



**CHAMAMENTO PÚBLICO PARA
OCUPAÇÃO DE RESTAURANTES DO
MERCADO GASTRONÔMICO
ALIMENTACE NO COMPLEXO
CULTURAL ESTAÇÃO DAS ARTES,
espaço que integra a Rede Pública de
Equipamentos Culturais da Secretaria da
Cultura do Estado do Ceará (Secult Ceará),
com gestão em parceria com o Instituto
Mirante
EDITAL Nº 001/2022.**

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

I – Apresentação Conceitual

Complexo Cultural Estação das Artes: o projeto do Complexo Cultural da Estação das Artes faz parte de um grandioso plano do Governo do Ceará de valorização da arte cearense e requalificação de seus equipamentos culturais. A intervenção traz a modernização e restauração da antiga Estação Ferroviária João Felipe, patrimônio histórico tombado, e de seus antigos galpões, além da requalificação da praça Castro Carreira, conhecida como Praça da Estação que, com isso, ajudará no processo de reestruturação urbana do centro da capital cearense, trazendo inúmeros benefícios para a população. Além da importante intervenção urbana, social e econômica para a região, o Complexo abrigará equipamentos e instituições que integrarão a rede de equipamentos da Secretaria da Cultura do Estado do Ceará.

- **Pinacoteca do Estado do Ceará:** a Pinacoteca tem como missão a preservação, a formação e a difusão da arte, partindo do diálogo entre acervo e educação, e da dinâmica de práticas artísticas como espaço de experimentação, pesquisa e reflexão.
- **Mercado Gastronômico AlimentaCE:** o Mercado Gastronômico AlimentaCE estará comprometido em difundir a cultura alimentar cearense através de atividades diversificadas que visam possibilitar a vivência dessa cultura pelo acesso a alimentos, sobretudo os insumos locais, suas preparações e diferentes formas de abordagem dos mesmos, tais como comercialização, degustação, elaboração, capacitação e trocas de experiências.





- **Centro de Design:** tem como objetivo, além de conectar a oferta e a demanda em design, estimular a diversificação de bens simbólicos, é dialogar com os atores e fomentar o pensamento e a produção do design local para gerar negócios de impacto positivo na vida das pessoas e na economia do estado. A fim de posicionar o Ceará como referência de um design responsável, inovador e a serviço da vida.
- **Museu Ferroviário:** este projeto irá atuar na recuperação e salvaguarda do acervo ferroviário, valorizando a memória ferroviária através de ações de coleta, produção, difusão, documentação, conservação, exposição, pesquisa e publicações relacionadas aos bens materiais e imateriais, estimulando assim a diversificação do conhecimento sobre a história da ferrovia local e do transporte ferroviário contemporâneo, em nosso estado e no mundo.

Introdução ao Mercado Gastronômico AlimentaCE, da Estação das Artes

Mercado Gastronômico AlimentaCE – Conceito Geral

O Governo do Ceará instituiu recentemente o Programa Ceará Gastronomia, primeira política criada no estado para o desenvolvimento da gastronomia e sua cadeia produtiva, entendendo seu forte potencial de desenvolvimento econômico e social de forma transversal, ou seja, conectando diversos setores sinérgicos com o grande objetivo de fomentar e impulsionar este setor.

O Programa Ceará Gastronomia tem toda sua fundamentação na cultura alimentar cearense. Está baseado nos seus produtos, saberes, *terroir*, nas histórias de seu povo, na preservação das tradições gastronômicas e no reforço da identidade local e do senso de comunidade, na salvaguarda do patrimônio gastronômico do Estado do Ceará em toda a sua diversidade e origem bem como os modos de fazer e os saberes relacionados à cultura alimentar, de forma a garantir a preservação das tradições locais como um dos aspectos de desenvolvimento da gastronomia, cultura material e imaterial de grupos familiares, indígenas, quilombolas, comunidades de matriz africana ou de terreiro, pescadores artesanais, aquicultores, maricultores, silvicultores, extrativistas, suas cooperativas e associações e demais povos e comunidades tradicionais.

