

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A **LICITANTE VENCEDORA** prestará serviços elaboração de Projeto Técnico Executivo de Engenharia para o evento MAREJADA 2024, abordando o desenvolvimento da planta / layout do evento, as estruturas necessárias à operação do mesmo, bem como todo o Projeto de Cenografia e Plano de Prevenção e Proteção contra Incêndio - PPCI, conforme instruída pela IN 24 do Corpo de Bombeiros de Santa Catarina que trata dos eventos temporários., conforme detalhamento especificado neste TERMO DE REFERÊNCIA.

As despesas correrão por conta do FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO, despesa 142 (23.695.7.2.140 – 3.3.90.00.00), conforme bloqueio orçamentário em anexo.

2. JUSTIFICATIVA

A Marejada é um evento essencialmente gastronômico e é montado no Centreventos Itajaí (Gov. Luiz Henrique da Silveira) e adjacências (Centro Comercial Portuário), ambas as áreas são espaços livres e sem nenhum tipo de estruturas já preparadas para a realização de um evento de caráter gastronômico, portanto faz-se necessário a montagem de áreas específicas para estes fins que devem levar em sua composição estruturas tipo pavilhões para a cobertura das áreas externas além de estruturas complementares de balcões e paredes, além de áreas destinadas à produção de alimentos, atendimento ao público, caixas, palcos e outros. Tanto nas áreas externas quanto nos pavilhões do Centreventos, há a necessidade de criar ambientes para os restaurantes, bares e palcos do evento, além de espaços de convívio e consumo para os visitantes.

O presente TERMO DE REFERÊNCIA trata da contratação de serviço técnico especializado na **elaboração de Projeto Executivo para o evento MAREJADA 2024**, abordando o desenvolvimento da planta / layout do evento, o projeto de cenografia e definição das estruturas necessárias, apresentando os layouts, perspectivas em 3D, além do detalhamento dos materiais a serem empregados, bem como os desenhos técnicos e memorial descritivo da cenografia e das estruturas temporárias necessárias à operação evento, além do Plano de Prevenção e Proteção contra Incêndio - PPCI, conforme instruído pela IN 24 do Corpo de Bombeiros de Santa Catarina que trata dos eventos temporários.

A solução mais vantajosa visando a execução do evento MAREJADA 2024, no que tange o planejamento destes espaços do evento, as suas estruturas necessárias à execução, os atendimento aos requisitos operacionais destas áreas e a cenografia, que tem por objetivo

criar uma ambiente, uma experiência ao visitante, passa pela elaboração de um planejamento detalhado destes ambientes, baseado em um bem desenvolvido PROJETO BÁSICO, com a concepção cenográfica proposta, apresentando o detalhamento em MEMORIAL DESCRITIVO, além de IMAGENS EM 3D da concepção do projeto cenográfico, a descrição detalhada e DESENHOS TÉCNICOS DAS ESTRUTURAS a serem empregadas, as definições de uso de quais MATERIAIS são os mais adequados à execução, a apresentação como parte deste projeto de DESENHOS TÉCNICOS E MEDIDAS, além de PLANILHA ORÇAMENTÁRIA com valores de referência de cada uma das áreas descritas e seu Projeto Preventivo Contra Incêndio - PPCI, oriundo do PROJETO BÁSICO.

Entende-se extremamente prudente que seja feito um adequado PROJETO do evento, que contemple o desenvolvimento do layout do mesmo, conforme o conceito estabelecido pela SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS, definindo as estruturas temporárias para o evento, como pavilhões e afins, suas respectivas cenografias, necessidades operacionais e consequente a isto, a elaboração do PPCI de acordo com a legislação vigente.

3. VALOR DE REFERÊNCIA

O valor de referência perfaz a quantia de **R\$ 44.900,00 (Quarenta e quatro Mil e Novecentos Reais)**.

4 – DA METODOLOGIA

Pretende-se obter o Projeto Técnico Executivo do evento MAREJADA, habilitando o poder público a realizar processo licitatório visando contratar a execução da Cenografia, Mobiliário, Estruturas, além da contratação dos sistemas de segurança contra incêndio. O Projeto será composto de:

- Layout geral de montagem do evento, em planta, de acordo com briefing e concepção definida pela SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS, contemplando todos os espaços do evento.
 - Apresentar **layout geral de montagem do evento**, contemplando todos os espaços do evento, em planta baixa, desenvolvido em software AUTOCAD (arquivo .dwg), bem como pelo menos 3 cópias impressas da mesma em folha de tamanho mínimo A2, além da entrega de todas as plantas e desenhos em arquivo digital do tipo PDF. Durante o desenvolvimento do layout base, a SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS poderá fazer considerações e alterações no layout.

