arquitetônico é necessário analisar as normas municipais estabelecidas como: plano diretor, código de postura e código de obras. Também

serão observadas algumas normativas como: ABNT 9050 (2015) e a NBR 10151 (2019) níveis de ruído para conforto acústico.

O bar é um local destinado à venda de alimentação e bebidas alcoólicas, onde grupos de pessoas se encontram, para troca de diálogo, degustação de cervejas, consumação de alimentos como: pratos prontos e petiscos (SEBRAE, 2016).

A montagem pode ser bastante simples, sua estrutura necessita de um salão amplo para colocação de mesas e cadeiras e um balcão para atendimento, cozinha, banheiros e um depósito. com ambiente agradável, boa música e possível descontração de jogos e etc (SEBRAE, 2016).

Os focos de observação nas abordagens qualitativas de pesquisa são determinados basicamente pelos propósitos específicos do estudo, que por sua vez derivam de um quadro teórico geral traçado o pelo pesquisador. Com esses propósitos em mente, o observador inicia a coleta de dados buscando sempre manter uma perspectiva de totalidade, sem se desviar demasiado de seus focos de interesse. Para isso, é particularmente útil que ele oriente a sua observação em torno de alguns aspectos, de modo que ele nem termine com um amontoado de informações irrelevantes nem deixe de obter certos dados que vão possibilitar uma análise mais completa do problema. (LUDKE, 1986)

O referencial arquitetônico é a compreensão dos componentes de projetos construídos ou vivenciados, e é construído com base na leitura de projetos existentes, onde estes são analisados e usados como referência em um projeto futuro.

Para melhor compreensão do tema bar, as referências arquitetônicas são indispensáveis e por meio delas, foram analisados os arranjos arquitetônicos das edificações já existentes para o desenvolvimento do projeto. Foram selecionados alguns bares-restaurantes internacionais e nacionais que serviram de embasamento para o presente estudo. Os elementos a serem analisados foram, fluxos, forma externa sólidos primários, aberturas, distribuição dos ambientes das edificações, e ambientações, frente aos ensinamentos de Pause e Clarck e Francis Ching.

1. REFERÊNCIAL TEÓRICO

Para dar início a um projeto arquitetônico de um lounge bar é preciso apresentar o surgimento e histórico das tabernas e sua trajetória, tanto em outros países como no Brasil. Deste modo, as informações teóricas foram extraídas de livros, revistas eletrônicas e artigos de periódicos.

1.1. Histórico e Evolução

Neste sucinto estudo, analisar-se-ão aspectos históricos que deram origem ao hábito de consumir bebidas alcóolicas em locais doravante conhecidos como estalagens e tabernas, posteriormente conhecidos como bares e outras diversas nomenclaturas, bem como a evolução dos conceitos que se fazem presentes na relação consumerista em sua forma atual de apreciação, inclusive, como uma categoria de comércio.

Corriqueiro são os estudos sobre matérias que ensejam entendimento ou conhecimento prévio de algum conteúdo, antes mesmo de adentrar a análise central, lançar mão de estudos que visem facilitar a compreensão do que será abordado.

Tal estudo histórico, como já fora mencionado, tem objetivo preponderante de introduzir o estudo do bar.

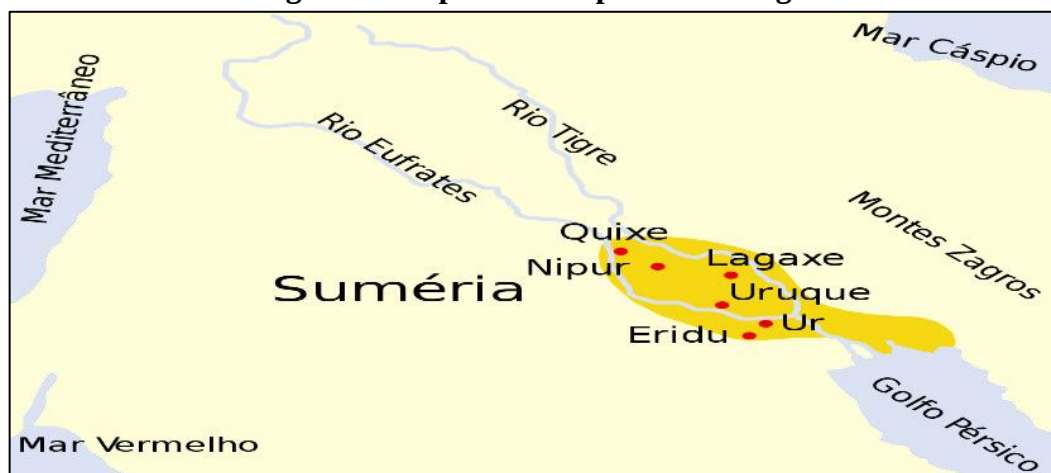
1.1.1. Internacional

Por volta de 10.000 a C. originou-se na Suméria, centro da antiga Mesopotâmia, entre os rios Tigre e Eufrates, as primeiras cidades da história da humanidade (SAORIN, 2015).

A criação da cerveja foi por pura obra do acaso e ocorreu devido ao descuido de um camponês, que esqueceu os grãos de sua colheita ao relento, onde veio a chuva e molhou os grãos criando um processo até então desconhecido denominado germinação, e após a chuva veio o sol e começou a fermentá-los criando um líquido experimentado pelo camponês, induzido pela fome e curiosidade gerada pelo maravilhoso aroma. Esse episódio ficou conhecido como a lenda urbana do Sopro Dourado que segundo os sumérios a cerveja surgiu com um sopro mágico dado pela deusa Ninkasi-3900 a C. que deu origem a um líquido dourado de sabor agradável. (SOCIEDADE DA CERVEJA, 2016)

Em meados dos anos 3500 ~ 4.000 a.c. surgia na Suméria (Figura 1), centro da antiga Mesopotâmia, as tabernas, que tinham como intuito inicial o serviço de estalagem para viajantes de longas jornadas, na qual a bebida era só um serviço agregado. Com o tempo passou a atender moradores locais, de diversas classes sociais, e oferecer também música, prostitutas, jogo de dados e brigas de galo. Mais tarde tornou-se um local com um objetivo simples: reunir pessoas para o consumo bebidas alcoólicas, produzidas ali mesmo, e comer comida local (SAORIN, 2015).

Figura 1- Mapa da Mesopotâmia Antiga



Fonte: CARTOGRAPHY, 2018

Apesar de não se ter a data exata da origem das tabernas, sabe-se que no princípio elas instalavam-se em locais como: mercados públicos, pequenos comércios e em lugares que tinha como objetivo o abrigo de viajantes e as negociações, estas eram realizadas junto a degustações de bebidas alcoólicas e iguarias, as vezes exóticas (SAORIN, 2015).

A ideia do estabelecimento e da produção de cerveja logo disseminou-se para outras civilizações antigas, como no Egito Antigo, onde a cerveja artesanal era produzida de forma caseira, com o intuito de atrair clientes para o local. Na época dos sumérios “o taberneiro” - responsável pelo atendimento e também pela produção da cerveja - era comumente uma mulher, mas com a evolução histórica, o homem, passou a ocupar o seu cargo (SAORIN, 2015).

As tavernas se tornaram uma importante parte da economia da época e é até mencionada no Código de Hammurabi, da Babilônia, de 1772 a.C. (Figura 2), que previa a pena de morte para o dono do estabelecimento que acrescentasse água a cerveja (SOCIEDADE DA CERVEJA, 2016).

O Código de Hamurabi escrito pelo sexto rei, o código regulamentava a sociedade e continha regras claras relacionadas a cerveja desde a sua qualidade de fabricação até a

distribuição do produto acabado de acordo com o status social de cada indivíduo (SOCIEDADE DA CERVEJA, 2016).

Figura 2- Placa de Hammurabi



Fonte: PALEONERD, 2015

O código prevê para as tabernas e o comércio de cerveja:

Morte por afogamento por produção de cerveja de má qualidade

As sacerdotisas não podiam beber nem frequentar lugares de venda de bebida alcoólicas ou seriam queimadas

Se uma taberneira vender uma quantidade de cerveja menor que a quantidade de cevada recebida e não quiser receber cevada como pagamento será afogada

Se a taberneira vender fiado uma jarra de cerveja, poderá exigir uma quantidade de cevada maior como pagamento na próxima colheita.

No antigo Egito a cerveja possuía valores sociais importantes: de oferendas aos mortos ou até como moeda de pagamento aos trabalhadores (SOCIEDADE DA CERVEJA, 2016).

A profissão de cervejeiro era tão valorizada na sociedade egípcia que era considerado funcionário de alto escalão (SOCIEDADE DA CERVEJA,2016)

Os romanos tornaram-se portadores dos conhecimentos cervejeiros vindos do Egito por volta de 753 a.C. e tornaram-se responsáveis pela sua difusão levando o conhecimento aos povos conquistados. Encantados pela diversidade da bebida ao descobrir que poderiam acrescentar a fórmula variados tipos de cereais, diferentemente do vinho os romanos aderem a cerveja a tornando uma bebida de grande popularidade (SOCIEDADE DA CERVEJA,2016)

Na idade média com a advinda da escrita de domínio quase exclusivo dos monges da aos mosteiros o monopólio da produção cervejeira, porém são nas tabernas e na vida cotidiana que a cerveja encontra o mercado consumidor (SOCIEDADE DA CERVEJA,2016).

Com o tempo as tabernas foram ganhando importância e deram origem a outro formato de comércio. Os gregos até nomearam a festança e a bebedeira como *symposion* (Figura 3), porém essas “festas” tinham outro significado e juntavam em locais particulares, vários sábios e filósofos, como por exemplo Sócrates, Platão e Xenofonte, em profundas discussões filosóficas regadas a álcool (SOCIEDADE DA CERVEJA,2016).

“O symposion teve várias funções – políticas, inclusive. Mas até o limiar do helenismo a poesia dá ao symposion sua significação profunda. A poesia narra a cerimônia do vinho no momento em que acontece; a mesma poesia via aedo lança uma ponte entre o presente e o passado. O symposion será o patrimônio poético grego. No correr do século IV a.C. ele passa a ser também palco das discussões filosóficas. A obra que conhecemos como O Banquete, de Platão, chamava-se originalmente Symposion.” (TUCHERMAN, 2010)

Figura 3- Simpósio de Platão, representação de Anselm Feuerbach



Fonte: FUKS, 2018

A tradição de unir-se em um local para tomar cerveja e bebidas alcoólicas junto a petiscos que foi inserida há tempos na sociedade pelos sumérios, tornou-se uma tradição social também na França em meados do séc. XVIII, porém com algumas modificações. Por exemplo, nos balcões de atendimento foram instaladas barras por todo seu comprimento para evitar que clientes muito alcoolizados debruçassem sobre os balcões, esse fato deu origem a palavra “barre” (CALUMBY, 2014).

Segundo o Guinness Book, o pub mais antigo do mundo fica em Athlone na Irlanda. Supostamente é o bar mais antigo do mundo já que não se tem notícia de um local tão velho quanto o Sean's Bar (Figura 4), que data do ano de 900 (CARVALHO, 2017).

Figura 4- Sean's Bar



Fonte: CARVALHO, 2017

Figura 5- Balcão de atendimento Sean's Bar



Fonte: CARVALHO, 2017

Conforme consta em relatos históricos, o primeiro bar existente nos Estados Unidos surgiu em decorrência do intercâmbio de dois jovens americanos que estudavam em Paris. Na

capital da França, os jovens frequentavam assiduamente as tabernas e observaram a presença de uma barra que em inglês se grafa “bar” (CALUMBY, 2014).

Segundo Calumby (2014), após esses jovens retornarem a seu país de origem, inspirados pela ideia da taverna, abrem um estabelecimento similar em homenagem e o nomeiam de bar, passando assim a representar uma inovação em seu país. Esta inovação, de acordo com Afonso (2015), é propagada pelo mundo afora após o término da Segunda Guerra Mundial onde os Estados Unidos saem como uma das grandes superpotências mundial, disseminando o estilo de vida do cidadão norte americano (American wayoflife), para outros países, inclusive o Brasil.

1.1.2. Nacional

Ao contrário dos alimentos, as bebidas, com exceção da água, são gêneros de consumo “voluntários”.

No caso das bebidas alcoólicas, essas têm um importante papel social, no qual se destacam relações comunitárias que se articulam ao redor da taberna. Os lugares de consumo de bebida, lembra o autor Luís Benito García Álvarez, “são espaços de reunião e possuem uma profunda significação social”. O estudo do consumo de bebidas pode, portanto, indicar modos de vida e formas de estar em sociedade (ALGRANTI, 2009).

No caso do Rio de Janeiro (1808-1821) – corresponde a um momento de profundas mudanças urbanísticas, sociais e culturais estimuladas pelo estabelecimento da corte portuguesa em seus domínios americanos, o qual causou grande impacto na vida da pacata cidade colonial. Com a chegada do príncipe regente d. João e de seu séquito (Figura 6), o Rio de Janeiro transformou-se na sede administrativa do império lusitano (LUCCOCK, 1951)

Segundo o viajante inglês John Luccock (1951), em poucos anos a cidade se modernizou e ultrapassou seus antigos limites, é provável que novos espaços tenham sido criados a fim de atenderem às necessidades de alimentação e lazer de seus habitantes.

Figura 6- Chegada de D. João VI a Salvador, Cândido Portinari/ 1952



Fonte: PROJETO PORTINARI, 2018

1.1.2.1 Os espaços de venda e consumo de bebidas na cidade

De acordo com o plano para a Criação dos Oficiais da Polícia e das suas Rendas, redigido pelo intendente-geral da Polícia da Corte, Paulo Fernandes Vianna, em 10 de junho de 1808, poucos meses após a criação deste órgão (abril de 1808), havia no Rio de Janeiro apenas “sete casas de jogo e trinta e cinco botequins”. Eram locais onde tradicionalmente ocorria a venda de bebidas alcoólicas, podendo ou não haver também comércio de comida (ALGRANTI, 2011).

Barreto (2010) cita que apesar de já existir no Brasil as estalagens, tudo iniciou-se realmente com a chegada da família real portuguesa, em 1808. A corte portuguesa, recém instalada, trouxe consigo alguns costumes europeus e para atender esses costumes ela investiu na infraestrutura e transferiu-se uma série de melhorias do Rio de Janeiro, surgem alguns restaurantes, bares, confeitaria, espaços públicos, etc.

Com traços portugueses, espanhóis e parisienses, os botequins cariocas incorporaram tradições estrangeiras e sofreram influência das ondas políticas. Alguns bares de donos alemães, precisaram mudar de nome depois da Segunda Guerra Mundial. Outros se tornaram referência para discussões políticas, após o fim da ditadura no Brasil, como o Barbas, que promovia debates entre candidatos ao governo do Rio na década de 80 e até um disputado ciclo sobre psicanálise (JORNAL DO BRASIL, 2015).

Um dos botequins que ajuda a contar a história do Rio, é o Bar Luiz (Figura 7), no Centro do Rio, o mais antigo em atividade, inaugurado em 1887. Esse próprio botequim foi muito influenciado pela história: originalmente chamado de Bar Adolph, pois era de

propriedade de uma família alemã, sofreu com o sentimento antigermânico durante a Segunda Guerra Mundial (GRELLET, 2012).

O bar Luiz começou originalmente como bar Adolph. Dizem que, quando Getúlio Vargas alinhou-se contra eixo nazista na 2ª. Guerra Mundial, alguns estudantes tentaram ocupar o então bar Adolph, alegando ser o seu dono nazista, entretanto, o bar foi salvo por ninguém menos do que Ary Barroso que em uma longa e convincente conversa afirmou aos jovens que o nome do bar era em homenagem ao Adolph Rumjaneck, o Braço de Ferro, tão carioca quanto cada um dos que protestavam no bar. Desde aquela época, o nome do bar mudou para Bar Luiz, pois o seu dono, naquele tempo, chamava-se Luiz (GRELLET, 2012).

Figura 7- Interior do Bar do Luiz, Rio de Janeiro



Fonte: GRELLET, 2012

1.1.2.2 Controle e fiscalização dos espaços de sociabilidade popular

Logo após a criação da Intendência da Polícia, em maio de 1808, divulgou-se uma ordem proibindo botequins, tabernas e casas de jogo de permanecerem abertos após as 22 horas, “para se evitarem ajuntamentos de ociosos, mesmo de escravos que faltando ao serviço de seus senhores se corrompem uns e outros, dão ocasião a delitos que se devem sempre prevenir” (ALGRANTI, 2011).

No imaginário da população da cidade, tabernas e taberneiros pareciam ser sinônimos de desordens, considerados uma ameaça à ordem pública. João Ignácio da Cunha, intendente em 1821, por exemplo, dizia num ofício que nas tabernas e armazéns da cidade, “de

dia e noite se juntava grande porção de pretos por consentimento dos taberneiros pelo lucro que percebem na venda de aguardentes e mais gêneros e dali se retiram a fazerem desordens pela cidade e mesmo à porta das tabernas com ofensas à segurança pública, a que a polícia deve acudir para evitar males e não serem molestados os povos” (ALGRANTI, 2011).

A preocupação maior da polícia eram os temíveis ajuntamentos de negros, já que o excesso de bebida era considerado a principal causa das desordens (ALGRANTI, 2011).

Em caso de resistência, deveriam prender o taberneiro e todos os demais presentes. Informava ainda que aqueles que estivessem nesses locais sem o “fim de comprar o que cada um precisar, sejam presos” (ALGRANTI, 2011).