Quanto mais ações e projetos são desenvolvidos com esse conceito, mais cresce o pertencimento e a autoestima do povo. O orgulho em consumir o que é seu, fazendo parte desse movimento “pró cultura local” o torna mais forte e legítimo. A cultura alimentar ganha no que os seus mestres, seus tesouros e suas raízes recebem mais “luz” e visibilidade, e ainda na sensação de pertença, que fica mais forte no dia a dia do cearense.

Neste contexto, o Mercado Gastronômico AlimentaCE tem como missão colaborar para a integração de todos os agentes da cadeia produtiva, para que se consolide uma imagem positiva do Estado do Ceará como referência no setor gastronômico nacional,





proporcionando, verdadeiro estímulo ao produto regional, ao fortalecimento do turismo gastronômico e, por consequência, na geração de renda e emprego para toda a cadeia.

O conceito do Mercado Gastronômico AlimentaCE no Complexo Estação das Artes evidencia a cultura alimentar, voltada para a preservação de nossas origens gastronômicas, que fazem parte da edificação de nossa sociedade e cultura.

A estrutura do Mercado compõe-se de um espaço gastronômico com seis restaurantes, que representam fidedignamente os produtos e sabores da culinária cearense, área expositiva e uma loja de produtos que representam o melhor da gastronomia do nosso estado - os itens serão escolhidos a partir de uma curadoria que percorrerá todas as regiões, trazendo produtos que representam bem a cultura alimentar do Ceará e valorizam a sua gastronomia.

Além dos espaços de restaurantes e da loja, o Mercado Gastronômico AlimentaCE da Estação das Artes será palco de diversos eventos e feiras ligados à gastronomia e à cultura alimentar cearenses. Espaços dessa natureza têm forte impacto na vida da cidade e no turismo, seja ele gastronômico ou de experiência.

O setor tem atraído cada vez mais o interesse de consumidores seja pela qualidade da comida ou pela curiosidade de sua origem e da forma com a qual é produzida. Existem muitos exemplos que integram o entretenimento e o comércio que são “cases” de sucesso no Brasil e no mundo. Os Mercados Municipais de São Paulo, Belo Horizonte e Porto Alegre, no âmbito Internacional pode-se citar alguns, como: o Mercado da Ribeira administrado pela Time Out em Lisboa, o La Boqueria, em Barcelona, o Mercado do Chelsea em Nova Iorque.

Espaços como os citados acima têm se tornado grandes atrações turísticas em suas cidades, gerando cada vez mais empregos diretos e indiretos. No caso do Ceará, e mesmo no Brasil, ainda não existem equipamentos desse porte, principalmente pela dimensão do complexo que conta também com uma Pinacoteca, um Museu Ferroviário e um centro de Design. Portanto, o Mercado Gastronômico AlimentaCE da Estação das Artes representa um grande salto não somente para a gastronomia do Estado, mas representará um marco nos equipamentos de cultura e turismo que colocará Fortaleza em patamares equivalentes a outras grandes cidades nacionais e internacionais.

II. Do perfil dos restaurantes:

Os restaurantes do Complexo Estação da Artes deverão obrigatoriamente seguir as diretrizes principais do Programa Ceará Gastronomia no que se diz respeito a valorização de seus





produtos, saberes, *terroir**, nas histórias de seu povo, na preservação das tradições gastronômicas e no reforço da identidade local e do senso de comunidade, na salvaguarda do patrimônio gastronômico do Estado do Ceará em toda a sua diversidade. Portanto entende-se que sejam restaurantes que traduzam o jeito cearense de ser e de comer. Com isso não se prende ao formato mais conhecido como “restaurante típico” com sua tipologia e cardápio.