- Conceção do **Projeto Cenográfico** com projeção 3D de cada um dos ambientes, de acordo com briefing e concepção definida pela SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS.
 - Apresentar o Projeto Cenográfico com projeção 3D de cada um dos ambientes, de acordo com briefing e concepção definida pela SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS, apresentados no TERMO DE REFERÊNCIA.
 - Apresentar arte gráfica do projeto cenográfico, contendo pelo menos duas representações / perspectivas em 3D de cada uma das áreas, em arquivo do tipo PDF com assinatura digital do responsável técnico pelo projeto, devidamente identificado.
 - Além das imagens em 3D deverão ser apresentados também os desenhos básicos do projeto de cenografia, sendo pelo menos duas (02) pranchas em cortes frontal e superior para cada uma dos ambientes. Deverão ser apresentados também a anotação de responsabilidade técnica – ART dos projetos e assinatura do responsável técnico em cada prancha.
 - As artes gráficas integrantes do projeto deverão ser fornecidas em arquivo digital, vetorizado para adequações na execução do mesmo.
- Detalhamento das necessidades de estruturas em cada um dos ambientes, como tendas, pavilhões, coberturas, pisos, balcões, etc, além de seus respectivos desenhos técnicos, levando em conta as particularidades de cada espaço.
 - Apresentar o detalhamento das necessidades de estruturas em cada um dos ambientes, como tendas, pavilhões, coberturas, pisos, balcões, etc, levando em conta as particularidades de cada espaço.
 - Deverão ser apresentados os **desenhos técnicos** das estruturas, além de seu **memorial descritivo** detalhado, sendo pelo menos duas (02) pranchas em cortes frontal e superior para cada uma dos ambientes. Deverão ser apresentados também a anotação de responsabilidade técnica – ART dos projetos e assinatura do responsável técnico em cada prancha.
- Apresentação em planta dos pontos de instalações elétricas e hidrossanitárias, iluminação, disposição dos materiais de apoio como mobiliário e os demais instrumentos necessários no que diz respeito ao espaço físico de cada área do evento.
- Projeto Preventivo Contra Incêndio - PPCI
 - Elaboração de Projeto Preventivo Contra Incêndio - PPCI, conforme normas do Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina. Acompanhar a tramitação do projeto de PPCI no CBMSC e realizar as eventuais alterações necessárias que porventura possam ser apontadas pelo CBMSC. Ainda deve-se observar as

corretas necessidades deste PPCI, levando em consideração as intervenções atreladas as cenografias e estruturas previstas.

- Elaborar o projeto executivo completo do evento, compreendendo as plantas, desenhos técnicos, bem como o memorial descritivo de cada uma das áreas do evento, descrevendo o projeto de cenografia e as estruturas a serem utilizadas com as respectivas indicações de materiais, mobiliários, fotos referência, além de **planilha orçamentária** de cada um dos ambientes, apresentando custos estimados para a execução detalhados para cada ambiente proposto.
- O projeto deve ser assinado por engenheiro ou arquiteto registrado no CREA ou CAU com suas respectivas ARTs, atendendo às normas da ABNT NBR referentes a projeto de estrutura e produção de eventos, bem como a IN 24 do Corpo de Bombeiros de Santa Catarina que trata dos eventos temporários e normativas correlatas, ABNT NBR 9050 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, bem como conter o memorial descritivo e planilha orçamentária de todos elementos que irão compor o Projeto.
- O projeto deverá considerar na sua concepção, minimizar o descarte de materiais utilizados, além de trazer orientações sobre o descarte correto dos resíduos de montagem e desmontagem. TODOS os resíduos de montagem, bem como todos os resíduos gerados pós desmontagem final da cenografia devem ter sua destinação final assegurada e responsabilizada pela empresa contratada, comprovados através da apresentação, prévia ao evento, de DECLARAÇÃO DE REUTILIZAÇÃO DE MATERIAIS, afirmando que a desconstrução a ser executada na cenografia do evento não irá gerar **Resíduos de Construção Civil**, e assegurando ainda que os materiais oriundos da desconstrução que estejam em boas condições serão reaproveitados ou doados e não serão descartados de maneira irregular. Os materiais que não tiverem condições de reuso deverão ser devidamente descartados e deverá ser apresentado ao CONTRATANTE o CERTIFICADO DE DESTINAÇÃO FINAL dos resíduos não reaproveitados.

Os serviços que compõem o objeto desta contratação constitui-se na elaboração de projeto que estabeleça o layout do evento em cada um dos seus ambientes, com detalhado descritivo, plantas, desenhos técnicos, perspectivas em 3D.

Espera-se que o nível de detalhamento que define os padrões para contratação de empresa (as) habilitadas à execução da cenografia e estruturas e PPCI do evento, compreendendo sua **construção, locação, montagem, manutenção e desmontagem**, o que implica em execução de trabalhos em marcenaria com a instalação de estruturas em

madeira, compensado, além de aplicação de tecidos, lonas vinílicas e demais elementos descritos, bem como de estruturas do tipo pavilhões de alumínio modulares, cobertos por lona, estruturas de divisórias de stands do tipo octanorm e TS, piso decks, grama sintética, carpet, piso tipo buss e suas respectivas instalações elétricas bem como mobiliário, ou seja o detalhado descritivo de execução e materiais a serem adotados em cada ambiente do evento.

Os descritivos apresentados no ANEXO 1 quanto a cada um dos ambientes do evento e sua cenografia correlata, são referências para elaboração de projeto, todas as medidas também são referenciais, sendo necessária a visita no local da aplicação das cenografias descritas como forma de garantir a viabilidade de execução do projeto proposto. Vale ressaltar que o descritivo é uma orientação das necessidades de cenografia e de estruturas ao apoio operacional, servindo de base para a contratada desenvolver o projeto, que deve ser resultado da concepção de profissional (ais) devidamente habilitado (os) e com anotação de correspondente responsabilidade técnica.

O desenvolvimento do projeto deve se pautar em reuniões presenciais com a equipe da Secretaria de Turismo e Eventos, além de visitas in loco, bem como após a apresentação da primeira versão do projeto, seguir para fase de adequação e melhorias do mesmo, com base nas observações da secretaria.

O visual e temática para a elaboração do projeto de cenografia e os elementos que a compõem devem seguir um conceito que remeta a cidade de Itajaí, em especial a sua relação com a pesca e o pescado, seguindo os parâmetros e detalhes descritos no ANEXO 1 - BRIEFING DE PROJETO.

5 – DA PROPOSTA COMERCIAL

A apresentação da proposta comercial deverá seguir as referências apresentadas neste TERMO DE REFERÊNCIA e no ANEXO 1.

