

ANEXO I

Termo de Referência ó Restaurante e Café

INTRODUÇÃO

O Museu do Amanhã será um ambiente de experiências, um Museu de ciências diferente. As ciências aplicadas serão usadas para provocar no usuário a reflexão acerca do passado e dos fatores que incentivaram ou impediram certas configurações de futuro. Ao explorar variedades do amanhã, os usuários poderão conhecer seis grandes tendências que moldarão o mundo nas próximas cinco décadas: as **mudanças climáticas**; o **crescimento da população e longevidade**; o fortalecimento da **integração e diferenciação de regiões, povos e pessoas**; o aumento da **diversidade de artefatos**; a **diminuição de biomas** e a **expansão do conhecimento**.

Instalado na Região do Porto Maravilha, no Píer Mauá ó Oscar Weinscheink, o Museu do Amanhã contextualiza o conceito de revitalização impresso pela Prefeitura do Rio em uma das regiões mais antigas da cidade. O maior projeto de reforma urbana do Brasil, com proposta de sustentabilidade, inovação e valorização do patrimônio histórico, beneficiará não só os moradores do entorno, como também todo o Município do Rio de Janeiro.

O Porto Maravilha abrange uma área de 5 milhões de metros quadrados e suas principais intervenções são a construção de 4,7 Km em túneis, reurbanização de 70Km em vias e 650.000 m² em calçadas, implementação e reconstrução de 700Km de redes de infraestrutura urbana: sistemas de água, saneamento, drenagem, energia, gás natural, iluminação pública e telecomunicações. As intervenções em mobilidade substituem o conjunto Avenida Rodrigues Alves e Elevado da Perimetral por novas e modernas vias, Expressa e Binário do Porto. O Veículo Leve Sobre Trilhos corta a Região Portuária interligando todos os meios de transportes e, conseqüentemente, a Região Metropolitana. Também faz parte do projeto de revitalização a implantação de 17 Km em ciclovias. Um grande passeio público arborizado de 3,5 Km e 215 mil m² de área será construído do Armazém 8 até a Praça da Misericórdia.

O Museu do Amanhã fica exatamente no meio do caminho que liga os diversos equipamentos culturais ao longo: Museu Histórico Nacional, Instituto Histórico Cultural da Aeronáutica, Centro Cultural do Ministério da Saúde, Ladeira da Misericórdia, Paço Imperial, Centro Cultural do Iphan, Centro Cultural do Banco do Brasil, Centro Cultural dos Correios, Casa França-Brasil, Museu de Arte do Rio (MAR), Cais do Valongo, Moinho Fluminense, Armazém da Utopia, Fábrica de Espetáculos do Theatro Municipal, AquaRio e Biblioteca Nacional.

Mais detalhes da operação urbana consorciada podem ser acessados em www.portomaravilha.com.br.

A **COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO URBANO DA REGIÃO DO PORTO DO RIO DE JANEIRO ó CDURP** foi constituída para, dentre outras finalidades, promover, direta ou indiretamente, o desenvolvimento da Área de Especial Interesse Urbanístico (AEIU) da Região do Porto do Rio de Janeiro.

O **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO** é o **IDG** foi a organização social selecionada e contratada para fazer a gestão do Museu do Amanhã e é a entidade responsável pelo presente ato convocatório.

PERFIL DOS SERVIÇOS A SEREM OFERECIDOS

O restaurante e a cafeteria atenderão os frequentadores do Museu do Amanhã, oferecendo serviços de alto padrão de qualidade, em conformidade com a natureza e objetivos da instituição.

Deverão ser desenvolvidos um restaurante e uma cafeteria que traduzam a proposta inovadora, contemporânea e sustentável do Museu do Amanhã através da gastronomia, estando toda ambientação, serviços e produtos em total harmonia com o conceito curatorial e de design do Museu.

Considerando se posicionar como parte de uma nova geração de museus de ciência, traz a reboque um compromisso implícito com a inovação, com novas práticas e posturas. Nesse sentido, a marca do Museu atrelada à imagem do restaurante estará sempre sob a avaliação e sujeita a críticas da Administração do Museu.