**O conceito remete a um espaço no qual está se desenvolvendo um conhecimento coletivo das interações entre o ambiente físico e biológico e as práticas produtivas aplicadas, proporcionando características distintas aos produtos originários deste espaço.*

O Mercado Gastronômico AlimentaCE pretende estimular a produção de uma gastronomia cearense focada em suas tradições histórico culturais, mas também com ares de modernidade, criatividade e inovação. O uso de insumos cearenses será estimulado em todos os espaços, no intuito de fortalecer a cadeia produtiva do estado.

Não serão aceitas propostas para restaurantes de gastronomia internacional como italianas, japonesas, francesas, etc. No caso de propostas de COZINHA *FUSION**, a gastronomia cearense deve ter maior destaque.

**COZINHA FUSION ou chamada cozinha de fusão é o resultado da globalização, na qual a mistura de ingredientes e técnicas de culturas diferentes formam uma nova forma de criar um terceiro modo de pensar a cozinha. Ex: a fusão da culinária peruana com a japonesa originou a cozinha Nikkei com traços e ingredientes das duas culturas.*

Portanto os cardápios deverão ser uma representação da cultura alimentar cearense não necessariamente de comida típica ou caricata. Mas de comida inteligente e marcante que agrade tanto turistas que venham visitar o local, quanto cearenses que apreciem boa comida. Os cardápios devem apresentar pelo menos uma opção vegana* e uma vegetariana** devido à alta demanda por este tipo de comida em restaurantes.

**Veganos - Não faz parte de sua dieta, qualquer alimento de origem animal, bem como seus derivados, como ovos, mel, leite, etc.*

***Vegetarianos - vegetarianos não comem qualquer tipo de carnes, aves, peixes e outros frutos do mar. Existem ainda alguns vegetarianos que também optam por não consumir ovos e derivados do leite.*

Não serão aceitas propostas para restaurantes do tipo fast food, self service ou restaurantes de comida vendida no peso.





***No caso do Café da Pinacoteca, sugere-se a utilização de cafés cearenses. De todos os blends e regiões como forma de destacar a produção e a qualidade do café local.**

Pensando em sustentabilidade, todo material descartável a ser usado nas unidades deverá ser biodegradável, não sendo permitido o uso de copos, embalagens e canudos plásticos.

III. Dos espaços disponíveis:

Permissão onerosa para ocupação dos seguintes espaços:

- restaurante 01 do Mercado Gastronômico AlimentaCE + café da pinacoteca
- restaurantes 02, 03, 04 ou 05 do Mercado Gastronômico AlimentaCE da Estação das Artes;
- Bistrô (restaurante 06) - essa unidade tem tipologia e espaços diferentes dos demais. Para o bistrô, além da cozinha , está disponível uma área de mesas interna e uma externa, além das áreas comuns no corpo principal do edifício

IV. Pré-requisitos para os concorrentes:

- Pelo menos dois anos de experiência comprovada como gestor/proprietário no ramo gastronômico comprovados através de fotos, clippings de matérias e publicações;
- Empresas com sede no Ceará ou cujos sócios sejam, em sua maioria, cearenses.
- Capacidade financeira comprovada para o desenvolvimento do negócio;
- Plano de negócios;
- Apresentação do plano conceitual de trabalho seguindo modelo no ANEXO IV:

V. Responsabilidades dos Locadores

V.1. É de obrigação do Instituto Mirante para com os proponentes selecionados:

- a) Entregar cada unidade com piso, parede, forro e coifa com as seguintes características:
 - Material Aço inoxidável, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio.