Na proposta, o proponente deverá apresentar informações sobre seu portfólio de projetos similares já desenvolvidos, bem como apresentar a identificação do responsável ou responsáveis técnicos pelo desenvolvimento do projeto que trata este TERMO DE REFERÊNCIA, além de prazos de entrega da primeira versão e prazos para o desenvolvimento e correção do projeto.

Vence a empresa que ofertar a melhor proposta comercial, global, oferecendo assim maior vantagem econômica para o **FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO**.

6 – DAS OBRIGAÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO

6.1 – Designar um ou mais fiscais para acompanhar o desenvolvimento dos projetos.

6.2 – Fornecer as informações pertinentes para a elaboração do mesmo, revisar a proposta apresentada e propor adequações e melhorias.

6.3 – Aprovar as artes de TODAS as impressões digitais das lonas vinílicas que serão parte da cenografia descrita, bem como aprovar as cores das pinturas e das lonas tipo bagum que serão aplicadas.

6.4 – Realizar os pagamentos dos serviços efetivamente prestados, conforme detalhamento abaixo:

6.4.1 - Na entrega formal do layout geral de montagem do evento, contemplando todos os espaços do evento, em planta baixa, em arquivo digital tipo .dwg e tipo .pdf, além de pelo menos 3 cópias impressas da mesma em folha de tamanho mínimo A2, será efetuado o pagamento referente a 20% do valor global do contrato.

6.4.2 - Na entrega formal do Projeto Cenográfico de cada um dos ambientes, em arquivo do tipo PDF com assinatura digital do responsável técnico pelo projeto, devidamente identificado, além de pelo menos duas (02) pranchas em cortes frontal e superior para cada um dos ambientes acompanhados da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART dos projetos será efetuado o pagamento referente a 20% do valor global do contrato.

6.4.3 - Na entrega formal dos Memorial Descritivo e desenhos técnicos das estruturas, acompanhadas de respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART dos projetos será efetuado o pagamento referente a 20% do valor global do contrato.

6.4.4 - Na entrega formal do Projeto Executivo completo, devidamente instruído com planilha orçamentária de cada um dos ambientes, apresentando custos estimados para a execução detalhados para cada ambiente proposto, será efetuado o pagamento referente a 20% do valor global do contrato.

6.4.5 - Na aprovação final, após a devida tramitação do Projeto Preventivo Contra Incêndio - PPCI junto ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado de Santa Catarina - CBMSC será efetuado o pagamento referente a 20% do valor global do contrato.

6.5 – Fiscalizar os serviços.

7 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 – Elaborar PROJETO, com layout base, concepção cenográfica proposta, apresentando o detalhamento em MEMORIAL DESCRITIVO, além de IMAGENS EM 3D da concepção do projeto cenográfico, a descrição detalhada e DESENHOS TÉCNICOS DAS ESTRUTURAS a serem empregadas, as definições de uso de quais MATERIAIS são os mais adequados à execução, a apresentação como parte deste projeto de DESENHOS TÉCNICOS E MEDIDAS, além de PLANILHA ORÇAMENTÁRIA com valores de referência de cada uma das áreas descritas e seu Projeto Preventivo Contra Incêndio - PPCI, oriundo do PROJETO.

7.2 TODOS os detalhes do projeto devem ser apresentados ao FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO para aprovação final, no que diz respeito às impressões digitais, escolha de cores e texturas nas pinturas e lonas tipo bagum, bem como demais detalhes referentes a cenografia.

7.3 - O projeto deve ser assinado por engenheiro ou arquiteto registrado no CREA ou CAU com suas respectivas ARTs, atendendo às normas da ABNT NBR referentes a projeto de estrutura e produção de eventos, bem como a IN 24 do Corpo de Bombeiros de Santa Catarina que trata dos eventos temporários e normativas correlatas, ABNT NBR 9050 - Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, bem como conter o memorial descritivo e planilha orçamentária de todos elementos que irão compor o Projeto.

7.4 – A contratada deve apresentar uma versão preliminar do projeto desenvolvido e após os apontamentos da equipe secretaria quanto a ajustes e melhorias, a contratada deve realizar atualização do mesmo apresentando a versão final.

7.13 – A contratada se compromete a acompanhar e prestar suporte técnico na execução do projeto proposto, sendo responsabilidade da mesma quaisquer eventuais atualizações necessárias em quaisquer custos adicionais, como por exemplo readequação dos projetos de PPCI ou eventualmente alteração por conta de aplicabilidade na execução.

8. QUALIFICAÇÃO DAS PROPONENTES

8.1 Certificado de Registro e Regularidade da empresa (pessoa jurídica): A empresa proponente deverá comprovar regularidade e registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), compatível com o objeto da licitação.

8.2 Capacidade Operacional (pessoa jurídica): A empresa proponente deverá comprovar, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, e acompanhado pela respectiva ART - anotação de responsabilidade técnica comprovando ter executado serviço compatível com o objeto do presente processo, ou seja, que comprove ter exercido serviços de cenografia em projetos com no mínimo 750m2.

8.2.1 Deverão ser observadas as seguintes informações básicas na apresentação da certidão/declaração/atestado:

- Nome do contratado e do contratante;
- Identificação do projeto / objeto do contrato;
- Localização e data da realização dos serviços;
- Detalhamento dos serviços executados, com a apresentação dos projetos e fotos de execução dos serviços executados.

8.3 Certificado de Registro e Regularidade do Profissional (pessoa física): Apresentar registro e/ou certidão de inscrição e comprovante de regularidade junto no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU) do responsável técnico pelo projeto e execução dos serviços.

8.4 Capacidade Profissional (pessoa física): O responsável técnico (pessoa física) deverá, por intermédio de documento (certidão, declaração ou atestado) fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado e acompanhado pela respectiva ART - anotação de responsabilidade técnica visando comprovar experiência na execução de serviço compatível com o objeto do presente processo.