O beber, porém, era apenas parte de uma sociabilidade mais ampla desses indivíduos, a qual envolvia também música e jogos. Nos dizeres do memorialista Luiz Edmundo, no Rio colonial “a taberna é o sorriso da plebe, o alívio da corja, desafogo, pouso, diversão e vício do ébrio, do bandalho e do vadio” (ALGRANTI, 2011).

Para Sebadelhe e Mello (2015), “a boemia determina o caráter e a identidade de uma cultura”.

1.2. Legislação

Para a execução de um projeto arquitetônico é necessário analisar as normas municipais estabelecidas como: plano diretor, código de postura e código de obras. Também serão observadas algumas normativas como: ABNT 9050 (2015) e a NBR 10151 (2019) níveis de ruído para conforto acústico.

1.2.1. Municipal

Figura 8- Quadro: Código de Obras

Lei nº 18 de 05 de dezembro de 1983	
Consolidada pela Lei 1227 de 06 de maio de 2003 - Institui o Código de Obras do Município	
DAS EDIFICAÇÕES NÃO-RESIDENCIAIS	
Art. 65	As edificações não-residenciais são aquelas destinadas a: III - Comércio, negócios [...] VI- Usos especiais diversos.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 9- Quadro: Código de Obras

Lei nº 18 de 05 de dezembro de 1983	
Consolidada pela Lei 1227 de 06 de maio de 2003 - Institui o Código de Obras do Município	
DAS EDIFICAÇÕES NÃO-RESIDENCIAIS	
Art. 66	Todas as unidades consideradas não-residenciais deverão sempre ter instalações sanitárias privativas
Art. 67	Estabelecimentos não-residenciais, deverão estar de acordo com as normas do Corpo de Bombeiros e disposições deste Código
DAS EDIFICAÇÕES DESTINADAS A COMÉRCIO [...]	
Art. 90	Determina que todas as edificações onde há manuseio, fabricação ou venda de gêneros alimentícios, deverão estar de acordo com as normas exigidas pela legislação Sanitária vigente.
Art.93	Classifica no item III que locais para estacionamento ou guarda de veículos são considerados como edificações de usos especiais adversos.
Art. 97	Designa os estacionamentos se dividem em dois grupos: cobertos e descobertos. §1º Estacionamentos, privativos/comerciais sem fins lucrativos
Art. 98	Considera que a área mínima obrigatória para os estacionamentos é calculado com base nas normas estabelecidas no zoneamento da cidade, definidas e detalhadas pela Divisão de Planejamento e aprovadas pela Câmara.
Art. 99	Determina que as áreas livres e áreas cobertas, são consideradas área de estacionamento
Art. 101	Estacionamentos cobertos, deverão atender as seguintes exigências: I-pisos impermeáveis, antiderrapantes, com escoamento de águas das superfícies III- deverão existir, passagens para pedestres com largura mínima de 1,20 m, separadas da área destinada aos veículos;
Art. 102	Estacionamentos sem coberturas, deverão ter as paredes delimitadoras impermeabilizadas e atender o inciso III do Art. 101
DAS CONDIÇÕES GERAIS RELATIVAS ÀS EDIFICAÇÕES - Das Coberturas	
Art.140	As coberturas deverão apresentar perfeita impermeabilização e isolamento térmico
Art. 141	As coberturas serão construídas com material incombustível
DAS CONDIÇÕES GERAIS RELATIVAS ÀS EDIFICAÇÕES - Dos Reservatórios	
Art. 144	Os reservatórios serão calculados a partir da estimativa de consumo mínimo pelo tipo de edificação: VI - Comércio: 6 litros por m² de área útil
Art. 148	As circulações coletivas de um mesmo nível terão as seguintes dimensões mínimas: II- Comercial: Larg.: 1,20 m; Comp.: 10. Excedido o mínimo serão acrescentados 10 cm na largura para cada metro de comprimento.
Art.157	Deverá ter, obrigatoriamente, nos edifícios comerciais interligação entre o hall e a circulação vertical, seja ela por escadas ou por rampas.
DAS CONDIÇÕES GERAIS RELATIVAS ÀS EDIFICAÇÕES - Das Rampas	
Art.160	As rampas de uso coletivo deverão ter uma largura mínima de 1,20 e inclinação será de uma proporção de 1:10, altura: comprimento.
Art.161	Segundo o §1º edificações com menos de 4 pavimentos é isento o uso obrigatório de elevadores

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 10- Quadro: Código Ambiental

Lei nº 1113 de 19 de novembro de 2001	
Dispõe sobre a Política Ambiental, o Sistema Municipal de Meio Ambiente e o Controle Ambiental no Município de Ji-Paraná e dá outras providências.	
DOS PADRÕES DE EMISSÃO DE POLUENTES E DA QUALIDADE AMBIENTAL	
Art. 40	Define o limite máximo tolerado para lançamento de poluentes que poderão afetar a segurança e bem-estar das pessoas, da fauna e flora, às atividades econômicas e ao meio ambiente em geral.
DA AVALIAÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL	
Art. 53	Considera-se impacto ambiental qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente que afetem direta ou indiretamente o meio ambiente e seus usuários
DA QUALIDADE AMBIENTAL E DO CONTROLE DA POLUIÇÃO	
Art. 91	Não é permitido a liberação de nenhum resíduo ou energia, direta ou indiretamente, poluição ou degradação ambiental.
DO SOLO	
Art. 111	Define as normas de proteção do solo do município, de acordo com as diretrizes ambientais contidas no Plano Diretor Urbano, e observando o reflorestamento em caso de áreas degradadas e conservação das matas ciliares;
DOS RESÍDUOS SÓLIDOS	
Art. 112	Cabe ao município implantar sistemas de coleta, tratamento e destinação dos resíduos sólidos urbanos, incluso coleta seletiva e todo o seu processo até a redução dos resíduos sólidos gerados.
Art. 116	Rege a proibição do lançamento de resíduos sólidos e líquidos de qualquer natureza em qualquer solo ou águas superficiais
DO CONTROLE DA EMISSÃO DE RUÍDOS	
Art. 122	É proibida a emissão de sons que causem perturbação e incomodo de qualquer natureza, acima dos níveis máximos permitidos fixados por leis.
Art. 126	O estabelecimento deve seguir a normativa referente aos limites sonoros permitidos e verificados de acordo com a legislação estadual e pela realidade local, homologados pela COMDEAM.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 11- Quadro: Código de Posturas

Lei nº 17 de 05 de dezembro de 1983	
Institui o Código de Posturas do Município	
DAS VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS	
Art. 25	Afim de preservar a higiene pública é proibido o escoamento e lançamento de águas servidas e lixo para as vias públicas.
DA HIGIENE DAS EDIFICAÇÕES	
Art. 28	Não é permitido conservar água estagnada nos quintais dos edifícios situados na zona urbana.
Art. 29	Qualquer espécie de fogões em estabelecimentos comerciais [...] de qualquer natureza, deverão ter altura suficiente para que todos os tipos de resíduos expelidos não incomodem os vizinhos.
Art. 31	Nos edifícios comerciais, entre outros, deverão possuir obrigatoriamente, cestas coletoras de lixo, onde possuir grande tráfego de pessoas e coletoras de cigarro onde houver autorização ao fumo.
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS	
Art. 39	O artigo define que as edificações comerciais deverão estar em conformidade com o Código de Obras do Município, enquadrar a construção satisfatoriamente nos quesitos: - iluminação , ventilação com aberturas adequadas ao tipo de movimento -distinguir os sexos dos sanitários se possuírem mais que 5 funcionários - em comércios de gêneros alimentícios, deve-se manter expositores em perfeito estado de conservação

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

1.2.2. Estadual

Figura 12- Quadro: Normas de segurança contra incêndio

Lei nº 3.924 de 17 de outubro de 2016	
Dispõe sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e dá outras providências	
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	
Art. 1	Compete ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia - CBMRO, o estudo, a análise, o planejamento, a normatização, a exigência, a fiscalização e a execução das normas que disciplinam a segurança contra incêndio e pânico, bem como a evacuação de pessoas e de seus bens.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 13- Quadro: Normas de segurança contra incêndio

Lei nº 3.924 de 17 de outubro de 2016	
Dispõe sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e dá outras providências	
DOS ALVARÁS	
Art. 2	Qualquer licença para funcionamento de empresas a ser expedida no Estado, bem como para ocupação de edificações públicas ou privadas, dependerão da emissão do Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico - AVCIP, dos sistemas de preventivos contra incêndio e evacuação de pessoas e de seus bens,
Art. 5	As medidas de segurança contra incêndio e pânico serão objetos de definição na regulamentação desta lei e IT's vigentes
DAS RESPONSABILIDADES	
Art. 8	O arquiteto projetista é responsável pelo detalhamento técnico em relação ao sistema e medidas de prevenção e segurança contra incêndio e pânico
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	
Art. 19	É de responsabilidade do proprietário utilizar a edificação para o propósito que foi projetada, e manter as medidas de prevenções contra incêndio e pânico, em condições de utilização

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 14- Quadro: Normas dos Bombeiros

Lei nº 3.924 de 17 de outubro de 2016	
Dispõe sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e dá outras providências	
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	
Art. 1	Compete ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Rondônia - CBMRO, o estudo, a análise, o planejamento, a normatização, a exigência, a fiscalização e a execução das normas que disciplinam a segurança contra incêndio e pânico, bem como a evacuação de pessoas e de seus bens.
DOS ALVARÁS	
Art. 2	Qualquer licença para funcionamento de empresas a ser expedida no Estado, bem como para ocupação de edificações públicas ou privadas, dependerão da emissão do Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico - AVCIP, dos sistemas de preventivos contra incêndio e evacuação de pessoas e de seus bens,
Art. 5	As medidas de segurança contra incêndio e pânico serão objetos de definição na regulamentação desta lei e IT's vigentes

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 15- Quadro: Normas dos Bombeiros

DAS RESPONSABILIDADES	
Art. 8	O arquiteto projetista é responsável pelo detalhamento técnico em relação ao sistema e medidas de prevenção e segurança contra incêndio e pânico
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	
Art. 19	É de responsabilidade do proprietário utilizar a edificação para o propósito que foi projetada, e manter as medidas de prevenções contra incêndio e pânico, em condições de utilização

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

1.2.3. Federal

Figura 16- Decreto federal nº 5.296

Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004	
Regulamenta as leis nº 10.048 e 10.098, de 8 de novembro e 19 de dezembro de 2000, respectivamente, que prioriza o atendimento a pessoas específicas e estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.	
DO ATENDIMENTO PRIORITÁRIO	
Art. 6	O atendimento prioritário compreende tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas de que trata o art. 5º; § 1º - O tratamento diferencial inclui: Locais, sinalizações e mobiliários adaptados para o atendimento de pessoas com deficiências físicas, conforme estabelecido nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT.
DAS CONDIÇÕES GERAIS	
Art. 10	A concepção e implantação dos projetos devem atender os princípios de desenho universal definidos pela ABNT, pela legislação específica e pelas regras contidas neste decreto.
DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS	
Art. 14	Este artigo determina a observância e cumprimento das regras gerais previstas neste decreto, pelas normas da ABNT e pelas disposições contidas nas legislações municipal, estadual e federal, com o intuito de promover a acessibilidade.
Art. 18	Determina que as construções, sejam elas: construção, ampliação, reforma, de uso privado ou coletivo, devem atender os preceitos de acessibilidade, de todas as áreas (comuns ou abertas ao público), conforme as normas da ABNT de acessibilidade.
Art. 21	Este artigo estabelece que os balcões de atendimento devem dispor de pelo menos uma parte acessível, conforme os padrões da ABNT de acessibilidade.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 17- Decreto federal nº 5.296

Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004	
DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS	
Art. 22	Designa que construções, reformas e ampliações de uso coletivo devem possuir sanitários acessíveis, sendo o número determinado da seguinte forma: § 3º - Edificações de uso coletivo: Deverá possuir ao mínimo 01 banheiro P.N.E. com entrada independente e obedecer às normas técnicas de acessibilidade.
Art. 23	Estabelecimentos como teatros, cinemas, [...], casas de espetáculos e similares reservarão, no mínimo, 2 % da lotação do local para cadeirantes, distribuídas por todo o recinto, com boa visibilidade, próximos a corredores, devidamente sinalizadas, sem segregação, e obstrução de saídas de emergências, em conformidade com a ABNT.
Art. 25	Deverá ser reservada uma quantia mínima de dois por cento do total de vagas para veículos que transportem pessoas com deficiência física ou visual em estacionamentos externos ou internos e pelo menos uma vaga próxima ao local da entrada principal ou ao elevador, segundo a ABNT.
Art. 26	É obrigatória a existência de sinalização visual e tátil em edifícios de uso coletivo, de acordo com a ABNT
Art. 27	A instalação de elevadores em construções de uso coletivo seguirá a obrigatoriedade aplicada de acordo com as normas técnicas de acessibilidade da ABNT.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

1.2.4. Normas Técnicas

Norma técnica é um documento, estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que fornece para um uso comum e repetitivo regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando a obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto. (ABNT NBR).

Figura 18- Normas específicas para um bar

NORMAS ESPECÍFICAS PARA UM BAR	
ABNT NBR 15074:2004	Esta Norma fixa os requisitos exigíveis para bandejas descartáveis para alimentos produzidas com folhas de alumínio e suas ligas.
ABNT NBR 15635:2015	Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico sanitárias adequadas para o consumo.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 19- Normas específicas para um bar

NORMAS APLICÁVEIS PARA A EXECUÇÃO DE UM BAR	
ABNT NBR ISO 22000:2019	Esta Norma especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.
ABNT NBR 14518:2000	Esta Norma estabelece os princípios gerais para projeto, instalação, operação e manutenção de sistemas de ventilação para cozinhas profissionais, com ênfase na segurança contra incêndio e no controle ambiental.
ABNT NBR ISO 23953-2:2009	Estipula os requisitos para a construção, as características e o desempenho de expositores frigoríficos utilizados na venda e exposição de produtos alimentícios.
ABNT NBR 15526:2016	Esta Norma estabelece os requisitos mínimos exigíveis para o projeto e a execução de redes de distribuição interna para gases combustíveis em instalações residenciais e comerciais que possam ser abastecidas tanto por canalização de rua como por uma central de gás, sendo o gás conduzido até os pontos de utilização através de um sistema de tubulações.
ABNT NBR 15842:2013	Esta Norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.
ABNT NBR 12693:2010	Esta Norma estabelece os requisitos exigíveis para projeto, seleção e instalação de extintores de incêndio portáteis e sobre rodas, em edificações e áreas de risco, para combate a princípio de incêndio.
ABNT NBR 5626:1998	Esta Norma estabelece exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações aqui estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável.
ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008	Esta Norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e a conservação dos bens.
ABNT NBR ISO/CIE 8995-1:2013	Esta Norma especifica os requisitos de iluminação para locais de trabalho internos e os requisitos para que as pessoas desempenhem tarefas visuais de maneira eficiente, com conforto e segurança durante todo o período de trabalho.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 20- Normas específicas para um bar

NORMAS APLICÁVEIS PARA A EXECUÇÃO DE UM BAR	
ABNT NBR IEC 62642-1:2019	Esta Norma especifica os requisitos gerais para o projeto, instalação, comissionamento (controle após instalação), operação, ensaio de manutenção e registros de sistemas de alarme manual e automático empregados para a proteção de pessoas, de propriedade e do ambiente.
ABNT NBR 9050:2004 Versão Corrigida: 2015	Esta Norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quando do projeto, construção, instalação e adaptação de edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos às condições de acessibilidade.

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

1.3. Aspectos teóricos

1.3.1 Opiniões de Autores Internacionais

Estabelecimentos de alimentos e bebidas em especial bares, restaurantes e casas noturnas, se convertem em estabelecimentos de sociabilidade.

Para Gimenes (2004) Estes espaços além de oferecerem comidas e bebidas dos mais diferentes tipos, orientadas para diferentes nichos de demanda terminam por complementar a oferta e entretenimento dos destinos.

Castelli (2001) bares são estabelecimentos comerciais onde se serve bebidas alcoólicas ou não, também servem alimentos como petiscos e lanches. As bebidas são servidas ao longo de um balcão ou em mesas, onde os clientes são servidos por um barman. Os locais destinados a vender bebidas alcoólicas datam de muitos séculos, recebendo diversas mudanças e nomes no decorrer dos tempos.

Segundo Castelli (2001) bar é um local onde as pessoas se encontram, para passar momentos de distração e deve oferecer condições para o conforto de seus clientes como mesas, cadeiras e poltronas confortáveis e uma decoração adequada ao ambiente que se proporciona.

Segundo Freund (2008) administrar um bar não é muito diferente de um restaurante sua facilidade é que oferece um cardápio menor e com alimentos que são feitos de forma mais acelerada, que não exigem muito tempo de preparo. A clientela de um bar dificilmente deixará de pedir cerveja, caipirinha, caipiríssima, uísque, champanhe ou vinho.

Maricato (2009) faz um breve comentário sobre cardápios de bares explicando que as bebidas, drinques, petiscos, frios e sanduíches são itens de maior atração, o que em restaurantes muitos nem estão disponíveis. É necessário que o bar inclua em seu cardápio

algumas opções de pratos ou petiscos para clientes que desejam se alimentar. O cliente que vai ao bar é menos exigente, então por este motivo é recomendável que os pratos servidos sejam de fácil preparo, sem a necessidade de pratos sofisticados.

Freund (2008) comenta que os bares devem frequentemente criar novos drinques, entretanto se bem divulgados podem se transformar em chamarizes para o bar, movimentando o negócio e trazendo estímulos aos frequentadores.