- Filtragem: sistema completo de lavagem com 04 estágios de filtragem, dosagem de detergente MCX e drenagem automática.
 - Captação e contenção: Desenvolvidas para a melhor captação e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e otimizada pela tecnologia Back-Flow.
 - Contenção dos condensados: Em todo perímetro inferior da coifa uma calha faz o recolhimento dos condensados e remove por um dreno rosqueado com bujão.
 - Colarinhos de exaustão: a saída dos vapores exauridos é através de colarinhos devidamente dimensionados, instalados no teto da coifa, com altura de 100 mm, construídos totalmente em aço inoxidável e flangeados para interligação com rede de dutos.;
- b) Fornecer espaço de depósito em área comum a todas as unidades, onde funcionará uma “área de recebimento” dos insumos. Cada unidade terá sua própria cuba para higienização dos produtos e uma “baia” onde poderão colocar freezer e prateleiras.
- c) Entregar área equipada para lavagens de louças do salão. A área de lavagens estará equipada com máquina de lavar louças industrial, cubas e estantes de inox. Esta área atenderá à lavagem de pratos de todos os restaurantes. A máquina lavadora de pratos seguirá as seguintes especificações:

Máquina Lavadora

- Deverá possuir sistema de fácil e leve manuseio para abrir o capô, proporcionando menos esforço diário para o operador. Para evitar desperdício de energia e vapor, o capô deverá ser totalmente fechado dos quatro lados, além de apresentar dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação.
 - Deverá possuir altura útil da câmara de lavagem de 440 mm.
- d) Fornecer espaço para que as unidades depositem o lixo reciclável e orgânico (em câmara refrigerada) em prédio anexo com as seguintes características:

Câmara para resfriados

- Dimensões externas da câmara: 4,10 x 2.20 x 2,70m de altura
- Produto: LIXO ORGÂNICO
- Movimentação diária: 600/700kg / 24hs
- Temp. entrada produto: +20/+30°C
- Temp. da câmara: +2oC
- Paredes e teto: painéis de Poliuretano ou Poliisocianurato 70mm
- Piso: placas de Poliuretano 70mm)





- Carga térmica requerida: 2.400 Kcal/h
- Funcionamento: automático
- Unidade Condensadora: 2,5 hp
- Tempo de funcionamento estimado: 16 a 18 horas por dia

;

- e) Fazer a retirada do lixo do depósito periodicamente e encaminhar para reciclagem;
- f) Fornecer segurança para as áreas comuns do Mercado Gastronômico AlimentaCE;
- g) Fornecer área de mesas inteiramente montada. Esta área está localizada à frente de todos os restaurantes e contará com cerca de 240 lugares.
- h) Fornecer o balcão frontal onde serão feitas as vendas e entregas dos pedidos na área principal do Mercado Gastronômico AlimentaCE, de frente para as mesas - ver planta em anexo;
- i) Fornecer para cada unidade uma TV de tela plana onde serão veiculados conteúdos dos restaurantes e da programação da Estação das Artes.
- j) Fornecer espaço de divulgação nas mídias de divulgação da Estação das Artes e do Mercado Gastronômico AlimentaCE, conseqüentemente, dos restaurantes;

VI. Responsabilidades dos Locatários;

VI.1 São obrigações dos Locatários:

- a) Custos com água, energia elétrica e gás de sua unidade, que contam com medidor próprio; Internet será fornecida de forma geral para todo o complexo. Caso cada unidade deseje ter também sua própria e individual, deverá arcar com os custos de instalação e mensalidades.
- b) Custos com equipe de limpeza de mesas e lavagem de louças (de uso dos restaurantes): custos dos funcionários de limpeza das mesas e lavagem de louças devem ser assumidos pelo restaurantes por meio de uma taxa de administração;
- c) Manutenção e coifa e ar condicionado de sua unidade, fornecidos pela Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE;
- d) Seguro para cobertura de todas as responsabilidades a que esteja sujeito pelas leis, pelos regulamentos administrativos e ainda, como previsto no presente instrumento, em valores compatíveis;
- e) o cumprimento dos horários estabelecidos pela a Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE, em caráter geral e particular, ordinário ou extraordinário, diurno e noturno, para as atividades e funcionamento do equipamento;
- f) o cumprimento regimento interno do condomínio, às instruções normativas e normas pertinentes do Instituto Mirante;