8.5 A comprovação do vínculo empregatício do profissional será feita mediante cópia da Carteira Profissional de Trabalho, da Ficha de Registro de Empregados (FRE) ou contrato de prestação de serviços dentro da legislação civil comum, que demonstrem a identificação do profissional. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa, tal comprovação será feita através do ato constitutivo da mesma e Certidão do CREA/CAU, devidamente atualizada. O profissional indicado deverá participar da execução dos serviços até a conclusão final do contrato, admitindo-se a substituição por profissional de experiência equivalente ou superior, em condições idênticas de disponibilidade e dedicação aos trabalhos, desde que aprovada pela Fiscalização à comprovação de qualificação técnica exigida neste item. Não será permitido apresentar comprovação de vínculo de um mesmo profissional em mais de uma licitante, sob pena de inabilitação de ambas.



Thiago da Silva Morastoni

Secretário Municipal de Turismo e Eventos

Anexo 1 - BRIEFING DE PROJETO - Tabela de Referência a Elaboração do Projeto

Área do Evento	Descritivo
1 - ENTRADA DO EVENTO Localizado no acesso principal do Pavilhão do Centreventos	<p>Objetivo: Criar um ambiente de recepção para os visitantes, com referência em elementos que remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado seguindo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.</p> <p>Espaço será o acesso da festa, com organização de filas de acesso regular e prioritário, além de fluxo de saída. Deve prever estes fluxos, checagem de segurança em scanner tipo portal, verificação de bolsas e mochilas, área para descarte de itens não permitidos e espaço de informações.</p> <p>1.1 – Cenografia principal: Delimitação do ambiente de entrada da festa / recepção, composto por paredes laterais e um portal central, criando assim a estrutura de controle e acesso necessárias ao evento. A ser aplicado na área do Pavilhão Principal do Centreventos, na parte frontal, acesso principal.</p> <p><u>1.1.1 - Portal Central:</u> Montagem de espaço de destaque para a marca da festa, baseados no conceito e programação visual da Marejada.</p> <p>Alocação na parte interna do Centreventos, sob o mezanino, no vão central de acesso, dividindo as áreas de ENTRADA DO EVENTO da área interna do evento propriamente dito.</p> <p>Desenvolver conceito de um portal / pórtico de entrada, a ser confeccionado em material / materiais a serem definidos neste projeto, podendo se utilizar de marcenaria com acabamento em bagum (Poliéster recoberto com uma camada de PVC reforçado) e/ou lonas vinílicas impressas ou ainda usar estruturas em alumínio tubular do tipo Q30, Q20 e similares, revestidas, definidas de acordo com a integração ao projeto de cenografia proposto. A definição exata das estruturas e materiais mais adequados, cabe ao projeto.</p> <p>Estrutura a ser fixada na parte interna do Centreventos, revestindo e</p>

SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO E EVENTOS

Rua Manoel Vieira Garção, 120, Sala 1301 – Centro – Itajaí / SC

Fone/Fax: (47) 3348-1080

turismo@itajai.sc.gov.br

interligando as pilastras, vigas e colunas existentes no local, medindo cerca de 10m de comprimento cada vão, 3,50m de pé direito total.

Deve contemplar também placas de identificação das entradas e saídas confeccionadas em material a ser definido, objetivando a correta sinalização do espaço.

1.1.2 – Paredes laterais: Criação de 2 paredes posicionadas frente a frente, em ambos os lados do acesso principal do evento, formando um corredor de acesso, confeccionadas em material a ser definido.

As paredes serão posicionadas nas laterais, delimitadas em um dos lados pelo portal central (1.1.1) e no lado oposto pelo fechamento frontal em alvenaria e vidros, já existente, da edificação do Pavilhão Central do Centreventos.

Cada uma delas, com aproximadamente 17m lineares de comprimento e altura 3,50m (respeitadas as possibilidades do local, observando as colunas da edificação), ficando a definição correta de seu posicionamento a ser discutida com a SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS, na fase de elaboração do projeto, na concepção do layout final do evento.

Definição de aplicação de acabamento das paredes:

- Face Frontal (visível ao público quando adentra ao pavilhão) e Face Fundos / Interna; através da aplicação de lonas vinílicas impressas, acabamento em bagum ou ainda outro material que possa compor o acabamento visual das mesmas.

1.1.3 – Piso : Aplicação de 4 faixas para direcionamento do público criando as filas de entrada de público, em carpete / forração 3mm em cores, medidas e posicionamento a serem definidas em projeto. Aplicação diretamente no piso do pavilhão. Composição de cenografia com demais elementos cenográficos como tecidos, iluminação, paisagismo, etc.

1.1.4 – Móveis e Equipamentos:

Três balcões de atendimento secundário, confeccionados em MDF, Meta ou ainda outra especificação a ser definida em projeto, com prateleira interna, portas e chaves, para utilização de suporte para equipe de