Muitos bares utilizam-se de eventos para dar destaque ao empreendimento e respectivamente a suas bebidas oferecidas como, por exemplo, —Semana da cachaça que destaca os drinks feitos com a bebida, outros eventos podem ser relacionados a datas e acontecimentos especiais, aí podemos citar como exemplo os Jogos Olímpicos em Atenas com realce a Semana da Grécia, em que se serve alimentos e bebidas com destaque aquele país. (FREUND, 2008)

Segundo Freund (2008) outro exemplo aos bares seria adquirir a opção: bebida do mês, oferecida com descontos especiais. Uma forma de chamar a atenção seria dar mais ênfase ao item decoração com formas interessantes de oferecer bebida, com cerejas, rodela de limão, etc., ou pelo copo usado, cada bebida simples ou composta exige um copo que realce suas qualidades, assim como nossos sentidos da visão, do olfato e do paladar.

Estas e outras ideias podem ser criadas se o empreendedor enxergar longe e buscar sempre satisfação diferencial aos produtos oferecidos a seus clientes. (FREUND, 2008)

Castelli (2001) alguns bares são muito conhecidos por suas bebidas e iguarias exóticas outros pela sua tematização que oferece um diferencial para este tipo de atividade.

De acordo com Gushiken (2016), bares são frequentados por uma faixa etária acima de 25 anos tendo uma média de 30 a 45 anos. Beber em grupos de amigos ou família tem efeito positivo na saúde mental, Sartini (2014), explica que sentimos muito mais felizes quando bebemos entre amigos e familiares, compartilhando nossas emoções e deixando nossa mente mais contente.

1.3.2. Opiniões de Autores Nacionais

A procura por bebidas importadas está em alta. Nos últimos anos teve um aumento de consumidores de bebidas diversificada no Brasil. Com esse surgimento a oportunidades de negócio como bares qualificados e franquias. O Brasil conta com mais de 240 cervejarias, as micro cervejarias estão crescendo cerca de 20% ao ano, enquanto os pubs crescem cerca de 30%. É um aumento considerável para o comércio (TERRA, 2015).

Quanto às bebidas, Maricato (2009) descreve que no cardápio devem estar listadas com preços, e em geral selecionadas por fornecedores, além de padronizadas no engarrafamento para facilitar aos clientes com gosto diferenciados. Os drinques que exigem uma maior elaboração sua carta e preparação devem ser entregue a um barman.

Com relação aos petiscos e frios, este tipo de empreendimento deve incluí-los no cardápio apenas se forem servidos com qualidade. Não se deve querer satisfazer a todos e assim deixar de lado a qualidade apresentada, pois isso fará com que o cliente não se fidelize e ainda saia divulgando a má qualidade do estabelecimento. —Seja qual for o prato, a bebida, os petiscos, antes de incluí-lo no cardápio deve-se verificar se o fornecimento da matéria prima pode ser regular e se existe a possibilidade de manter o preço e o padrão de qualidade. (MARICATO, 2009, p.117)

Ribeiro (2015), Presidente da AmBev comenta que o setor de cerveja passa longe da crise no Brasil, com alta do dólar e crescimento da inflação. A empresa tem foco de longo prazo, asseguram a passagem em cima da economia. Todos comentam sobre crise, mais segundo a empresa não iram passar por ela. Segundo Ambev existe estratégias de acelerar o crescimento de suas marcas.

Segundo Caetano, a abertura de novos bares e restaurantes já acompanha essa melhora na massa de recursos disponíveis para esse tipo de gasto. “A tendência é de crescimento no número de estabelecimentos. Óbvio que em alguns locais ainda têm muita troca, estabelecimentos que abrem e outros que fecham. Mas já vemos saldos positivos em alguns bairros”, afirmou o gerente da Geofusion.

Os restaurantes e bares representam 45,10% dos serviços prestados às famílias brasileiras dentro da Pesquisa Mensal de Serviços, apurada pelo IBGE. O subsetor de alojamento e alimentação fechou o ano de 2017 com ligeiro recuo de 0,3% no volume de serviços prestados, em relação a um ano antes. Mas a trajetória é de recuperação, segundo o analista da Coordenação de Serviços e Comércio do IBGE, Rodrigo Lobo. “A atividade tem bastante aderência com as variáveis que também norteiam as vendas no varejo. O mercado de trabalho um pouco melhor, com aumento do rendimento das famílias, ainda que de forma gradual, tem relação com esse segmento do setor de serviços”, apontou Lobo, 2017.

2. TIPOLOGIA

Esse capítulo visa abordar de forma sucinta os diferentes espaços destinados ao lazer, como: bares, restaurantes, PUB's (Public House) e casas de show, apresentando as necessidades de cada empreendimento a ser desenvolvido.

2.1. Família

A movimentação de um indivíduo em busca de locais de lazer no período noturno representa, cada vez mais uma parcela significativa do comércio e serviços das grandes e pequenas cidades (VIEGAS-LEE, 2007, FONSECA, 2006, ROCHA 2004).

2.2. Tipos

2.2.1. Restaurantes

A definição para restaurante é simples: “estabelecimento comercial onde se preparam refeições”, ou ainda “lugar onde se servem refeições avulsas a certo número de pessoas”. Assim sendo, o objetivo do restaurante é claro: preparar e servir alimentos e bebidas do conceito que se propõe executar. (FONSECA, 2004, P. 13)

Estes estabelecimentos são organizados sob várias matrizes: não só atendem aqueles que buscam distinção ou divertimento em seu tempo livre, mas também servem aqueles que não mais conseguem retornar às suas casas para fazer suas refeições durante o período de trabalho. ” (COLLAÇO, 2004, p.3)

Restaurantes são estabelecimentos que oferecem ao público pratos preparados e pratos prontos, embora esse conceito seja claro, não podem ser comparados a bares, sorveteiras, padarias e outros. Existem algumas características que classificam esses estabelecimentos, quanto ao perfil dos consumidores, cardápio oferecido e o ambiente (VENTURI, 2010).

2.2.2. PUB'S

O termo pub está de acordo com o seu significado: Public House, sendo um local democrático que acolhe a todos (BBC, 2012). Segundo Bechtold e Kvitko (2006), pub é um

local tradicionalmente inglês que faz parte da história da Inglaterra e da Irlanda. No entanto, o primeiro pub que se tem notícia foi criado pelos romanos, há quase dois mil anos atrás.

Os pubs na Inglaterra estão tão presentes no passado dos ingleses e continuam que é possível contar a história de algumas cidades britânicas ao visitar tais espaços. Por terem se tornado um espaço atemporal, já fazem parte da cultura os ingleses e irlandeses. Sua grande popularidade deve-se ao ambiente propício a descontração entre amigos com jogos, bebidas, conversa informal e até mesmo para reunião de negócios. Esses locais, possuem as seguintes características típicas: ambiente fechado e escuro com pouca iluminação, uso de madeira rústica, com mesas e bancos altos, estilo de música rock, blues e jazz, sem faltar as cervejas artesanais (OLIVEIRA,2017 apud ARAUJO, 2018).

2.2.3. Casas de show

Casas de Show são empreendimentos comerciais destinados para entretenimento e diversão, possuem espaço para realização de concertos e apresentações musicais, cantores e bailarinos, o espaço diferencia o tamanho e a localização, sendo conchas acústicas ou até mesmo estádios esportivos, com sistema de música e iluminação, podendo a comercialização de bebidas e alimentos (OLIVEIRA,2017 apud SEBRAE, 2016).

Assim como todos estabelecimentos, as casas de show devem obedecer a uma série de normas de segurança, conforto térmico, acessibilidade e proteção de incêndio, para segurar o sistema de som é necessário ter geradores de energia próprio. O estabelecimento deve ter um isolamento acústico para melhor qualidade do som. A metragem dos espaços varia muito com número de assentos, mesas e camarote, mais deve se compreender a estrutura com: Bilheteria, Recepção, Banheiros, Almojarifado, Camarins, Estacionamento, Salão, Palco e Guarda Volume (OLIVEIRA,2017 apud SEBRAE, 2016).

2.3. Tipo Escolhido

O bar é um local destinado à venda de alimentação e bebidas alcoólicas, onde grupos de pessoas se encontram, para troca de diálogo, degustação de cervejas, consumação de alimentos como: pratos prontos e petiscos (OLIVEIRA,2017 apud SEBRAE, 2016).

A montagem pode ser bastante simples, sua estrutura necessita de um salão amplo para colocação de mesas e cadeiras e um balcão para atendimento, cozinha, banheiros e um

deposito. Com ambiente agradável, boa música e possível descontração de jogos e etc. (OLIVEIRA, 2017 apud SEBRAE, 2016).

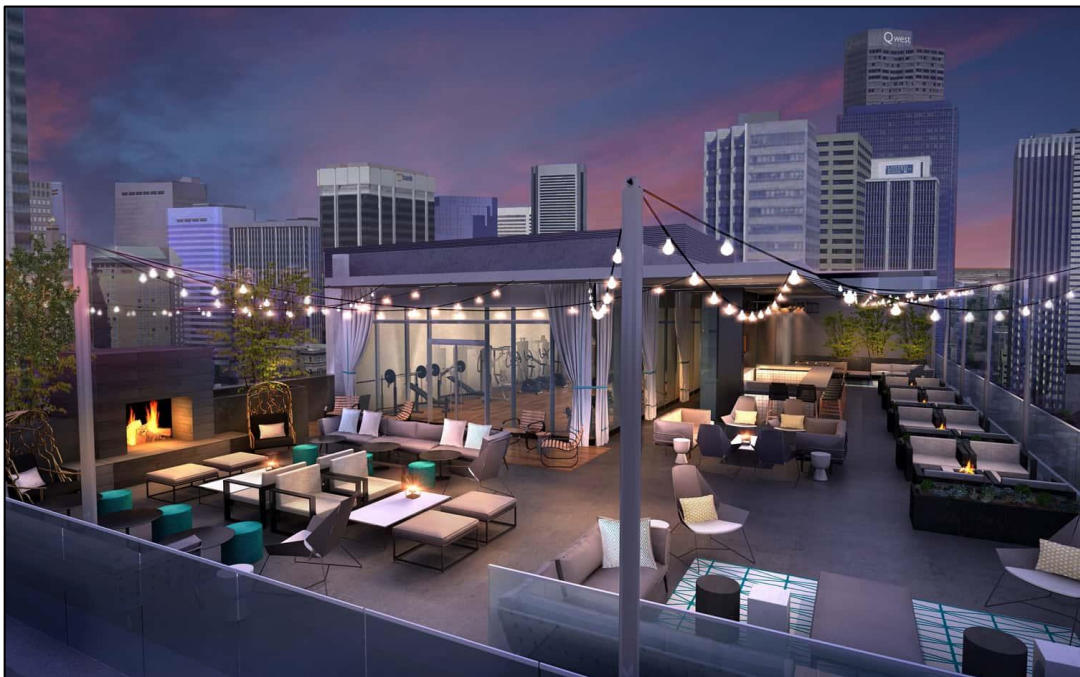
Esses seguimentos têm muita importância para atração de visitantes e turistas das cidades vizinhas e de outras localidades que buscam lazer. Segundo a Folha de São Paulo, São Paulo é primeira cidade a apresentar vida noturna e gastronômica (TURYDES, 2012).

A implantação de um Lounge Bar a céu aberto, no município de Ji-Paraná, RO, tem como intuito atender a necessidade da população, com um novo espaço de lazer e entretenimento noturno voltado à estudantes e a visitantes em geral.

A cidade já oferece algumas opções de lazer noturno, mas todas elas seguem um mesmo padrão, sem diversificações no ambiente. Embora alguns ofereçam maior qualidade e tradição no mercado, até o momento não há nenhum empreendimento que se enquadre no mesmo padrão que este.

O lounge bar é um local onde é possível que as pessoas se encontrem, e interajam de uma forma mais relaxada, podendo até mesmo apreciar algumas bebidas e petiscos mais refinados.

Figura 21- Lounge Bar modelo, proposta para Denver Hotels



Fonte: RECOMMEND, 2017

3. METODOLOGIA

Metodologia pode ser definida como o estudo analítico e crítico dos métodos de investigação e de prova. Podemos ainda, definir a metodologia como a descrição, análise e avaliação crítica dos métodos de investigação. A tarefa fundamental desta disciplina será avaliar os recursos metodológicos, assinalar suas limitações e, sobretudo, explicitar seus pressupostos e as consequências de seu emprego. (GOMES,2008)

3.1. Pesquisa

A pesquisa qualitativa utiliza como fontes as respostas obtidas nas entrevistas em profundidade aplicadas e nas observações realizadas pelo pesquisador. Dessa forma, não existe uma forma padronizada para análise das respostas, como em uma pesquisa quantitativa. Para Malhotra (2001), existem três passos que podem ser seguidos a fim de analisar os dados.

Os focos de observação nas abordagens qualitativas de pesquisa são determinados basicamente pelos propósitos específicos do estudo, que por sua vez derivam de um quadro teórico geral traçado o pelo pesquisador. Com esses propósitos em mente, o observador inicia a coleta de dados buscando sempre manter uma perspectiva de totalidade, sem se desviar demasiado de seus focos de interesse. Para isso, é particularmente útil que ele oriente a sua observação em torno de alguns aspectos, de modo que ele nem termine com um amontoado de informações irrelevantes nem deixe de obter certos dados que vão possibilitar uma análise mais completa do problema. (LUDKE, 1986)

Primeiramente o pesquisador seleciona os principais dados a serem enfatizados, minimizados ou ignorados (Redução dos dados). Após isso, o pesquisador desenvolve uma interpretação visual dos dados (Exibição dos dados) com o fim de esclarecer padrões e relações entre os dados. (GOMES,2008)

Por fim, o pesquisador faz considerações sobre o significado dos dados analisados e avalia suas influências para o objeto da pesquisa (Conclusão e verificação). (GOMES,2004)

3.2. Método

O método dedutivo parte de uma generalização para uma questão particularizada. (COSTA, 2001, p.4)

Esses argumentos gerais apresentam-se como verídicos, pois tem embasamento científico. Há, portanto, uma breve lógica entre as premissas gerais e as específicas, pois caso a primeira seja considerada inválida a conclusão também o será.

Essa lógica expandiu a utilização deste método por pesquisadores mais formais.

Esse tipo de método fundamenta-se no silogismo: partindo de uma premissa maior, passando por outra menor chegando a uma conclusão particular.

Percebe-se que se a premissa maior for considerada inverídica, a conclusão não será válida.

“A questão fundamental da dedução está na relação lógica que deve ser estabelecida entre proposições apresentadas, a fim de não comprometer a validade da conclusão”. MEZZAROBÀ; MONTEIRO (2014, p.25)

Para o desenvolvimento desta proposta de projeto de bar, foram realizadas pesquisas em nível internacional e nacional e analisadas como um todo para um melhor entendimento sobre o tema. Levou-se em consideração também a localidade onde será executado o projeto e a viabilidade da implantação.

3.3. Procedimento

Segundo Yin (2001, p.32): “o estudo de caso é uma investigação empírica de um fenômeno contemporâneo dentro de um contexto da vida real, sendo que os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos”.

Yin (2001) enfatiza ser a estratégia mais escolhida quando é preciso responder a questões do tipo “como” e “por quê” e quando o pesquisador possui pouco controle sobre os eventos pesquisados.

Goode e Hatt (1977, p. 421-422) definem o estudo de caso como um método de olhar para a realidade social. “Não é uma técnica específica, é um meio de organizar dados sociais preservando o caráter unitário do objeto social estudado”.

Duarte e Barros (2006, p. 216) definem: “análise intensiva, empreendida numa única ou em algumas organizações reais”. Para eles, o estudo de caso reúne, a maior parte das informações, numerosas e detalhadas, para decifrar e aprender a totalidade de uma situação.

Para a escolha do terreno, foi realizada uma pesquisa no município para delimitar o bairro mais apropriado para a implantação do empreendimento. Entre os fatores analisados para a escolha, destacam-se: o segmento do comércio, o padrão socioeconômico da população do bairro e da clientela atendida, assim como, a necessidade local por bares. O centro possui as

características mais adequadas para a implantação do empreendimento, sendo a área mais movimentada da cidade e com um considerável fluxo de pessoas no período noturno.

4. REFERÊNCIAL ARQUITETÔNICO

O referencial arquitetônico é a compreensão dos componentes de projetos construídos ou vivenciados; e é construído com base na leitura de projetos existentes, onde estes são analisados e usados como referência em um projeto futuro.

Para melhor compreensão do tema bar, as referências arquitetônicas são indispensáveis e por meio delas, foram analisados os arranjos arquitetônicos das edificações já existentes para o desenvolvimento do projeto. Foram selecionados alguns bares-restaurante internacionais e nacionais que serviram de embasamento para o presente estudo. Os elementos a serem analisados foram, fluxos, forma externa sólidos primários, aberturas, distribuição dos ambientes das edificações, e ambientações, frente aos ensinamentos de Pause e Clarck e Francis Ching.

4.1. Obras Internacionais

4.1.1. AmBar Rooftop Lounge & Bar, Bangkok

Situado na cobertura do Four Points by Sheraton Bangkok, o AmBar Rooftop Lounge & bar é um espaço decorado com elegância, com um design contemporâneo e elegante, que oferece aos hóspedes o ambiente perfeito para uma experiência relaxante nas noites tropicais quentes desfrutadas por Bangkok. Tendo sido inaugurado há apenas um ano, o AmBar tem desfrutado de uma popularidade considerável - tanto com os hóspedes do hotel quanto com os moradores locais de Bangkok - e se tornou um dos novos destinos noturnos “acontecendo” em Bangkok (ASIA-BARS, 2012).

A sua localização no centro da movimentada vida noturna e comercial de Sukhumvit faz com que seja uma escolha conveniente para as bebidas do início da noite para assistir ao pôr-do-sol ou para bebidas após o jantar e algumas músicas suaves mais tarde à noite (ASIA-BARS, 2012).