- g) atender, por sua conta, risco e responsabilidade, às exigências e determinações das autoridades públicas, nomeadamente pertinentes à saúde, higiene, segurança e silêncio, respondendo pelas multas e penalidades emergentes do descumprimento;
- h) depositar todo o lixo, detritos e refugos em recipientes, locais e horários recomendados pela gestão do mercado gastronômico, a serem coletados, exclusivamente, por pessoal determinado, observadas as normas do REGIMENTO INTERNO;
- i) utilizar adequadamente os encanamentos e esgotos, de acordo com suas finalidades, abstando-se de neles lançar objetos ou substâncias que possam determinar entupimentos ou danos;
- j) Responder integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza, causados à Permitente ou a terceiros, decorrentes da má execução do serviço objeto deste contrato
- l) Arcar com os ônus ou obrigações decorrentes da legislação tributária, fiscal, comercial, trabalhista, civil e criminal relativas à execução do serviço ora contratado, inclusive no tocante a seus dirigentes, prepostos e empregados;
- m) Observação estrita às normas da Vigilância Sanitária;
- n) Observar as regulamentações do PROCON quanto a tabela de preços e cobrança de taxas, quando o caso.

VI.2. Das obrigações dos Locatários em relação à instalação dos equipamentos e adequações para início das atividades:

- a) Os LOCATÁRIOS apresentarão à Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE, todos os projetos necessários à instalação da UNIDADE, dentre eles os de arquitetura para as cozinhas, de instalações hidráulicas, elétricas, elaborados por profissionais habilitados e idôneos, respeitando os pontos já existentes no espaço contendo:
 - a. plantas e especificações, em escala 1:50;
 - b. Indicação das plantas dos equipamentos a serem utilizado e suas respectivas demandas elétricas, de gás e de água quando for o caso;
 - c. a indicação dos profissionais, empreiteiros e subempreiteiros responsáveis pela execução dos projetos;
 - d. apresentar as ART's, expedidas pelo CREA, dos responsáveis pela elaboração dos projetos e pela execução da obra;





- b) Aprovados os projetos, o LOCATÁRIO receberá da Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE a autorização para o início das obras, que serão encetadas se estiver legitimado das licenças das autoridades públicas competentes;

VI.2.1. A Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE poderá fiscalizar as obras do LOCATÁRIO para efeito de serem obedecidos os prazos determinados e os projetos aprovados, podendo determinar prazos de aceleração, bem como as modificações necessárias ao cumprimento dos projetos e especificações.

VI.3. Durante as instalações, o LOCATÁRIO observará, também, o seguinte:

- a) livre acesso à sua UNIDADE para a Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE, por seus fiscais encarregados;
- b) respeito às exigências técnicas de execução, à estrutura do edifício e de suas instalações-troncos;
- c) respeito aos locais destinados ao depósito de materiais, sujeitando-se tanto às determinações legais e regulamentares, como às instruções da Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE;
- d) informação à Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE dos horários de trabalho;
- e) identificação de todas as pessoas que exercerão atividade nas obras, na forma estabelecida pela Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE;
- f) realização de tapumes, de acordo com os modelos determinados Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE;
- g) obediência às instruções, determinações e normas pertinentes à execução dos serviços determinados pela Gestão do Mercado Gastronômico AlimentaCE.

Do horário de funcionamento sugerido:

TERÇA, QUARTA E QUINTA - 11h às 15h;

SEXTA - 11 às 15h e de 18 às 22h;

SÁBADO - 12 às 22h;

DOMINGO - 12 às 17h

SEGUNDA - SEM ATIVIDADES PARA O PÚBLICO EXTERNO.

* O café da Pinacoteca terá funcionamento de terça a domingo de 10 às 19h, podendo sofrer alterações de acordo com a diretoria da Pinacoteca.

*essa proposta é para funcionamento inicial, podendo no decorrer do processo ser repactuada com a direção do Mercado Gastronômico AlimentaCE.