	<p>informações e equipe de apoio às prioridades.</p> <p>Mobiliário do tipo aparador, confeccionado em MDF ou Metal, em cores e tamanho a ser definido em projeto para servir de suporte a operação de checagem de segurança, como revista de bolsas e mochilas.</p> <p>Dimensionamento da quantidade e tipos de organizadores de filas para a operação de acesso, além de grades de proteção, a ser definida em projeto.</p> <p><u>1.1.6 – Elétrica:</u> Instalação de pontos de tomadas, distribuídas no ambiente conforme necessidade apresentada em projeto.</p> <p>O projeto de cenografia desta área deve conceber a instalação de iluminação cênica.</p>
<p>2 - CAIXAS DO EVENTO E SISTEMA DE COPOS REUTILIZÁVEIS Localizado no interior do Centreventos e no espaço externo</p>	<p>2.1 – Caixas de Venda: estruturas a serem montadas no interior do pavilhão do centreventos e em área externa, a ser definida em projeto, bem como suas medidas e detalhamento para a instalação dos caixas do evento.</p> <p>Estrutura frontal e divisões internas integradas ao projeto de cenografia. Na estrutura frontal testeira priorizando a sinalização dos caixas, além de informações complementares, aplicadas em material a ser definido em projeto, como por exemplo lonas vinílicas impressas ou monitores do tipo LED, integrados a cenografia com acabamento a ser definido em projeto.</p> <p>A estrutura de caixa deve ser subdividida em guichês de atendimento, contendo cada um deles, uma bancada, gaveteiro e banquetas de apoio, além de infraestrutura de iluminação e tomadas para viabilizar a operação dos equipamentos de venda. Apresentar em projeto a locação das unidades de caixa, seu dimensionamento, definição estrutural e materiais a serem empregados na construção, levando em consideração sua integração com o projeto cenográfico e a comunicação visual, parte informativa.</p> <p>O dimensionamento operacional de quantidade de caixas deverá ser validado com a SECRETARIA DE TURISMO E EVENTOS.</p> <p>2.2 – Central de Copos: Criar um ambiente para aquisição e troca dos</p>



	<p>copos reutilizáveis do evento. Posicionamento a definir em planta / layout além de medidas e projeto cenográfico.</p> <p>A estrutura de caixa deve contemplar o espaço visual de exposição dos produtos (copos), além de área de atendimento tipo balcão / guichê de atendimento, similar a estrutura de caixa, por se tratar de um ponto de venda e devolução dos copos em sistema caução, sendo que operacionalmente considera-se um caixa extra. Deve-se levar em consideração pelo menos dois destes guichês em funcionamento em uma mesma área.</p> <p>A estrutura deve então contemplar bancada, gaveteiro e banquetas de apoio, além de infraestrutura de iluminação e tomadas para viabilizar a operação dos equipamentos de venda. Apresentar em projeto a locação da (as) unidade (es) de caixa (as), seu dimensionamento, definição estrutural e materiais a serem empregados na construção, levando em consideração sua integração com o projeto cenográfico e a comunicação visual, parte informativa.</p>
<p>3- ESPAÇO MAREJADA / PARTE INTERNA DO CENTREVENTOS</p> <p>Localizado na lateral direita, na perspectiva de quem acessa o pavilhão pela sua porta frontal, no piso térreo do Centreventos, abaixo do mezanino.</p>	<p>Objetivo: Preparar o Pavilhão Central do Centreventos, na área lateral direita, para receber as estruturas de cozinhas, balcões de atendimento dos restaurantes da Festa e demais pontos de alimentação, conforme descritos nesta seção. Realizar o fechamento de parte da área existente abaixo do mezanino, destinado à montagem de 6 estruturas, sendo restaurantes e suas respectivas cozinhas e demais estruturas de apoio.</p> <p>Cada restaurante (4 unidades) deve ter área de produção de alimentos, com previsão de fluxo de acesso de insumos e funcionários, infraestrutura de apoio como ponto de água / deságue, iluminação e tomadas. A área de atendimento de cada restaurante é do tipo balcão de atendimento, por se tratar de operações pós-pagas, devendo contemplar integrado a estrutura de caixa / guichê, visor de senhas, além de comunicação visual / informativa dos produtos ofertados e preços. O projeto deve estar alinhado com o conceito cenográfico.</p> <p>3.1 – Restaurantes: Montagem de 4 unidades, podendo ser em estruturas modulares em alumínio padrão octanorm com fechamento em chapas de</p>

<p>Contempla as cozinhas / restaurantes, acesso ao parque indoor e área de palco.</p>	<p>TS na cor branca com altura de 2,20m ou ainda outra solução apontada e detalhada em projeto.</p> <p>Estas estruturas que delimitam as cozinhas (área de produção de alimentos) não são visíveis para o público, portanto pode-se adotar materiais sem um refinado acabamento, sendo que deve ser respeitada as normas estabelecidas pelo CBMSC quanto a questão de prevenção contra incêndio, uma vez que na área de produção de alimentos há fonte de calor como fogão, fornos e demais equipamentos típicos de cozinha.</p> <p>Cada um dos restaurantes deve ter cerca de 5,00m de frente x 12,00m de profundidade como área total. Deve-se prever a montagem de uma parede divisional interna separando a área de atendimento ao público (Item 3.1.2) da área de produção / cozinha, mantendo uma abertura / passagem para contemplar o fluxo de trabalho bem como o fluxo de pratos da cozinha para a área de atendimento.</p> <p>Como referência para esta parede, define-se a medida de 4,00 comprimento x 2,70m de altura, separando as áreas em 2,00m para atendimento e 10m para produção dos alimentos.</p> <p>Em adição a esta parede, mais uma sessão de 1m, dividindo as áreas em 3,00m para atendimento e 9m para produção dos alimentos, criando desta maneira, em conjunto com a parede divisional, uma espécie de biombo, assegurando o bloqueio visual da área de produção de alimentos, mantendo a passagem de fluxo de serviço para a operação.</p> <p>Como revestimento do piso, em toda a área descrita neste item (cozinhas → área de produção de alimentos) aplicação de piso tipo buss vinílico de cor clara ou similar tendo em vista as normas sanitárias.</p> <p><u>3.1.1 - Bancadas internas:</u> nesta parede divisional descrita no item anterior, 04 bancadas (uma para cada restaurante) montadas em material a definir, anexa ao anteparo de cada cozinha, na face voltada ao público (Área de Atendimento), medindo 4,00 x 1,00 x 0,50m. Estas bancadas servem de apoio à operação de atendimento.</p> <p>Sobre esta parede divisional com face ao público, além da referida bancada, há necessidade de integração visual com o projetos e cenografia</p>
---	---

além de servir como painel de informações do cardápio ofertado, podendo ser composta de diferentes materiais, como lona vinílica com impressão, tecido impresso, monitores LED e outros. O detalhamento destas estruturas, tanto da parede, quanto da bancada e a aplicação da comunicação visual necessária são objetos que devem ser detalhados no projeto.