Figura 22- Área do deck na cobertura



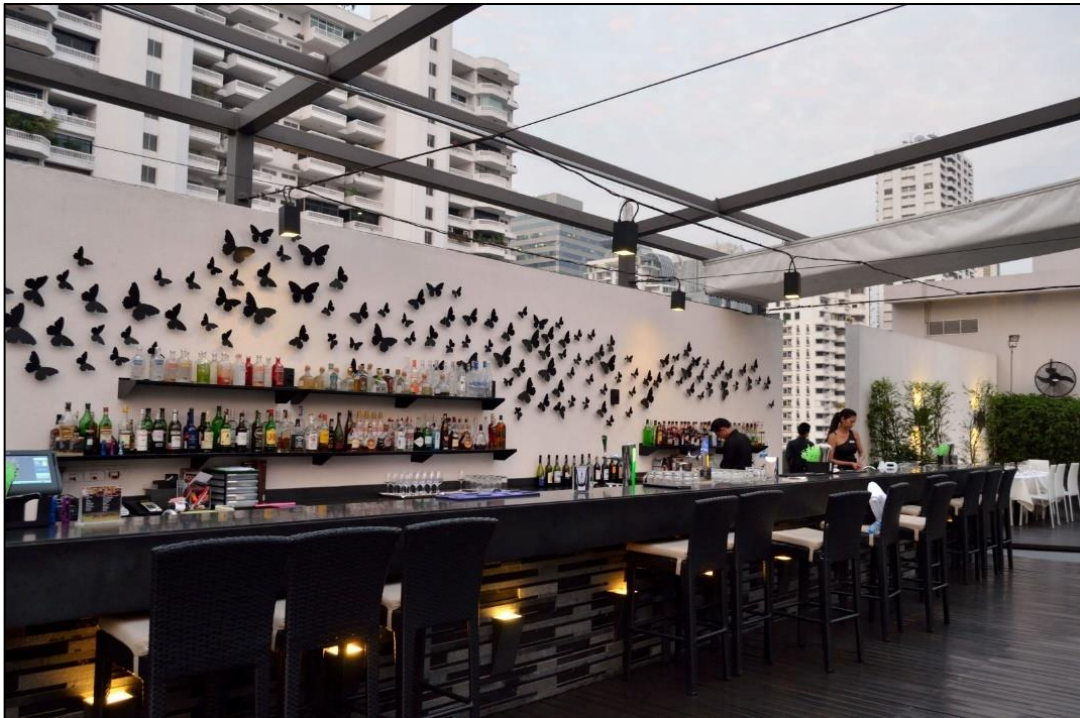
Fonte: ASIA-BARS, 2012

Figura 23- Área reservada para jantar



Fonte: ASIA-BARS, 2012

Figura 24- Bar ao ar livre (com toldo retrovisor deslizante)



Fonte: ASIA-BARS, 2012

4.1.2. Restaurante e Bar Hay Hay / Vo Trong Nghia Architects

Ao lado da principal estrada de ligação entre a cidade de Da Nang e a antiga vila de Hoi An, localiza-se o Resort Naman, um qualificado resort costeiro a 16 km de distância do aeroporto internacional de Da Nang (SOUZA, 2015).

Na frente do Restaurante Hay Hay há um edifício em torre flutuando na superfície da água. Ele serve como um bar e ele está conectado diretamente ao restaurante. Esta estrutura de pequena escala atrai atenção, graças à sua forma orgânica incomum que adiciona dinâmica à paisagem do restaurante. Em termos técnicos, é uma concha hiperboloide (SOUZA, 2015).

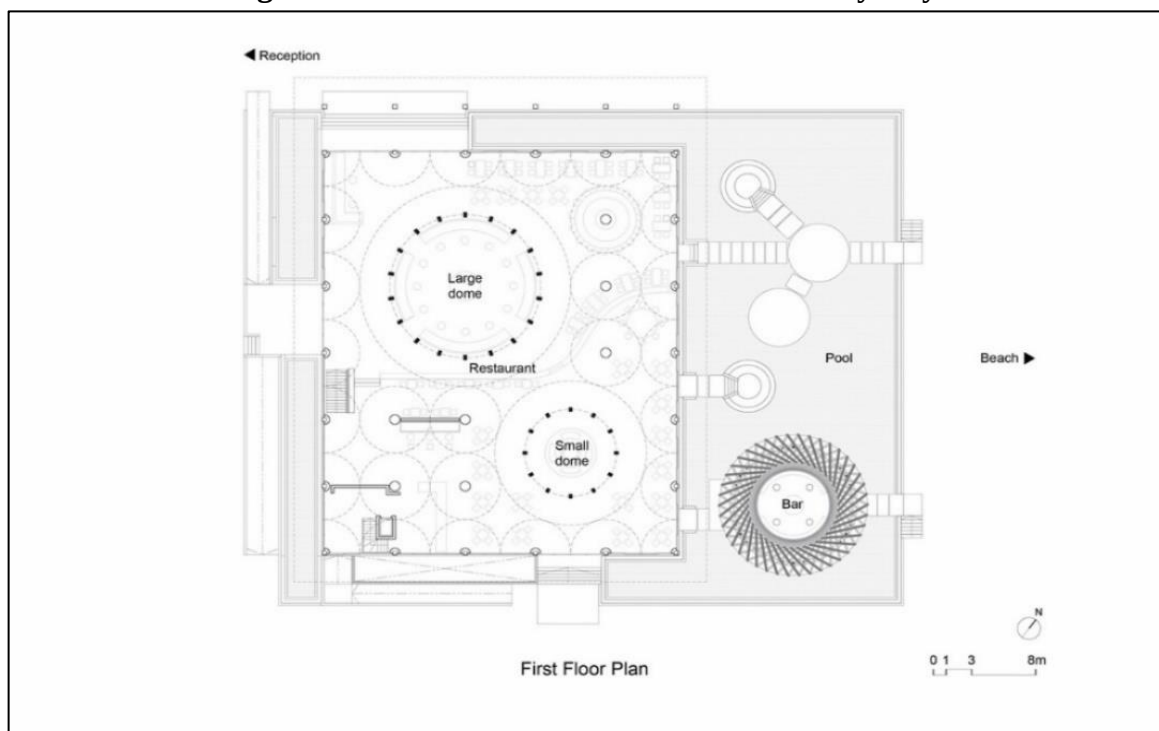
A estrutura do bar dá aos convidados sentados internamente uma visão original, numa atmosfera alegre, como se flutuasse na água. É também uma zona de transição entre o restaurante e a praia. Para os hóspedes que passam em torno da água, os reflexos proporcionam uma vista impressionante (SOUZA, 2015).

Figura 25- Entrada do restaurante



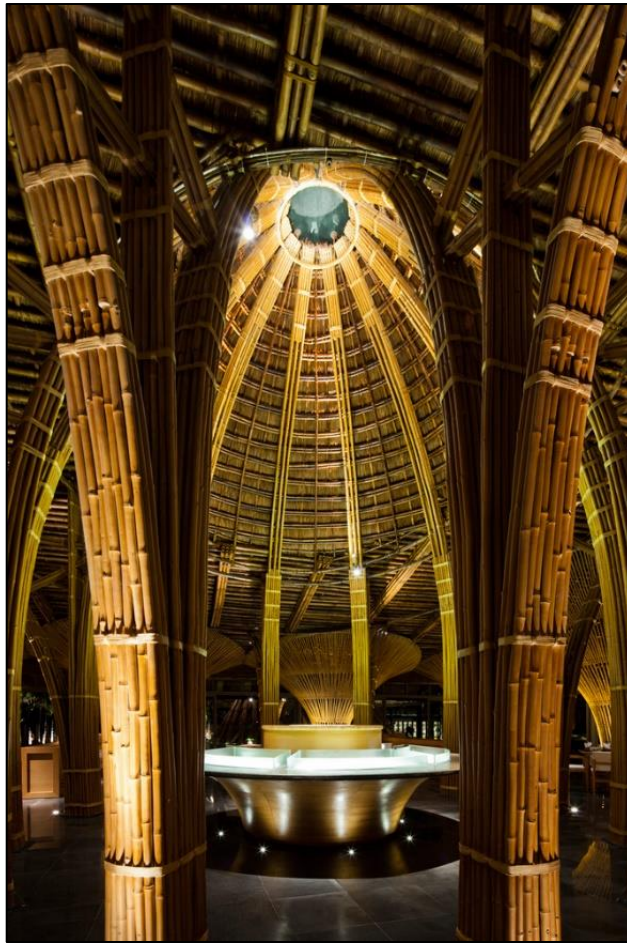
Fonte: SOUZA,2015

Figura 26- Planta baixa Restaurante e Bar Hay Hay



Fonte: SOUZA,2015

Figura 27- Bar ao centro do domo, Restaurante e Bar Hay Hay



Fonte: SOUZA,2015

4.1.3. Restaurante Beton / Yunakov architects

O restaurante Beton projetado pelos arquitetos Yunakov architects em 2013 e se encontra na cidade de Kyiu na Ucrânia e possui uma área de 860,00m² (ARCHDAILY,2013).

O restaurante é feito no estilo loft. Com todos os atributos industriais, tais como estruturas de concreto e as superfícies de metal oxidado e vidro. O efeito do metal enferrujado é popular na Europa, e pode ser visto em diferentes formas que vão de esculturas à revestimento de fachadas (ARCHDAILY,2013).

No hall de entrada há a placa, que é a apresentação de qualquer instituição, e no restaurante "Beton" ela é apresentada como uma composição de tabuletas horizontais, feita de lajes de concreto com a espessura de 20 mm - deve notar-se que a tecnologia utilizada para alcançar tal espessura foi desenvolvida especialmente para este projeto - e as verticais feitas de metal enferrujado, com sete metros (ARCHDAILY,2013).

O espaço do restaurante é dividido em quatro zonas. A sala principal, com um bar, sala de karaokê, sala VIP e sala infantil. Todas se complementam organicamente uma à outra, não só na função, mas também em estilo. São utilizados elementos como a madeira, o paisagismo, tecidos coloridos e iluminação quente no interior (ARCHDAILY,2013).

Figura 28- Balcão do restaurante Beton



Fonte: ARCHDAILY,2013

Figura 29- Restaurante Beton



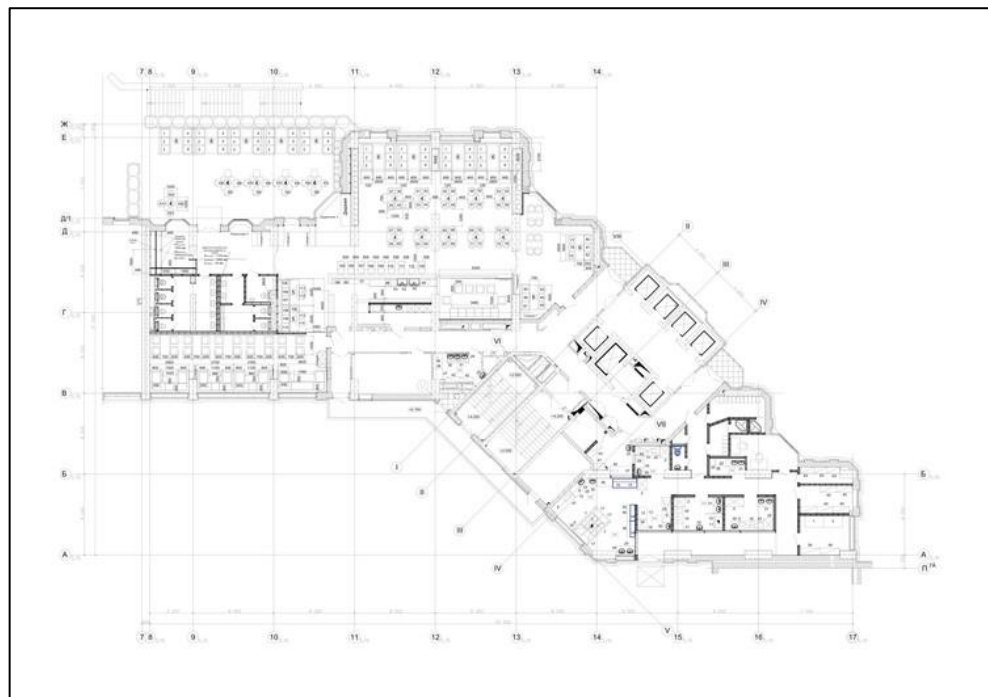
Fonte: ARCHDAILY,2013

Figura 30- Corredor de acesso aos banheiros do restaurante Beton



Fonte: ARCHDAILY,2013

Figura 31- - Planta Baixa, Bar Beton



Fonte: ARCHDAILY,2013

4.1.4. Sugar

O Sugar é uma combinação elegante e moderna de lounge / bar / deck localizado no último andar do elegante EAST, Hong Kong, um moderno hotel de negócios que pertence e é operado pela Swire Hotels. Inaugurado em 2010, o Sugar é um local popular para desfrutar de bebidas ao pôr do sol e à noite, tendo como pano de fundo as vistas deslumbrantes da impressionante linha do céu de Hong Kong e do belo porto. Situado no novo centro de negócios Island East, no distrito de Tai Koo da Ilha de Hong Kong, a cerca de 15 minutos da Central, EAST e Sugar oferecem uma perspectiva diferente das vistas típicas vistas na maioria dos bares da cobertura de Hong Kong. Central e Tsim Sha Tsui (ASIA BARS, 2012)

Figura 32- Vista do Sugar Bar

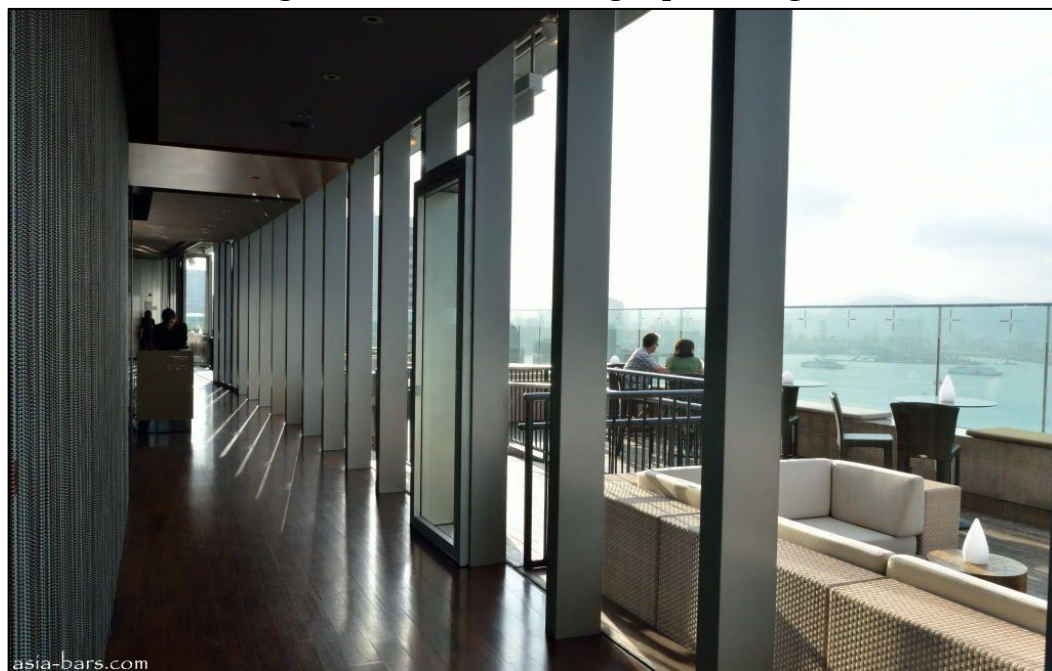


Fonte: ASIA BARS, 2012

O design interior do Sugar apresenta um estilo moderno e contemporâneo, com linhas simples e limpas e detalhes mínimos. Os espaços interiores e exteriores foram concebidos para serem relaxados e informais, criando um ambiente naturalmente confortável. Estar tanto no salão interior, e Deck ao ar livre, na maior parte compreende agrupamentos de sofás, com grupos de mesas redondas altas e cadeiras também no convés. Durante as tardes, o deck é iluminado e banhado pela luz do sol e resfriado pelo mar do porto. À noite, o Lounge é inundado por um chique mais lustroso. Painéis de piso LED com mudança de cor, efeitos de iluminação

de teto e o espetacular bar definem a cena, e DJs residentes adicionam suas músicas à mixagem. Diversos espaços semi-privados VIP em cada extremidade do Deck podem ser reservados para eventos, ou apenas para pequenas festas privadas (ASIA BARS, 2012).