Considerando que a prática da sustentabilidade está atrelada ao conceito do Museu e suas atividades, o proponente deverá apresentar ações evitando os desperdícios, a reciclagem do lixo e a retirada de resíduos próprios através de coleta seletiva específica, além de utilizar materiais sustentáveis ou recicláveis, inclusive na decoração do ambiente, como mobiliário, cardápios, guardanapos e uniformes da equipe.

O restaurante e a cafeteria terão identidade própria e exclusiva, sem atrelar marcas já existentes que possam conflitar com a arquitetura e códigos visuais, que deverá ser usada na decoração e toda folheteria do espaço.

São desejáveis propostas técnicas que tenham o conceito de sustentabilidade aplicado pelos restaurantes sustentáveis no mundo. Como referência pode-se adotar as diretrizes constantes no site www.thesra.org ou no www.dinegreen.com.

DESCRIÇÃO DOS ESPAÇOS DESTINADOS

RESTAURANTE:

- Área útil total (em m²): 686,60
- Salão de atendimento fechado: 198,27
- Área da Varanda: 329,95
- Área de armazenamento/Estoque: 11,19
- Área de Recebimento: 13,27
- Cozinha: 48,74
- Lixo Cozinha: 3,40
- (área total lixo museu: 17,01m²)

• Antecâmara Lixo:	1,70
• Depósito:	9,48
• Vestiário Masculino:	10,67
• Vestiário Feminino:	9,93
• Hall Lateral/elevador:	9,98
• Hall Lateral/ escada:	10,35
• Hall Banheiro:	7,92
• Sanitário PNE-Masculino:	4,07
• Sanitário PNE-Feminino:	4,07
• Número de pessoas sentadas	110 pessoas

CAFETERIA:

• Área útil total (em m ²):	72,00 m ²
• Salão de atendimento fechado:	45,70 m ²
• Atendimento balcão:	16,05 m ²
• Cozinha pré-preparo:	10,25 m ²
• Número de pessoas sentadas:	34 pessoas

CRITÉRIOS BÁSICOS DE ADAPTAÇÃO DOS ESPAÇOS

As soluções apresentadas para adaptação dos espaços deverão ser compatíveis com os elementos arquitetônicos existentes.

O restaurante e a cafeteria deverão manter sua identidade visual própria, compondo um espaço de forma harmoniosa e integrada com o restante do Museu do Amanhã, especialmente no que se refere à qualidade de serviços e produtos ofertados, revestimentos, mobiliário e demais elementos utilizados na adaptação arquitetônica.

A arquitetura dos espaços não poderá ser alterada sem a prévia autorização da Administração do Museu do Amanhã.

A adaptação do espaço da cafeteria deverá seguir o projeto em anexo.

O restaurante e a cafeteria somente poderão ocupar as áreas que lhes forem destinadas.

A demanda de carga elétrica deverá adequar-se às disponibilidades técnicas do local. A voltagem do espaço é de 220 volts.

Na ventilação da cozinha, o sistema de exaustão deverá ter filtragem de ar, com processos de lavagem e de desodorização, para retirada dos odores e de gordura.

A colocação de extintores é obrigatória nos locais estabelecidos pela Brigada de Incêndios/ Bombeiros e correrá por conta do Permissionário.

Todos os projetos deverão atender às Normas da ABNT e os Critérios Básicos de Adaptação dos Espaços e demais orientações contidas neste documento.

A responsabilidade pela obtenção de licenças, alvarás, e demais legalizações de projetos necessários para o funcionamento do Restaurante e da Cafeteria será exclusivamente da Permissionária, que ficará responsável, ainda, pelo pagamento dos respectivos custos e despesas.

Projeto Básico

O Projeto Básico para ocupação deverá ser composto pelos seguintes itens:

- a) Projeto de Programação Visual do restaurante e da cafeteria, englobando todas as peças de sinalização;
- b) Papelaria e uniformes que serão utilizadas;
- c) Serviços e atividades a serem desenvolvidas ou propostas pela Administração do Museu do Amanhã;
- d) Cronograma físico das ações a serem executadas para a instalação do restaurante e da cafeteria por separado.