A referida bancada deve prever a instalação de pontos de tomada.

3.1.2 Área de Atendimento dos Restaurantes: Confecção de 04 balcões de atendimento (um para cada restaurante) com 5m lineares de frente e 1m de altura, em material a ser definido.

Tais balcões devem-se sobrepor / integrar a uma parede, também em material a definir com acabamento externo seguindo uma fachada frontal das cozinhas, descritas no item **3.3 Fachadas cenográficas**.

O projeto deve prever a integração com o conceito cenográfico, contemplando a ambientação das fachadas cenográficas (3.3), fachadas destes balcões (3.1.2), as bancadas internas (3.1.1), a face visível ao público da fachada da parede divisional (3.1) e a aplicação da comunicação visual descrita, de modo que todos estes elementos estão unificados, como um ambiente único.

Deve-se prever no projeto iluminação, tomadas e a necessidade de instalações de componentes descritos no PPCI, como luzes de emergência.

3.2 Demais pontos de alimentação: Montagem de 2 unidades, podendo ser em estruturas modulares em alumínio padrão octanorm com fechamento em chapas de TS na cor branca com altura de 2,20m ou ainda outra solução apontada e detalhada em projeto, sendo que seu exato croqui e dimensionamento deve ser definido em projeto, respeitando as dimensões do local, paredes e vigas de alvenaria do Centreventos.

Em uma das áreas, definir o dimensionamento de uma parede divisional interna separando a área de Atendimento ao público da área de estoque / serviço medindo 4,00 comprimento x 2,70m de altura e em adicional a esta parede, mais uma sessão de 1m, criando desta maneira, em conjunto com a parede divisional, uma espécie de biombo, assegurando o bloqueio visual

da área estoque / serviço.

Esta parede (anteparo) tem uma face visível ao público e deve estar integrada ao projeto de cenografia, harmonizando com a fachada geral da área, além da necessidade de conter programação visual informativa dos cardápios ofertados, podendo ser composta de diferentes materiais, como lona vinílica impressa, tecido impresso, monitores LED e outros. O detalhamento destas estruturas, tanto da parede, quanto da bancada e a aplicação da comunicação visual necessária são objetos que devem ser detalhados no projeto.

Contígua a esta área, o segundo ponto de alimentação não necessita da construção desta parede divisional, tendo em vista que há existente no local uma parede de alvenaria, no entanto a mesma deve levar em consideração a mesma integração ao projeto e programação visual informativa dos cardápios ofertados, sendo necessário o detalhamento em projeto

3.2.1 - Decoração destes pontos de alimentação:

O ambiente deve considerar na concepção de cenografia o uso de elementos diversos como, cercas, floreiras, bancos, paisagismo e iluminação cênica, bem como o revestimento do piso, integrando ao conceito de cenografia proposto. Estes pontos de alimentação terão operação de uma doceria / sorveteria.

Neste ambiente o cliente não será atendido através de um balcão delimitando a área como descrito nos restaurantes (item 3.1.2), e sim será convidado a adentrar o espaço com oferta de doces e sorvetes.

3.3 Fachadas cenográficas: Construção de fachadas cenográficas integradas aos 5 ambientes citados (4 restaurantes e 1 doceria / sorveteria), devem ser projetadas para serem aplicadas junto às colunas e vigas de alvenaria existentes no pavilhão do centreventos, tendo sua altura delimitada pelo guarda corpo do piso superior.

As 4 fachadas referentes aos restaurantes integram-se com as cozinhas descritas no item 3.1 e a fachada referente a doceria / sorveteria integra-se a área descrita no item 3.2.

As fachadas devem constituir-se em elementos com referência que

remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado seguindo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.

3.3.1 – Fachada dos Restaurantes: confeccionada em material e design a definir detalhadamente em projeto, conforme conceito apresentado. A extensão global da fachada frontal dos restaurantes compreende aproximadamente 20m lineares e altura mínima de 5,20m, sendo cada fachada frontal de cada restaurante (item 3.1) subdividida em vãos de 5m de frente.

Mantendo aberturas para posicionamento dos balcões de atendimento descritos no item 3.1.2, confeccionadas em material e acabamento a definir, de acordo com projeto cenográfico. Posicionada sobre as aberturas a aplicação do conceito de testeiras com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre os produtos referências a serem comercializados em cada restaurante e informações orientativas como a identificação de CAIXA / PEDIDOS.

Aplicação de detalhes nestas fachadas em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) necessários, de acordo com briefing deste termo de referência de cenografia.

3.3.2 – Fachada da Doceria / Sorveteria: confeccionada em material e design a definir detalhadamente em projeto, conforme conceito apresentado. A extensão global da fachada frontal da doceria / sorveteria compreende aproximadamente 10m lineares e altura mínima de 5,20m, sendo integrada ao item 3.2, mantendo neste estilo, abertura completa desde o chão ou seja não há aplicação de balcões como os descritos no item 3.1.2.

Aplicação de detalhes nestas fachadas em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) necessários, de acordo com briefing deste termo de referência de cenografia, além da aplicação do conceito de testeiras com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre os produtos referências a serem comercializados.

3.4 - Móveis: Definição em projeto dos tipos de mesas admitidos para composição de cenografia e sua locação em planta, além de seu dimensionamento e quantificação.