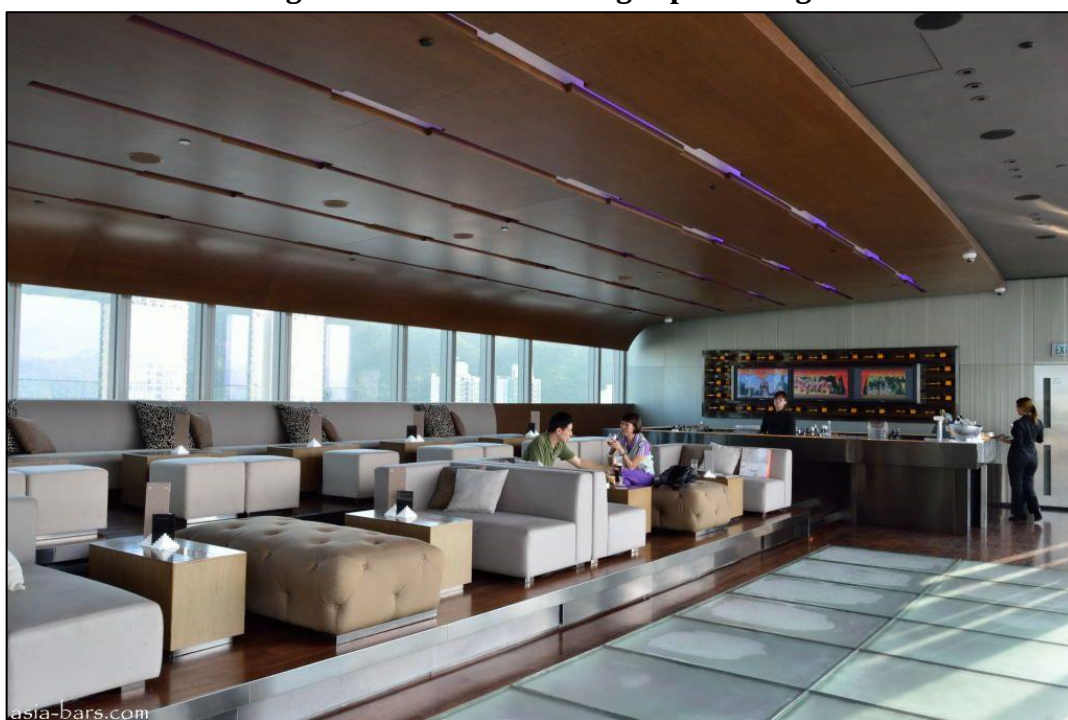
Figura 33- Entrada do Sugar pelo lounge



asia-bars.com

Fonte: ASIA BARS, 2012

Figura 34- Entrada do Sugar pelo lounge



asia-bars.com

Fonte: ASIA BARS, 2012

4.1.5. Rooftop Lounge Bar-Thompson Toronto

No topo do prédio de 16 andares, o lounge na cobertura de Thompson é um dos pontos mais badalados da cidade; Lá pode-se admirar a vista panorâmica do centro da cidade. Há também um trio de restaurantes muito diferentes O local em si é uma obra de arte, com janelas do chão ao teto, paredes texturizadas e uma piscina refletida no lado do pátio. (GROUPON, 2017)

Figura 35- Rooftop Lounge



Fonte: GROUPON, 2017

Figura 36- Bar



Fonte: GROUPON, 2017

4.2. Obras Nacionais

4.2.1. Skye Bar

Localizado na cobertura do Hotel Unique, o Skye Restaurant & Bar possui uma piscina avermelhada e um fabuloso lounge com vista panorâmica para o Parque Ibirapuera e todo o horizonte de São Paulo, incluindo o skyline da Avenida Paulista. Tem capacidade de receber quase 500 pessoas em seus dias mais movimentados. (GEISHOFER, 2018)

Inaugurado junto ao hotel em 2002, o restaurante foi idealizado por Siaulys e Bassoleil para ser um ambiente jovem e diferenciado. O nome do restaurante, além de remeter ao céu, cuja vista é um dos grandes atrativos e diferencial do lugar, também é em homenagem ao vocalista da banda Morcheeba Skye Edwards. (GEISHOFER, 2018)

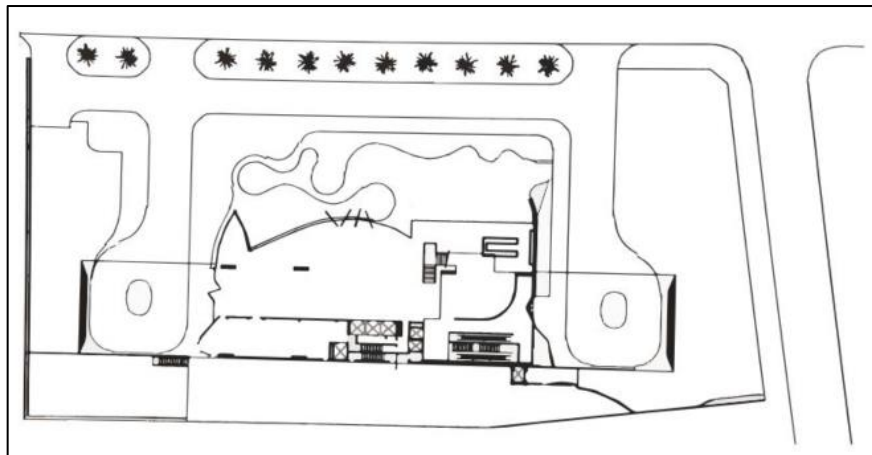
A entrada do restaurante se dá por um elevador panorâmico que o leva à cobertura do Unique. O deck, possui uma piscina vermelha projetada por Gilberto Elkis. Aberto ao ar livre e cercado com vidros, o deck bar possui uma ampla visão do céu de São Paulo. (GEISHOFER, 2018)

Figura 37 - Lounge a céu aberto, com vista para o skyline de SP.



Fonte: GEISHOFER, 2018

Figura 38 - Planta do terraço



Fonte: GEISHOFER, 2018

4.2.2. The View

A região dos Jardins também oferece um requintado e aconchegante bar a céu aberto. Trata-se do The View, que fica no 30º andar do Flat Transamérica, lugar em que os clientes têm à disposição uma visão ampla do skyline paulistano. (GEISHOFER, 2018)

Surpreendente por sua altura, em localização privilegiada, exatamente no 30º andar de um prédio na Alameda Santos, o The View Bar oferece a melhor vista panorâmica do lado nobre da região de São Paulo. (GEISHOFER, 2018)

A decoração é composta por poltronas amplas e confortáveis, figuras de arranha-céus emolduram as paredes e complementam com um toque de requinte o ambiente do The View Bar. (GEISHOFER, 2018)

Figura 39 - Cobertura com vista para a cidade de São Paulo.



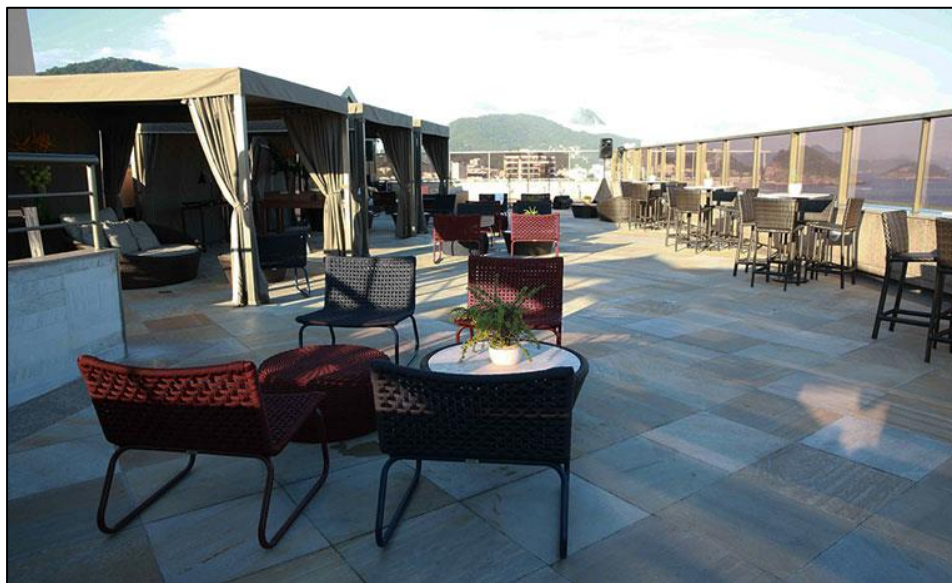
Fonte: GEISHOFER, 2018

4.2.3. Moonlounge

Com vista panorâmica para a orla de Copacabana, Moonlounge oferece uma ótima opção para ver o pôr do sol na Cidade Maravilhosa (BORNSTEIN, 2016)

Localizado na cobertura do hotel JW Marriott Rio de Janeiro, o bar Moonlounge acaba de ser reinaugurado com programação musical variada, cardápio leve, que combina com as altas temperaturas da cidade. (BORNSTEIN, 2016)

Figura 40 - Cobertura do hotel JW Marriott Rio de Janeiro, Moonlounge



Fonte: BORNSTEIN, 2016

4.3.4 Noah - Restaurante & Bar

Localizado em um edifício de entre quadra em Brasília, o restaurante Noah foi projetado para trazer modernidade e descontração ao comércio local. O projeto foi concebido buscando a criação de um ambiente moderno, jovem e descontraído, com influências industriais, que pudesse agregar restaurante e bar em um espaço confortável e amplo. (ARCHDAILY,2017)

Para a fachada principal do restaurante, voltada para a via de veículos, foi desenvolvida uma composição de painéis metálicos modulares na cor laranja envolvidos por uma tela metálica preta, contrastando com a entrada principal, bastante transparente e convidativa, composta de portas pivotantes em perfil metálico e vidro criando uma fachada marcante no entorno, que desperta a curiosidade do público. (ARCHDAILY,2017)

Figura 41 - Fachada do restaurante e bar, Noah



Fonte: ARCHDAILY,2017

Para a fachada posterior, foi proposto um fechamento em aço e vidro criando uma espécie de varanda externa, delimitada por estantes metálicas com caixas de madeira onde podem ser colocados vasos de hortalças e flores, valorizando área verde arborizada característica das Superquadras da cidade. A ideia de criar um acesso voltado para a fachada posterior do edifício comercial retoma a proposta inicial de Lucio Costa para os edifícios comerciais de entrequadras, em que o acesso principal seria originalmente voltado para a área residencial. (ARCHDAILY,2017)

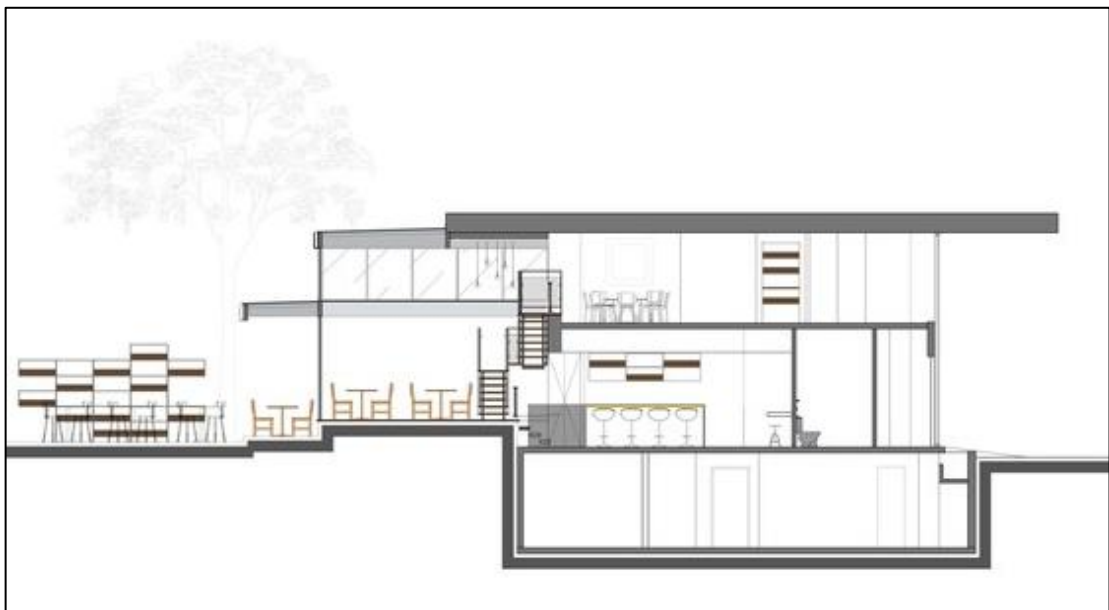
Figura 42 - Fachada posterior do restaurante e bar Noah



Fonte: ARCHDAILY,2017

Além da varanda, o restaurante possui internamente três ambientes: Salão, Lounge e Mezanino. A área do salão fica próxima ao acesso principal e funciona como espaço para refeições e ambiente de bar, onde os clientes podem se acomodar no balcão. A área de Lounge foi projetada para ser um espaço mais descontraído, contando com espaço para DJ e apresentações de música ao vivo. O Mezanino é a área mais reservada do restaurante que acomoda mesas para eventos e comemorações com maior número de convidados. (ARCHDAILY,2017)

Figura 43 - Corte do restaurante e bar Noah

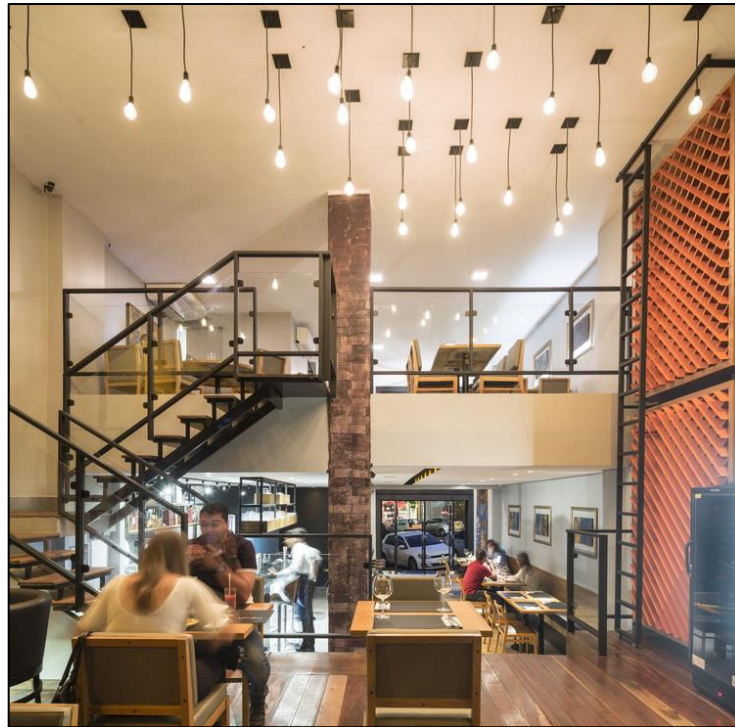


Fonte: ARCHDAILY,2017

Por meio da escolha de materiais como vidro aço e metais, combinados com o tijolo aparente e a madeira utilizada no deck e mobiliários foi possível a criação de ambientes com atmosfera industrial e, ao mesmo tempo, acolhedores e confortáveis. (ARCHDAILY, 2017)

Alguns detalhes do projeto foram desenvolvidos especialmente para restaurante, como a adega de vinhos que ocupa um pé direito duplo executada em madeira e chapa metálica, e a Luminária principal, desenhada para o hall de entrada, executada em chapa metálica cortada a laser. (ARCHDAILY,2017)

Figura 44 - Parte interna do restaurante Noah



Fonte: ARCHDAILY,2017

4.4.5 Bar do Futebol Clube Pinheiros / Bacco Arquitetos Associados

Localizado no Clube Pinheiros, Av. Brig. Faria Lima, 2413 - Jardins, São Paulo o bar do Futebol foi projetado pelos arquitetos da Bacco Associados em 2010 e possui uma área de 560,00 m². (ARCHDAILY,2015)

Foi colocada ao escritório, pela diretoria do Esporte Clube Pinheiros, a demanda de reforma e ampliação do bar junto ao campo de futebol. (ARCHDAILY,2015)

Existia no local apenas um pequeno quiosque implantado entre diversas árvores. Devido ao pequeno espaço disponível, a proposta teve como premissa inicial a divisão do programa do novo restaurante em dois pavimentos. A cozinha, portanto, acontece nos dois níveis e se mantém conectada por meio de um monta-cargas. (ARCHDAILY,2015)

O projeto requeria um desenho mais orgânico de suas linhas, de forma a se integrar à paisagem já existente do clube. (ARCHDAILY,2015)

O pavimento superior foi alinhado ao piso da arquibancada existente e, assim, proporcionou uma ampliação do visual para o campo em dias de jogos. Por se tratar de uma área estreita entre várias grandes árvores, foi necessária uma maior atenção ao sistema de cobertura que seria utilizado. (ARCHDAILY,2015)

Figura 45 - Fachada do bar do futebol, Clube dos Pinheiros



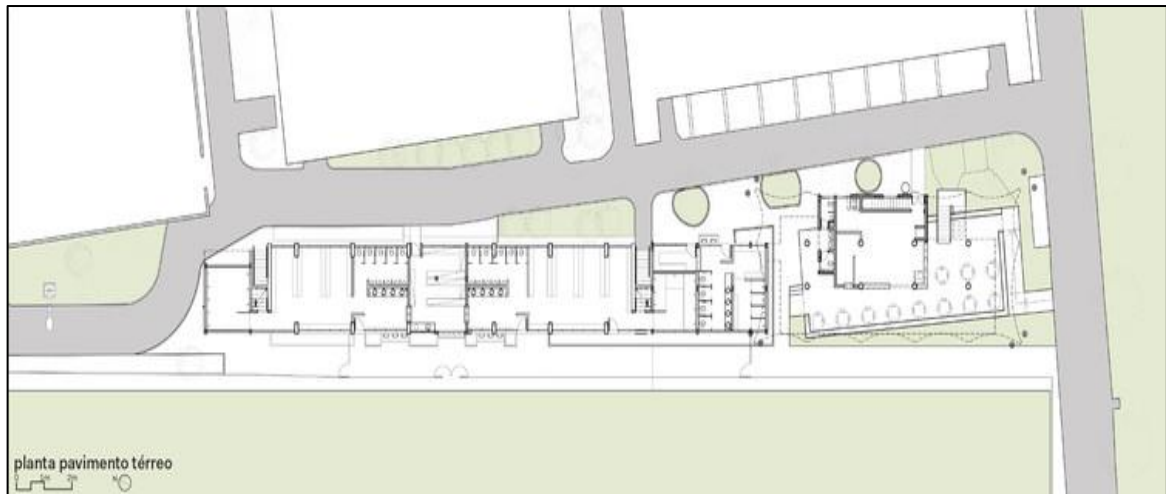
Fonte: ARCHDAILY, 2015

Figura 46 - Perspectiva do Bar do futebol



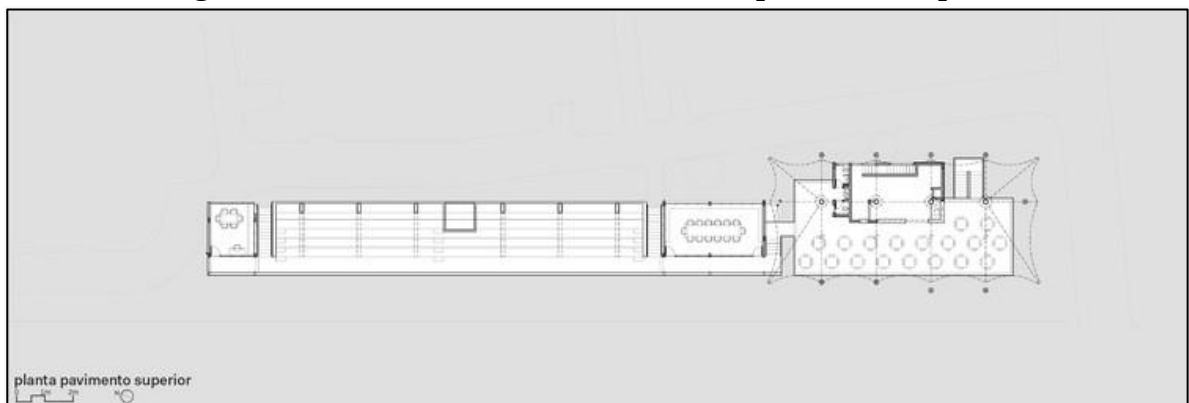
Fonte: ARCHDAILY, 2015

Figura 47 - Planta baixa do bar do futebol, pavimento térreo



Fonte: ARCHDAILY,2015

Figura 48 - Planta baixa do bar do futebol, pavimento superior



Fonte: ARCHDAILY,2015

4.3. Análise das Referências

Esta etapa proporciona a avaliação dos projetos arquitetônicos de bares, fazendo levantamento comparativo das necessidades impostas para o desenvolvimento do mesmo.