EXECUÇÃO DAS OBRAS CIVIS PARA A IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE E CAFETERIA

Antes do início das obras, o Permissionário deverá enviar à Administração do Museu do Amanhã e à Comissão Especial o nome da empresa e do profissional responsável pela execução das obras, ambos devidamente credenciados no CREA-RJ.

A execução das obras civis e serviços de adaptação dos espaços do restaurante e cafeteria serão fiscalizados/acompanhados pela equipe técnica da Administração do Museu do Amanhã.

A cafeteria deverá estar pronta para o funcionamento até o dia 10 de setembro, já o restaurante terá o prazo máximo de 6 meses, a partir da assinatura do contrato, para começar as suas atividades.

Antes da inauguração do Museu as obras poderão ocorrer todos os dias, inclusive domingos e feriados. Após sua inauguração, não será permitido a realização de obras civis durante o horário de funcionamento do Museu.

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O Museu funcionará de terça-feira a domingo, inclusive feriados, das 10h00 às 19h00. Esse horário poderá ser alterado a critério da Administração do Museu.

O Restaurante e a cafeteria deverão permanecer abertos durante todo o período de funcionamento do Museu, no mínimo, considerando vantagem que a operação tenha mais tempo de duração.

A Administração do Museu do Amanhã poderá solicitar o funcionamento do restaurante em caráter excepcional, fora do horário de funcionamento do Museu. A data e horário será informado pela Administração do Museu, com antecedência mínima 05 (cinco) dias.

O horário estipulado poderá sofrer alterações, mediante acordo com a Permissionária.

Será cobrada multa diária de 1 (um) salário mínimo quando houver interrupção do funcionamento do Restaurante e/ou da Cafeteria, salvo casos de força maior, comprovados e aceitos pela Administração do Museu do Amanhã.

DO ACESSO

Restaurante:

O acesso do público ao Restaurante será feito pela extremidade do Museu através de passarelas sobre o espelho d'água localizados no Pier Mauá ou pelas galerias laterais. Os usuários do Restaurante contarão com sanitários acessíveis destinados exclusivamente ao devido restaurante, contido dentro da área do Restaurante.

Cafeteria:

O acesso do público à Cafeteria será feito pela entrada principal do Museu do Amanhã em frente à Praça Mauá e está localizado no Átrio do Museu. Os usuários da Cafeteria poderão utilizar os sanitários localizados no mesmo pavimento localizados na região do Átrio.

LIMPEZA, MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

A limpeza, manutenção e conservação do restaurante e da cafeteria, serão de responsabilidade da Permissionária e, no que couber, deverão seguir o plano de limpeza verde do Museu do Amanhã, conforme o Anexo III:

Os detritos provenientes do restaurante e da cafeteria deverão ser diariamente acondicionados em sacos plásticos, retirados e colocados em local a ser definido pela Administração do Museu do Amanhã e conforme sua orientação e critérios de coleta seletiva.

O acondicionamento do lixo produzido pelo restaurante e pela cafeteria deve ser feito em recipientes apropriados ó sacos plásticos próprios para este fim ó devidamente fechados. O acondicionamento de perfuro-cortantes (vidros, garrafas quebradas e outros) deverá ser feito de forma separada e com a devida proteção, a fim de evitar acidentes na coleta e no transporte.

A permissionária deverá observar, no que couber, a Lei n.º 12.187/2009 (Política Nacional sobre Mudança do Clima), Lei n.º 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e a IN n.º 1/2010 da SLTI/MPOG (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências), na execução dos serviços.

Caberá à Permissionária providenciar trimestralmente a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Permissão Onerosa de Uso.



A Permissionária deverá providenciar com a empresa de telefonia de sua escolha a instalação de uma linha telefônica independente para o seu uso e pagamento, respeitando as regras da Administração do Museu do Amanhã para instalação da mesma.