3.5 – Pórtico de acesso área de recreação infantil interna: definição em projeto com devido detalhamento de parede tipo pórtico confeccionada em material e design, conforme conceito apresentado. Este pórtico conecta com as fachadas cenográficas descritas no item 3.3 com o palco do centreventos, com altura referência de 5,20m e extensão de aproximadamente 15m, portanto deve respeitar a mesma altura definida para o item 3.3.

Nesta parede, uma abertura, com medida referência de 4,50m de comprimento e altura de no mínimo 2,20m. Aplicação de detalhes nesta fachadas em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) necessários, de acordo com briefing deste termo de referência de cenografia, além da aplicação do conceito de testeiros de sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre a área que o pórtico dará acesso.

Há necessidade nesta parede de criar uma seção vazada de modo a garantir a circulação de ar, uma vez que a mesma será posicionada em frente a porta de serviços do Centreventos. Ainda o posicionamento correto da parede / pórtico deve ser definido em planta, respeitando a angulação para conectar as fachadas do item 3.3 e o palco visando garantir, através da abertura de acesso a área de recreação infantil o correto dimensionamento de saída de emergência, sua sinalização indicativa, respeitando cálculo de população.

3.6 – Pórtico acesso Espaço família e Atrações Externas: do mesmo modo, do lado oposto ao pórtico descrito no item 3.5, a definição em projeto com devido detalhamento de uma parede tipo pórtico confeccionada em material e design, conforme conceito apresentado, que conecta o **portal interno** (item 6.1) com o palco do centreventos, com altura referência de 5,20m e extensão de aproximadamente 15m, portanto deve respeitar a mesma altura definida para o item 3.3.

	<p>Nesta parede, uma abertura, com medida referência de 4,50m de comprimento e altura de no mínimo 2,20m. Aplicação de detalhes nesta fachadas em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) necessários, de acordo com briefing deste termo de referência de cenografia, além da aplicação do conceito de testeiras de sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre a área que o pórtico dará acesso.</p> <p>Há necessidade nesta parede de criar uma seção vazada de modo a garantir a circulação de ar, uma vez que a mesma será posicionada em frente a porta de serviços do Centreventos.</p> <p>Ainda o posicionamento correto da parede / pórtico deve ser definido em planta, respeitando a angulação para conectar portal interno (item 6.1) e o palco visando garantir, através da abertura o acesso a área denominada espaço família e as atrações externas, além do correto dimensionamento de saída de emergência, sua sinalização indicativa, respeitando o cálculo de população.</p> <p>3.7 – Testeiras no guarda corpo do mezanino superior: Fechamento de parte da área superior do mezanino à frente dos guarda corpos. Definição e detalhamento de medidas e materiais para aplicação de uma testeira de aproximadamente 1,50m de altura e 60m de comprimento, interligando a cenografia dos bares em ambas as laterais do centreventos (itens 4.1 e 5.2)</p> <p>Definição e detalhamento de medidas e materiais para aplicação de revestimento das colunas existentes no pavilhão, acompanhando a área das testeiras, através de emolduramento das mesmas, seguindo a programação visual e conceito do projeto de cenografia.</p>
<p>4 - BAR INTERNO "A"</p> <p>Localizado no Centreventos / lateral direita</p>	<p>Objetivo: Disponibilizar um espaço de bar para a cervejaria oficial do evento atender aos visitantes. Cenografia e estrutura de apoio a ser montada no pavilhão central do centreventos, posicionado ao lado dos restaurantes , na lateral direita do pavilhão, em um dos vãos existentes no mezanino, contígua às fachadas dos restaurantes descritas no item 3.3.</p> <p>O ambiente deve considerar na concepção de cenografia o uso de</p>

elementos diversos, tais como, cercas, floreiras, balcões, bancos, banquetas, mesas bistrô, paisagismo e iluminação cênica baseado no conceito de um um bar tipo taberna.

Como revestimento do piso, deverá ser considerado em toda a área descrita neste item, a viabilidade e detalhamento do tipo de material para a aplicação, levando em consideração o projeto cenográfico e o ambiente descrito, além do respectivo o custo de implantação e questões operacionais como o intenso fluxo de pessoas.

4.1 Fachada: Definição e detalhamento de medidas e materiais para aplicação de revestimento das colunas existentes no pavilhão, bem como o fechamento através de uma testeira de parte da área superior do mezanino à frente dos guarda corpos, que delimitarão a área destinada à este ambiente, através de emolduramento das mesmas, seguindo a programação visual e conceito do projeto de cenografia.

Nesta testeira, aplicação de frase indicativa "BAR", em material a ser definido em projeto de cenografia.

Estas fachadas se conectam com as fachadas cenográficas descritas no item 3.3 e com as testeiras descritas no item 3.7.

4.2 Parede lateral: Contornando toda a área interna, abaixo do mezanino entre os pilares e o limite do pavilhão ao fundo, deverá ser atribuído detalhamento e definição em projeto da aplicação de uma parede delimitando e separando este dos ambiente dos restaurantes (já descritas no item 3.1) com altura limite do pé direito, de aproximadamente 3,50m (respeitadas as possibilidades do local) e extensão de aproximadamente 8,5m.

4.3 Cenografia do Bar: Definição de medidas, estruturas e materiais visando o revestimento do balcão de atendimento de alvenaria, existente no pavilhão, medindo aproximadamente 9,5m de extensão por 1,10m de altura. Deve ser considerado em projeto também o emoldurando das vigas e das colunas do ambiente e aplicação de uma testeira interna, com sua respectiva definição de medidas, estruturas, materiais, iluminação e comunicação visual, de acordo com o projeto de cenografia.