4.3.1 Análise das Referências Internacionais

Para uma melhor compreensão do programa de necessidades foram analisadas referências de nível internacional, segue abaixo um quadro de análise:

Figura 49 – Quadro de análise das referências internacionais

QUADRO DE ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS INTERNACIONAIS		
1		○ Jardim interno e na cobertura ○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas
2		○ Espelho d'água ○ Materiais sustentáveis ○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas ○ Bar com boa localização
3		○ Elementos em cimento queimado e madeira ○ Materiais sustentáveis ○ Boa circulação ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Áreas Reservadas ○ Bar com boa localização
4		○ Jardim interno e na cobertura ○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas
5		○ Jardim interno e na cobertura ○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

4.3.2 Análise das Referências Nacionais

Figura 50 – Quadro de análise das referências nacionais

QUADRO DE ANÁLISE DAS REFERÊNCIAS NACIONAIS		
1		○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas ○ Piscina
2		○ Deck de madeira ○ Iluminação natural ○ Lounge ○ Parte Coberta ○ Áreas Reservadas ○ Piscina ○ Guarda corpo de vidro
3		○ Elementos em cimento queimado e madeira ○ Materiais sustentáveis ○ Boa circulação ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Áreas Reservadas ○ Bar com boa localização
4		○ Jardim na parte posterior ○ Lounge com cadeiras confortáveis ○ Uso do metal ○ Móveis planejados ○ Áreas Reservadas
5		○ Área verde ○ Ventilação natural ○ Iluminação natural ○ Lounge ○ Parte Coberta ○ Sistema de tenda

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

5. PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades estabelece os padrões para ser buscado no desenvolvimento do projeto, devido sua relevância atribui as necessidades mínimas a serem feitas.

5.1. Quadro Resumo de Obras Internacionais e Nacionais

Figura 51 - Quadro: Resumo do programa de necessidades

PROGRAMA DE NECESSIDADES												
SETOR	AMBIENTES	REFERÊNCIAS INTERNACIONAIS					REFERÊNCIAS NACIONAIS					PROPOSTA - LOUNGE BAR
		AMBAR	HAY HAY	BETON	SUGAR BAR	ROOFTOP	SKYE	THE VIEW	MOONLOUNGE	NOAH	BAR DO FUTEBOL	
SERVIÇO	Cozinha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Wc's funcionários	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Dml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ÁREAS COMUNS	Recepção	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Hall de entrada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Salão das mesas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Lounge	X	X		X	X	X		X			X
	Bar	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Paisagismo externo	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
	Estacionamento	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
	Banheiros femininos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Banheiros masculinos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Banheiros acessíveis	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

5.2. Programa de Necessidades Proposto

Esta etapa descreve o levantamento dos ambientes necessários e propostos e suas respectivas áreas para o projeto a ser apresentado.

Figura 52 - Quadro: Programa de necessidades

TABELA DE AMBIENTES		
PAVIMENTO 1-Térreo 2- 1º Pav. 3- Pav. Superior	AMBIENTE	ÁREA PROPOSTA (m²)
1	Guarita I/ II	12,92
1	Wc. (Guarita I e II)	2,60
1	Hall de espera	173,26
1	Guarda-volume	30,36
1	Wc. masculino	17,85
1	Wc. feminino	17,85
1	Hall de Entrada/caixa	71,72
1/2/3	Elevador	5,60
1/2/3	Escada	25,21
1	Lavadeira	89,14
1	Wc. Serviço	3,59
1	D.m.l	2,54
1	Fiscalização	6,31
1	W.c. P.C.D Feminino/masculino	4,68
1	Hall lavanderia	12,00
1	Escada de serviço	12,66
1	I.S.1/ I.S.2	2,06
1	Wc. Func.	10,06
1	Descanso funcionários	33,68
1	Garagem	78,65
1	Hall de entrada	156
1	Caixa/ recepção	71,72
1	Cozinha	3,79
1	Hall (cozinha)	15,98
1	Circulação	21,00
1	Lavagem e separação de alimentos	24,98

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 53 - Quadro: Programa de necessidades

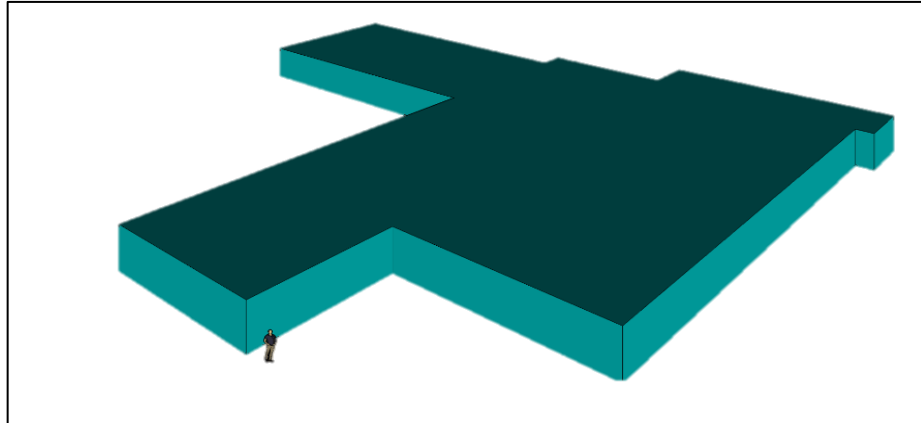
TABELA DE AMBIENTES		
PAVIMENTO 1-Térreo 2- Superior	AMBIENTE	ÁREA PROPOSTA (m²)
1	Depósito de utensílios	18,00
1	Depósito de bebidas	13,00
1	Depósito de alimentos	10,00
1	Depósito de frios	10,00
1	Depósito geral	34,00
1	Bar	46,60
1	Salão de mesas	156,00
2	Mezanino	254,40
2	Wc. Feminino	21,30
2	Wc. Masculino	21,30
2	Wc. Pc.d. Masculino	3,00
2	W.c. P.C.D. Feminino	3,00
2	Circulação	15,15
2	Fraldário	4,77
2	Hall de espera	130,78
2	Caixa	54,90
2	Administração	23,21
2	Camarim	16,48
2	Recepção	16,48
2	I.S. 1/ I.S.2	1,90
2	W.C. Funcionário	5,34
2	Hall de serviço	27,73
2	Salão de jogos	577,46
2	Deck	566,83
2	Palco	102,94

Fonte: Elaborado pela autora, 2018

5.3. Estudo de Massas

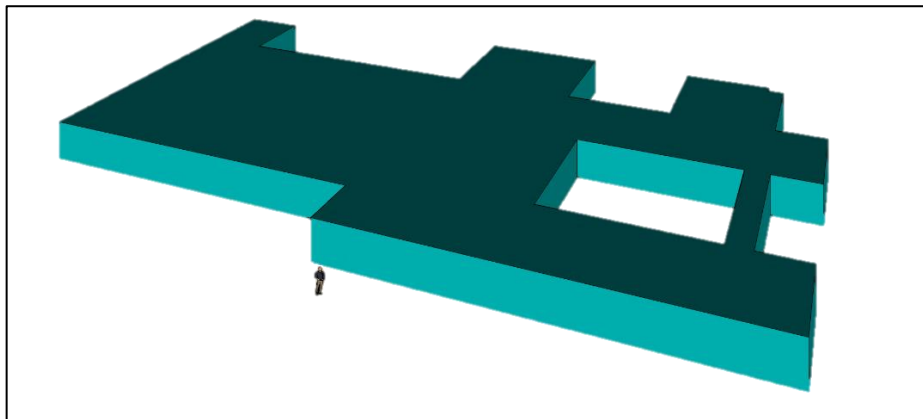
Nessa etapa será apresentado a volumetria e o formato da edificação proposta.

Figura 54 – Volumetria (Pavimento térreo)



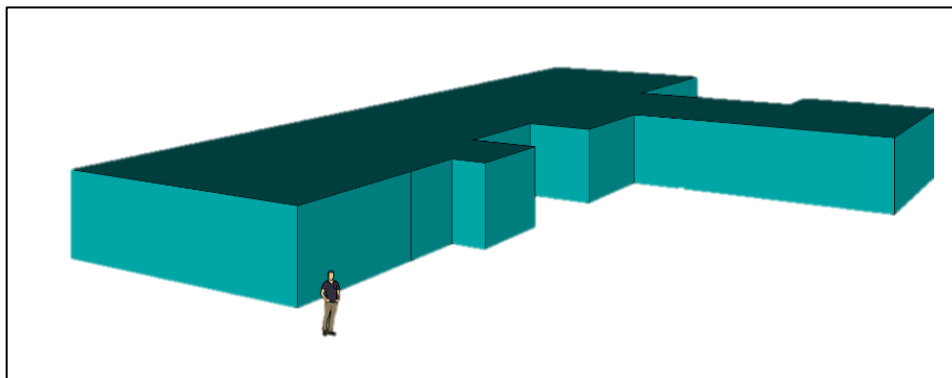
Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 55 – Volumetria (1º Pavimento)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 56 – Volumetria (2º Pavimento)

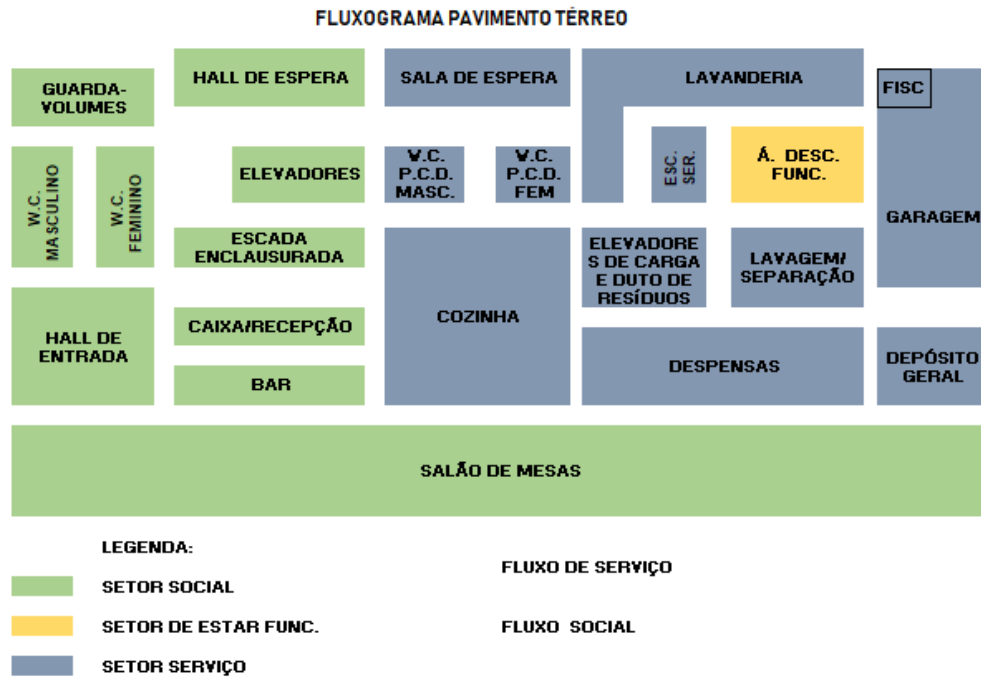


Fonte: Elaborado pela autora, 2018

5.4. Fluxograma

Apresenta de modo gráfico o sistema elaborado para o projeto, de forma eficaz, distinguindo os ambientes e favorecimento de suas localidades para melhor compreensão e direção do usuário.

Figura 57 – Quadro Fluxograma : Pavimento térreo



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 58 – quadro de fluxograma: Pavimento superior



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

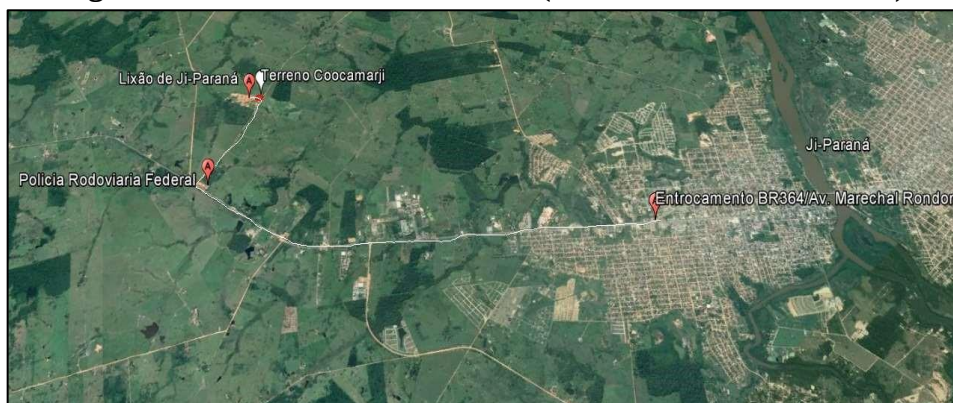
6. ESTUDO DE CASO DE SÍTIO

Para a escolha do terreno, foi realizada uma pesquisa no município para delimitar o bairro mais apropriado para a implantação do empreendimento. Entre os fatores analisados para a escolha destacam-se: os seguimentos de cada comércio, o padrão socioeconômico da população do bairro e da clientela atendida, assim como a necessidade local por bares. Desta forma, concluiu-se que a Avenida Transcontinental, possui as características mais adequadas para a implantação do empreendimento.

6.1. Imagens

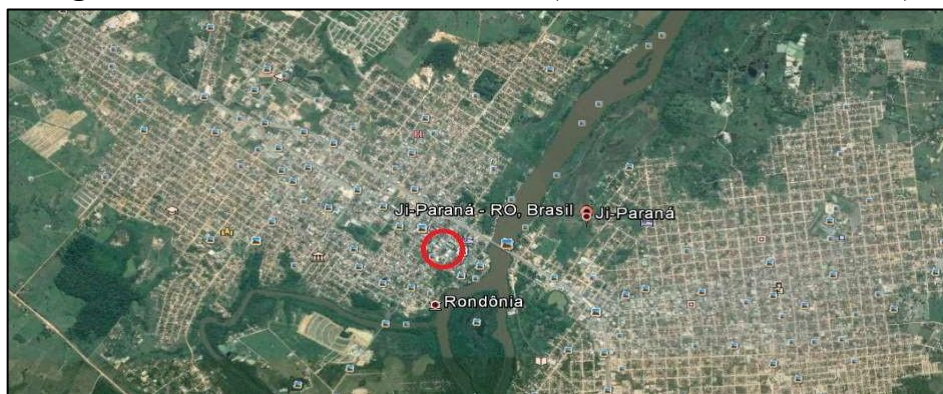
O terreno está localizado no Bairro Primavera quadra 01-A no município de Ji-Paraná/RO, com aproximadamente 11.251,16 m².

Figura 59 – Ji-Paraná/ Área Rural (GOOGLE EARTH, 2018)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 60 – Ji-Paraná/ Área Urbana (GOOGLE EARTH, 2018)

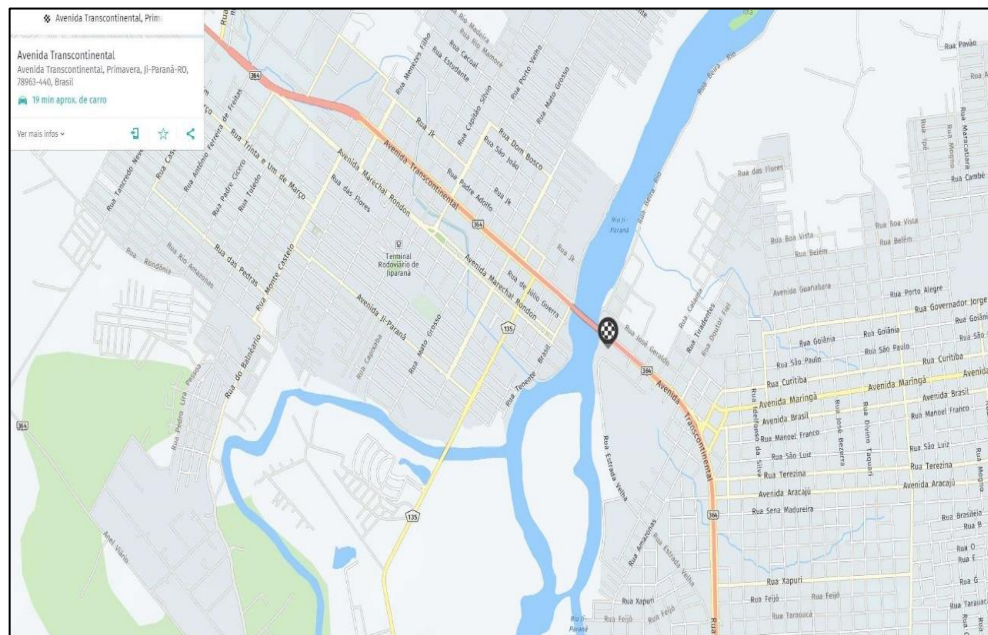


Fonte: Elaborado pela autora, 2018

6.2. Localização e Acessos

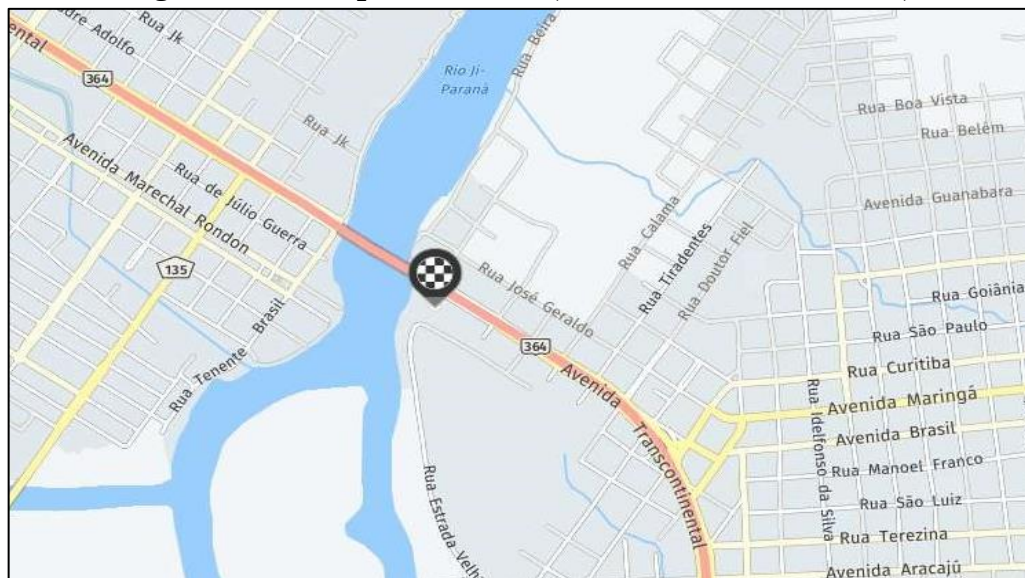
O local escolhido foi considerado entre vários outros pontos e sendo o mais próximo aos dois distritos e a um parque futuramente estabelecido no mesmo bairro e ao centro da cidade com um considerável fluxo noturno, contendo uma vista para o rio, para a natureza e a cidade, se tornando o ponto ideal para o estabelecimento proposto.

Figura 61 – Croqui de acesso (GOOGLE EARTH, 2018)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 62 – Croqui de acesso (GOOGLE EARTH, 2018)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

6.3. Lotes

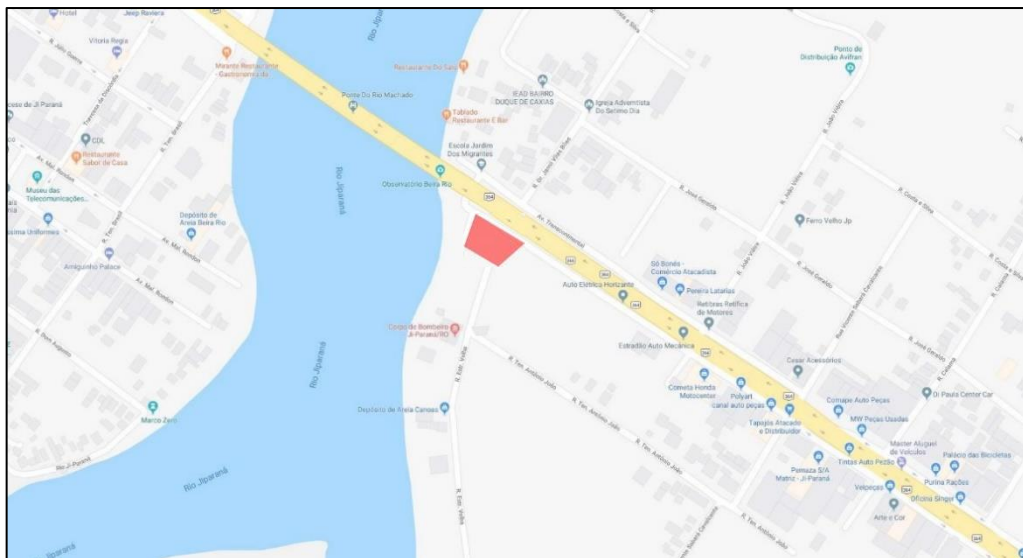
A definição do lote deu-se de forma a considerar uma futura intervenção na área do Beira Rio para construção de obras públicas e locou-se em um lote próximo a BR, onde terá um ótima visualização da fachada e uma mínima intervenção da edificação proposta, possuindo também uma localização privilegiada, com vista para o rio, para os dois lados da cidade e para o parque, e ainda terá fácil acesso por pessoas advindas de outras localidades.

Figura 63 – Delimitação da área a construir, (GOOGLE EARTH, 2018)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

Figura 64 – Bairro Primavera, Beira rio, (GOOGLE EARTH, 2018)



Fonte: Elaborado pela autora, 2018

7. CONCEITO E PARTIDO ARQUITETÔNICO

Projetar é livre, porém alguns elementos são tidos como fundamentais à prática, como entender o local e as condições climáticas, levar em consideração o terreno onde será implantado e o entorno. Questões funcionais, como o programa de necessidades, a função e usos do edifício e a relação das pessoas que vão utilizar o espaço. Outros aspectos técnicos também são importantes para o processo de projeto, as soluções estruturais, sistemas de vedação, aberturas, materiais e acabamentos. Tudo somado para viabilizar o projeto e tornar aquele desenho uma realidade em escala 1:1. (TENCA, 2014)

7.1. Conceito

Conceito significa definição, concepção ou caracterização. É a formulação de uma ideia por meio de palavras ou recursos visuais. (SANTOS, 2016)

A elaboração do projeto do bar tem como conceito a forma geométrica retangular elaborada visando principalmente o conforto térmico. A edificação foi locada no terreno de forma, que sua fachada envidraçada se posicionasse para o lado sul onde possui a menor incidência solar. Já as fachadas das áreas de serviço (áreas molhadas) posicionaram-se para os lados leste e oeste. Os ambientes com pouca permanência voltaram-se para a fachada norte. Possuirá essa forma afim de propiciar aos clientes uma vista da cidade, do parque ecológico e do rio machado.

A edificação ficará em total contato com a natureza e possuirá tanto ambientes fechados quanto ambientes ao ar livre, atendendo assim a todos os gostos e a todo tipo de evento.

Buscou-se manter o projeto do bar em consoante com as propostas das edificações futuras do parque ecológico. Seguindo este conceito, o bar terá elementos em concreto e madeira, tendo como base elementos industriais e rústicos, mantendo a concepção orgânica da edificação.

7.2. Partido Arquitetônico

“Partido arquitetônico” é o ponto de partida de um projeto, o conceito inicial e que gera um embasamento teórico às decisões relativas a forma, função e tecnologia. Embasamento

que permite um melhor entendimento do trabalho por terceiros, ajuda o arquiteto explicar e justificar as suas escolhas. (TENCA, 2014)

Entre as condicionantes ou determinantes que norteiam o partido arquitetônico estão o clima, condições físicas e topográficas do local escolhido, assim como seu entorno, legislação pertinente, as técnicas construtivas disponíveis e o orçamento pré-definido. (SILVA, 1983).

Pensando na acessibilidade o projeto foi concebido de forma conjunta, levando em consideração o desenho universal, que atende a uma vasta tipologia humana, sem tecnologias sofisticadas e a custos acessíveis. O desenho universal atende a necessidade de qualquer pessoa, não só as pessoas com deficiência ou com mobilidades reduzidas, mas também aos obesos, crianças, mulheres grávidas, anões, idosos, etc. (MIRANDA, 2015)

Segundo Miranda (2015), tudo é pensado como um todo, não há uma separação, ou um projeto que será mudado ao longo do tempo. O projeto é feito pensando no desenvolvimento da pessoa durante a vida e as possíveis mudanças.

A edificação possuirá formas geométricas e serão realocadas as árvores existentes do terreno em torno da nova edificação, afim de acrescentar ao novo paisagismo a sustentabilidade, propiciando um ambiente calmo e relaxante.

Tendo em vista que o setor da construção civil é um dos principais responsáveis pelos impactos ambientais, consumindo 75% dos recursos naturais, o projeto será executado utilizando-se de materiais e serviços que visam a sustentabilidade. Um dos meios utilizados para a amenização desse impacto será o sistema de reuso da água da chuva para serviços de descargas, rega das plantas e para a lavagem dos pátios (RANGEL, 2014).

As normas a serem observadas para a implantação do sistema de aproveitamento de águas pluviais, incluso diretrizes sobre cisternas estão prescritas na Norma Brasileira, NBR 15527 – Água da Chuva – Aproveitamento de coberturas em áreas urbanas para fins não potáveis (ABNT, 2019).

A cisterna é uma forma sustentável de economizar a água encanada por meio da reutilização da água da chuva, que é coletada e armazenada em um ambiente fechado, livre de bactérias e de outros agentes externos até o momento do uso. Em geral, as cisternas consistem em grandes recipientes enterrados que armazenam toda a água da chuva e, em seguida, direcionam-na para usos não potáveis, como mangueiras de jardins e vasos sanitários. (SOUZA, 2017)

Segundo a EMBRAPA (2018) a fossa séptica biodigestora é uma solução tecnológica, de fácil instalação e custo acessível, que trata o esgoto de forma eficiente, além de

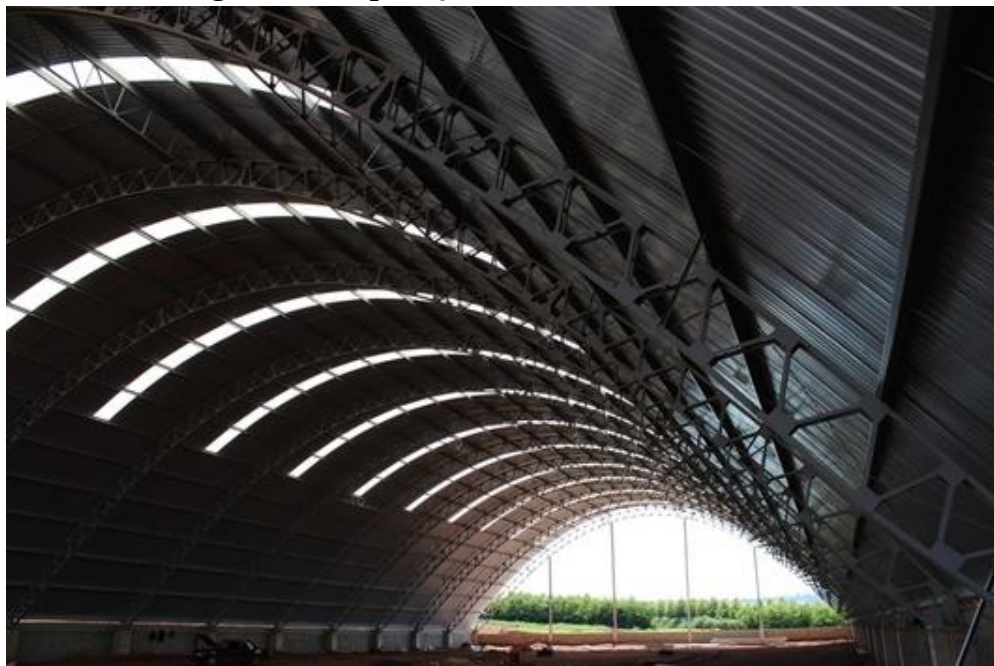
produzir fertilizante através de efluentes, estes fornecem as bactérias que estimulam a biodigestão dos dejetos, transformando-os em adubos orgânicos e oferecendo eficácia e segurança.

Outro recurso utilizado viabilizando a sustentabilidade é a energia solar que fornecerá a energia a edificação, economizando assim um recurso finito.

O conforto térmico será atendido pela utilização da telha termo acústica pu, pela ventilação cruzada e através da natureza, a qual será empregada próxima da edificação para a amenização do calor e climatização do ambiente em que se encontra.

Com o objetivo de amenizar a utilização de equipamentos para refrigeração serão utilizadas telhas termo acústicas, que segundo Archdaily (2018), o poliuretano possui o menor coeficiente de condutividade térmica (K) dentre as possibilidades e oferece maior resistência nas trocas de calor externo e interno, além de ser retardante na ação de chamas e não absorve água.

Figura 65 – Aplicação de telhas termoacústicas



Fonte: ARCHDAILY, 2018

Para a pavimentação do estacionamento será utilizado um sistema de pavimentação permeável (também chamado de Ecopavimento) é uma gama de técnicas que permite a infiltração da água em todo perfil do pavimento. Apesar de alguns materiais de pavimentação permeável parecerem quase indistinguíveis de materiais não porosos, os seus efeitos ambientais

são qualitativamente diferentes. Será utilizado afim de diminuir a sobrecarga em rede pluvial, bem como evitar o transporte de poluentes aos corpos d'água. (ECOTELHADO, 2018)

A pavimentação permeável tem o objetivo de manter os poluentes no local no solo ou outro local subjacente a pista, e permitir o escoamento da água para recarga de águas subterrâneas, evitando problemas de erosão pela vazão excessiva. Nos espaços porosos, o microrganismo tem tempo para digerir os óleos de automóveis deixando de existir como um poluente. (ECOTELHADO, 2018)

Os pavimentos permeáveis favorecem as árvores urbanas à medida que deixam passar água e ar para o nível das raízes. As árvores cumprem papel essencial na ecologia urbana, diminuindo o efeito ilha de calor. (ECOTELHADO, 2018)

Figura 66 – Execução de pavimento permeável



Fonte: CORSINI, 2014

Segundo Corsini (2014), as normas que determinam as diretrizes de um sistema impermeável são: NBR 13.292, NBR 14.545 e a NBR 9.781.

Para a execução do projeto proposto serão utilizados materiais que remetam a natureza, ao meio ambiente e que sejam sustentáveis - “oriundos de recursos renováveis e extraídos de maneira legal” - materiais como: madeira, pedras entre outros, serão aplicados em

conjunto a materiais não sustentáveis: elementos em concreto e aço fornecendo ao projeto com traços rústico industrial.

CONCLUSÃO

Objetivou-se que o projeto de implantação de bar propõe um empreendimento de lazer e entretenimento noturno que satisfaça a necessidade deste tipo de serviço na cidade de Ji-paraná e região, propiciando uma continuidade visual do horizonte da cidade e da natureza a qual está edificada. A escolha do local foi definida visando atender os dois distritos da cidade. O projeto do bar edificada em um terreno de 17.757,49 m² possui uma área construída de 3.208,94 m² distribuídos nos setores social e de serviço e contempla todos os aspectos importantes de um projeto arquitetônico, o conforto térmico e acústico bem como a ergonomia, a sustentabilidade, a acessibilidade e a funcionalidade. O conforto térmico leva em conta aspectos naturais com a ventilação e iluminação, aspectos estes que são obtidos tirando-se proveito da locação da edificação no terreno. Pensando na sustentabilidade buscou-se utilizar a paisagem natural como um ponto positivo, movimentando-a entre as árvores existentes e estabelecendo-se para a construção uma forma orgânica. Já a funcionalidade depende muito da articulação dos ambientes (salão, banheiros, cozinha) etc., os quais estão racionalmente distribuídos atendendo a um fluxograma que contemple os três setores (social, íntimo e serviço) sem impasses e fluxos cruzados; tudo isso de modo a atender às necessidades do cliente.

REFERÊNCIAS

AFONSO, J.G. **O AMERICAN WAY OF LIFE NA RECONSTRUÇÃO DA EUROPA NO PÓS-GUERRA**. Paraná: Curitiba, 2015.

ALGRANTI, Leila Mezan. **O consumo de bebidas e os espaços de sociabilidade no Rio de Janeiro no fim do período colonial 1808-1821**. 2009. Disponível em: <https://minerva.usc.es/xmlui/bitstream/handle/10347/4507/pg_065-080_semata21.pdf?sequence=1>. Acesso em: 25 abr. 2018.

_____. **Tabernas e Botequins: Cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821)**. 2011. Disponível em: <<http://www.revistaacervo.an.gov.br/index.php/revistaacervo/article/view/349/0>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

ARAUJO, L. **Confira os melhores Pubs de São Paulo para curtir com os amigos**. Disponível em: <<http://www.baressp.com.br/noticias/confira-os-melhores-pubs-de-saopaulo-para-curtir-com-os-amigos>>. Acesso em: 05 jun. 2018.

ARCHDAILY. **Bar do Futebol Clube Pinheiros**. 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/777067/bar-do-futebol-clube-pinheiros-bacco-arquitetos-associados>>. Acesso em: 16 maio 2018.

_____. **Restaurante Beton**. 2013. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/01-117432/restaurante-beton-slash-yunakov-architects>>. Acesso em: 16 maio 2018.

_____. **Restaurante Noah**. 2017. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/874492/restaurante-noah-mooca-arquitetos-associados>>. Acesso em: 16 maio 2018.

_____. **Telhas termoacústicas**. 2018. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/catalog/br/products/6278/telhas-termoacusticas-ananda-metais>>. Acesso em: 03 dez.2018.

ASIA BARS. **AmBar rooftop lounge & bar in Bangkok**: - introduces new gourmet Steakhouse Menu. 2012. Disponível em: <<http://www.asia-bars.com/2012/02/ambar-rooftop-lounge-bar-in-bangkok-introduces-new-gourmet-steakhouse-menu/>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR IEC 62642-1: Sistemas de alarme contra intrusão e roubo, parte 1: requisitos do sistema.** Rio de Janeiro. p.43. 2019.

_____. **NBR ISO 22000: Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.** Rio de Janeiro, p. 35. 2019.

_____. **NBR ISO 23953: Expositores refrigerados, parte 2: Classificação, requisitos e condições de ensaio.** Rio de Janeiro, p. 79. 2000.

_____. **NBR ISO/CIE 8995-1: Iluminação de ambientes de trabalho, parte 1: interior.** Rio de Janeiro, p. 46. 2013.

_____. **NBR 5410: Instalações elétricas de baixa tensão.** Rio de Janeiro, p.209. 2008.

_____. **NBR 5626: Instalação predial de água fria.** Rio de Janeiro, p.41. 1998.

_____. **NBR 10151: Avaliação do ruído em áreas habitadas: visando o conforto da comunidade.** Rio de Janeiro, p.24. 2019.

_____. **NBR 14518: Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais.** Rio de Janeiro, p. 25. 2000.

_____. **NBR 15074: Alumínio e suas ligas: bandejas descartáveis para alimentos.** Rio de Janeiro, p. 6. 2004.

_____. **NBR 15526: Redes de distribuição interna para gases em instalações residenciais.** Rio de Janeiro, p. 46. 2016.

_____. **NBR 15527: Aproveitamento de água de chuva de coberturas para fins não potáveis: requisitos.** Rio de Janeiro, p. 10. 2019.

_____. **NBR 15635: Serviços de alimentação: requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.** Rio de Janeiro, p. 21. 2015.

_____. **NBR 15842: Qualidade de serviço para pequeno comércio: Requisitos gerais.** Rio de Janeiro, 2010.

_____. **NBR 12693: Sistemas de proteção por extintores de incêndio.** Rio de Janeiro, p. 22. 2013.

_____. **NBR 16537: Acessibilidade Sinalização tátil no piso - Diretrizes para elaboração de projetos e instalação.** Rio de Janeiro, 2016.

_____. **NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.** Rio de Janeiro, 2015.

BARRETO, F. **A Vinda da Família Real ao Brasil em 1808.** 2010. Disponível em: <<http://www.grupoescolar.com/pesquisa/a-vinda-da-familia-real-ao-brasil-em-1808.html>>. Acesso em: 22 set. 2016.

BARS, Asia. **Sugar-Bar.Deck.Lounge.** 2012. Disponível em: <<http://www.asia-bars.com/2012/08/sugar-bar-deck-lounge-sleek-rooftop-venue-at-east-hong-kong-enjoys-fabulous-harbour-views/>>. Acesso em: 25 maio 2018.

BBC. **Pubs tradicionais ajudam a contar a história de Londres.** 2012. Disponível em: <<http://g1.globo.com/mundo/noticia/2012/07/pubs-tradicionais-ajudam-a-contar-a-historia-delondres.html>>. Acesso em: 28 de agosto de 2018.

BECHTOLD, G. A.; KVITKO, L. **PROJETO DE VIABILIDADE PARA IMPLANTAÇÃO DE UM BAR COM BASE EM UM PUB IRLANDÊS NO BAIRRO TRINDADE.** p. 42, Santa Catarina: Florianópolis. 2006.

BERNARDI, Marco. **População de Ji-paraná cresce mais de 13% nos últimos sete anos, diz IBGE.** 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/ro/ji-parana-regiao-central/noticia/populacao-de-jiparana-cresce-mais-de-13-nos-ultimos-sete-anos-diz-ibge.ghml>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

BORNSTEIN, Tina. **W Marriott Rio de Janeiro reinaugura seu rooftop bar**. 2016. Disponível em: <<http://viagemgastronomia.com.br/lifestyle/jw-marriott-rio-de-janeiro-reinaugura-seu-rooftop-bar/>>. Acesso em: 25 fev. 2018.

BRASIL. **Decreto n. 5.296, de 2 de dezembro de 2004**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.html. Acesso em: 03 dez. 2018.

CALUMBY, F. **Administração de Bares e Restaurantes**. Pernambuco, 2014.

CARVALHO, Guilherme. **QUE TAL VISITAR 12 DOS BARES MAIS ANTIGOS DO MUNDO?** 2017. Disponível em: <<https://www.elhombre.com.br/que-tal-visitar-12-dos-bares-mais-antigos-mundo/>>. Acesso em: 24 abr. 2018.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias: Educs, 2001.

CARTOGRAPHY. **Mapa de Mesopotâmia**, 2018. Disponível em: www.cartography.me/es/653-mapa-de-mesopotamia. Acesso em: 03 dez. 2018.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

CORONA, Alfonso. Prefácio. In: CANEZ, Ana Paula; SILVA, Cairo Albuquerque (org). **Composição, partido e programa – Uma revisão de conceitos em mutação**. Porto Alegre, Ritter dos Reis, 2010, p. 35.

CORSINI, Rodnei. **Pavimento Permeável**. 2014. Disponível em: <<http://infraestruturaurbana17.pini.com.br/solucoes-tecnicas/37/pavimento-permeavel-308773-1.aspx>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

COSTA, S. F. (2001). **“Método Científico - Os Caminhos da Investigação”**. Editora Harbra Disponível em: < <http://arede.info/AREDE-INSANA/9167/PESQUISA-INDICA-QUEIR-AO-BAR-FAZ-BEM-PARA-A-SAUDE-MENTAL>>. Acesso em: 01 out. 2016.

DUARTE, Jorge; BARROS, Antônio. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Em Comunicação**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

ECOTELHADO. **Pavimentação permeável**. Disponível em: <<https://ecotelhado.com/pavimentacao-permeavel/>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

EMBRAPA. **Soluções tecnológicas: Fossas biodigestoras**. 2018. Disponível em : <<https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/721/fossa-septica-biodigestora>>. Acesso em: 03 dez. 2018.

FAGLIARI, G. **Turismo e Alimentação: Análises introdutórias**. São Paulo:Roca 2005.

FONSECA, Luciana M. **Dois rumos na noite de Porto Alegre: dinâmica socioespacial e lazer noturno nos bairros Cidade Baixa e Moinhos de Vento**. Dissertação de Mestrado, PROPUR/UFRGS. Porto Alegre, 2006.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**. São Paulo: SENAC, 2004.

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: SENAC, 2008.

FUKS, Rebeca. **Livro o banquete, de Platão**. 2018. Disponível em: <https://www.culturagenial.com/livro-o-banquete/>. Acesso em: 03 dez.2018.

GEISHOFER, Renan. **10 bares para curtir a noite paulistana ao ar livre**. Disponível em:<<https://www.elhombre.com.br/10-bares-para-curtir-noite-paulistana-ao-ar-livre/>>. Acesso em: 25 mar. 2018.

GIMENES, M. H. S. G. **Bares e casas noturnas: um estudo exploratório sobre consumo e sociabilidade**. In: **Turismo em análise**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 73-88, 2004.

GOMES, Alberto Albuquerque, **Nuances: estudos sobre Educação**. Presidente Prudente, São Paulo, v. 15, nº 16, 2008.

GOODE, W.J. e HATT, P.K. **Métodos em pesquisa social**. São Paulo: Nacional, 1977.

GRELLET, F. **O mais antigo do Rio de Janeiro, completa 125 anos**. 2012. Disponível em: <<http://brasil.estadao.com.br/noticias/geral,bar-luiz-o-mais-antigo-do-rio-de-janeiro-completa125-anos,823370>>. Acesso em: 20 set. 2016.

GROUPON. **A Thompson Hotel**. 2017. Disponível em: <<https://www.groupon.com/deals/ga-thompson-toronto-hotel>>. Acesso em: 16 maio 2018.

GUSHIKEN. **Pubs Brasileiro e Conceito estrangeiro**. Disponível em: <<http://www.beerlife.com.br/ed3/bares.asp>>. Acesso em: 18 ago. 2016.

JI-PARANÁ. **Lei nº 17, de 05 de dezembro de 1983**, consolidada pela Lei nº 1227 de 06 de maio de 2003. Dispõe sobre o Código de Posturas do município de Ji-Paraná. Ji-Paraná, 2003.

_____. **Lei nº 17, de 19 de novembro de 2001**. Dispõe sobre a Política Ambiental, o Sistema Municipal de Meio Ambiente e o Controle Ambiental no Município de Ji-Paraná e dá outras providências. Ji-Paraná, 2001.

_____. **Lei nº 3.924, de 17 de outubro de 2016**. Dispõe sobre normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e dá outras providências. Ji-Paraná, 2003.

_____. **Lei nº 1113, de 24 de abril de 2013**. Dispõe sobre o Código de Postura do município de Ji-Paraná. Ji-Paraná, 2013.

_____. **Lei nº 18, de 05 de dezembro de 1983**, consolidada pela Lei nº 1227 de 06 de maio de 2003. Dispõe sobre o Código de Obras do município de Ji-Paraná. Ji-Paraná, 2003.

_____. **Lei nº 2187, de 24 de agosto de 2011**. Institui o Plano Diretor do município de Ji-Paraná. Ji-Paraná, 2011.

JORNAL DO BRASIL. **Livro conta a história de 26 botequins que influenciaram a história do Rio.** 2015. Disponível em: <<http://www.jb.com.br/cultura/noticias/2015/11/29/livro-conta-a-historia-de-26-botequins-que-influenciaram-a-historia-do-rio/>>. Acesso em: 16 mar. 2018.

LUCCOCK, John. **NOTAS SOBRE O RIO DE JANEIRO E PARTES MERIDIONAIS DO BRASIL: TOMADAS DURANTE UMA ESTADA DE DEZ ANOS NESSE PAÍS, DE 1808 A 1818.** 2. ed. Sao Paulo: Livraria Martins, 1951. 435 p.

LUDKE, Menga & ANDRÉ, Marli E.D.A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas.** São Paulo, Editora Pedagógica e Universitária, 1986. 99p.

MALHOTRA, N. **Pesquisa de marketing.** 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MARICATO, P. **Marketing para bares e restaurantes.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

MEZZAROBBA, Orides; MONTEIRO, Cláudia Servilha. **Manual de Metodologia da Pesquisa no Direito.** 6. ed. rev. e atual. São Paulo: Saraiva, 2014, p. 175.

MIRANDA, Bruna. **O QUE É ARQUITETURA ACESSÍVEL E O CONCEITO DE DESENHO UNIVERSAL?** 2015. Disponível em: <<http://www.casadaptada.com.br/2015/04/o-que-e-arquitetura-acessivel-e-o-conceito-de-desenho-universal/>>. Acesso em: 24 abr. 2018.

OLIVEIRA, Kaique Pereira de. **Arquitetura de lazer:** implantação de um bar para o município de Ji-Paraná/RO. 2017. 80 f. Tese (Doutorado) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Centro Universitário Luterano de Ji-paraná, Ji-paraná, 2017. CD-ROM.

PALEONERD. **O CÓDIGO DE HAMURABI.** 2015. Disponível em: <https://paleonerd.com.br/2015/07/28/o-cogigo-de-hamurabi/>. Acesso em: 03 dez. 2018.

PROJETO PORTINARI, **A Chegada de Dom João VI à Bahia.** Disponível em: <http://www.portinari.org.br/#/acervo/obra/2404/detalhes>. Acesso em: 03 dez. 2018.

RANGEL, Juliana. **Saiba o que é e como escolher um material sustentável**. 2014. Disponível em: <<https://sustentarqui.com.br/dicas/saiba-como-escolher-um-material-sustentavel/>>. Acesso em: 3 abr. 2018.

RECOMMEND. **Denver Hotels Debut This Summer**. 2017. Disponível em: <<https://www.recommend.com/destinations/north-america/denver-hotels-debut-summer/>>. Acesso em: 16 maio 2018.

RIBEIRO, E. **Setor de cerveja passa longe da crise**. Disponível em: <<http://brasileconomico.ig.com.br/negocios/2015-06-03/setor-de-cerveja-passalongo-da-crise.html>>. Acesso em: 19 ago. 2016.

ROCHA, P. **Nós vamos invadir sua festa**. Jornal Zero Hora, Porto Alegre, 11 set. 2004. Caderno Donna ZH, P. 10-13.

SANTOS, Cleuza R. **CONCEITO, PRÉ - CONCEITO - PRECONCEITO**. 2016. Disponível em: <<http://fiquepordentrocomdracleuza.blogspot.com/2016/07/conceito-pre-conceito-preconceito.html>>. Acesso em: 16 abr. 2018.

SAORIN, Cilene. **Conheça o papel da cerveja na história da civilização e gastronômica**. 2015. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Wab__chR7o0&t=319s>. Acesso em: 24 abr. 2018.

SARTINI, G. **Pesquisa indica que ir ao bar faz bem para a saúde mental**. 2014. Disponível em: <<http://arede.info/AREDE-INSANA/9167/PESQUISA-INDICA-QUEIR-AO-BAR-FAZ-BEM-PARA-A-SAUDE-MENTAL>>. Acesso em: 01 de outubro de 2018.

SEBADELHE, José Octavio; MELLO, Pedro Paulo Thiago de. **Memória afetiva do botequim carioca**, Rio de Janeiro: José Olympio, 2015. 256 p.

SEBRAE. **Como montar um bar**. 2016. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-bar,4f187a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 04 ago. 2018.

SILVA, Elvan. **Uma introdução ao projeto arquitetônico**. Porto Alegre: Ed. da Universidade UFRGS, Brasília, MEC/SESu/PROED, 1983. 122 p.

SOUZA, Eduardo. **Restaurante e Bar Hay Hay / Vo Trong Nghia Architects**. 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/774990/restaurante-e-bar-hay-hay-vo-trong-nghia-architects>>. Acesso em: 25 mar. 2018.

SOUZA, Márcia. **Tudo o que você precisa saber sobre cisternas e reutilização de água da chuva**. 2017. Disponível em: <https://ciclovivo.com.br/mao-na-massa/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-cisternas-e-reutilizacao-de-agua-da-chuva/>. Acesso em 03 dez. 2018

_____. **Como montar um restaurante self-service**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-restaurante-selfservice,8c287a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 03 de maio de 2018.

_____. **Como montar uma casa de shows e espetáculos**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-casa-de-shows-eespetaculos,b1c87a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 25 maio 2018.

SOCIEDADE DA CERVEJA, **História da Cerveja**. 2016. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=MdsiYtrAqPU>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

SOUZA, Eduardo. **Restaurante e Bar Hay Hay / Vo Trong Nghia Architects**. 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/774990/restaurante-e-bar-hay-hay-vo-trong-nghia-architects>>. Acesso em: 25 mar. 2018.

TENCA, Gustavo. **Partido Arquitetônico**. 2014. Disponível em: <<http://www.247arquitetura.com.br/2014/12/18/partido-arquitetonico/>>. Acesso em: 25 mar. 2018.

TERRA. **Pubs e franquias impulsionam mercado de cervejas especiais**. Disponível em: <<https://economia.terra.com.br/vida-de-empresario/pubs-e-franquiasimpulsionam-mercado-de->

cervejasespeciais,d84b2acfe7293410VgnVCM10000098cceb0aRCRD.html>. Acesso em: 18 ago. 2015.

TUCHERMAN, Ieda ; **Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “Você é o que você come”**. Rio de Janeiro: UFRJ/PPGCOM, 2010.

TURYDES. México, **TURISMO DE SAÚDE: A PRÁTICA DO TURISMO MÉDICO E SUAS IMPLICAÇÕES NA CIDADE DE SÃO PAULO**. Vol. 5, Nº 13 dez. 2012.

VENTURI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

VIEGAS-LEE, C. **New York também não é mais a mesma**. Jornal O Estado de São Paulo, São Paulo, 25 nov. 2007. Cadernos Cidades/Metrópole.

_____. **Simpósio de Platão: representação de Anselm Feuerbach**. 2018. Disponível em:<https://en.wikipedia.org/wiki/Symposium#/media/File:Plato's_Symposium_-_Anselm_Feuerbach_-_Google_Cultural_Institute.jpg>. Acesso em: 25 abr. 2018.

YIN, R. K. (2001). **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman.

ZOLNERKEVIC, Igor. **Boemia marginal**. 2010. Disponível em:<<http://portaldoprofessor.mec.gov.br/storage/materiais/0000012155.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

APÊNDICE A