	<p>Nos fundos deste balcão de atendimento, delimitando a área de atendimento da área de estoque / serviços, posicionada em um recuo de 2m do balcão de atendimento, a instalação de uma parede divisional, tendo como medidas aproximadas de 9,5m de extensão frontal, além de altura de 3,5m, com uma porta de serviço interligando os espaços, sendo necessária apresentar o detalhamento de estruturas e materiais a serem utilizados nesta parede.</p> <p>Para a fixação das chopeiras usadas nesta operação, deverá ser apresentado em projeto o detalhamento da solução técnica para o correto funcionamento das mesmas, levando em consideração a necessidade de aplicar nesta parede, em ambas as faces (frontal ao público e traseira de serviços) um balcão aparador em cada lado, sendo na parte frontal ao público para comportar as pingadeiras das chopeiras e apoio dos copos de uso do bar e na parte traseira, de serviços, um balcão aparador afim de suportar as chopeiras, com sua devida distribuição de tomadas previstas.</p> <p>Nesta parede serão realizadas as furações necessárias para as torneiras das chopeiras, de modo que os equipamentos e os barris de operação fiquem no lado interno, guarnecidos do público e as torneiras e o apoio dos copos e pingueiras fiquem do lado externo, visíveis ao público.</p> <p>Ainda nesta parede deve-se considerar a aplicação de um recorte / abertura de aproximadamente 2m x 2m para embutir duas geladeiras tipo visa cooler, para o serviço refrigerantes e similares no bar.</p> <p>As medidas exatas das furações das chopeiras, bem como dos recortes para as geladeiras deverão respeitar as dimensões dos equipamentos que serão utilizados no serviço de bar.</p> <p>O projeto de cenografia desta área deve conceber a instalação de iluminação cênica.</p>
5 - BAR INTERNO "B" Localizado no	<p>Objetivo: Disponibilizar um espaço de bar para a cervejaria oficial do evento atender aos visitantes. Cenografia e estrutura de apoio a ser montada no pavilhão central do centreventos, posicionado ao lado dos restaurantes , na lateral esquerda do pavilhão, em um dos vãos existentes</p>

Centreventos / Lateral esquerda	<p>no mezanino, contígua às fachadas do pórtico descrita no item 6.1.</p> <p>5.1 Cenografia de bar: Definição de medidas, estruturas e materiais visando o revestimento de 2 balcões de atendimento de alvenaria, existente no pavilhão, sendo um medindo aproximadamente 9,5m de extensão por 1,10m de altura e o outro em medindo 3,5m de extensão por 1,10m de altura.</p> <p>Além dos balcões deve ser considerado em projeto também o emoldurando das vigas e das colunas do ambiente e aplicação de uma testeira interna, com sua respectiva definição de medidas, estruturas, materiais, iluminação e comunicação visual, de acordo com o projeto de cenografia.</p> <p>Nos fundos destes balcões de atendimento, delimitando a área de atendimento da área de estoque / serviços, posicionada em um recuo de 2m do balcão de atendimento, em projeto deverá contemplar a instalação de uma parede de divisional em formato de "L" (acompanhando os balcões) tendo como medidas referência, 8m de extensão frontal mais 4,0m complementares do "L", além de altura de 3,5m com acabamento externo frontal. A função desta parede é separar a área de atendimento ao público da área operacional e logística dos barris de chopp, sendo necessário apresentar o detalhamento de estruturas e materiais a serem utilizados nesta parede.</p> <p>Para a fixação das chopeiras usadas nesta operação, deverá ser apresentado em projeto o detalhamento da solução técnica para o correto funcionamento das mesmas, levando em consideração a necessidade de aplicar nesta parede, em ambas as faces (frontal ao público e traseira de serviços) um balcão aparador em cada lado, sendo na parte frontal ao público para comportar as pingadeiras das chopeiras e apoio dos copos de uso do bar e na parte traseira, de serviços, um balcão aparador afim de suportar as chopeiras, com sua devida distribuição de tomadas previstas.</p> <p>Nesta parede serão realizadas as furações necessárias para as torneiras das chopeiras, de modo que os equipamentos e os barris de operação fiquem no lado interno, guarnecidos do público e as torneiras e o apoio dos copos e pingueiras fiquem do lado externo, visíveis ao público.</p>
------------------------------------	---

	<p>Ainda nesta parede deve-se considerar a aplicação de um recorte / abertura de aproximadamente 2m x 2m para embutir duas geladeiras tipo visa cooler, para o serviço refrigerantes e similares no bar.</p> <p>As medidas exatas das furações das chopeiras, bem como dos recortes para as geladeiras deverão respeitar as dimensões dos equipamentos que serão utilizados no serviço de bar.</p> <p>O projeto de cenografia desta área deve conceber a instalação de iluminação cênica e tomadas compatíveis.</p> <p>Esta parede deve conter em ambas as faces (frontal ao público e traseira de serviços) um aparador em cada lado, sendo na parte frontal ao público, na extensão de toda a parede (como referência, 8m + 4m complementares), uma bancada</p> <p>Nesta parede serão realizadas as furações necessárias para as torneiras das chopeiras, de modo que os equipamentos e os barris de operação fiquem no lado interno, garantidos do público e as torneiras e o apoio dos copos e pingueiras fiquem do lado externo, visíveis ao público.</p> <p>5.2 Fachada: Definição e detalhamento de medidas e materiais para aplicação de revestimento das colunas existentes no pavilhão, bem como o fechamento através de uma testeira de parte da área superior do mezanino à frente dos guarda corpos, que delimitarão a área destinada à este ambiente, através de emolduramento das mesmas, seguindo a programação visual e conceito do projeto de cenografia.</p> <p>Nesta testeira, aplicação de frase indicativa "BAR", em material a ser definido em projeto de cenografia.</p> <p>Esta fachada se conecta com as fachadas do pórtico descritas no item 6.1. com as testeiras descritas no item 3.7.</p>
--	--

6 - PORTAL INTERNO Localizado no Centreventos / Lateral esquerda	<p>Objetivo: Criar um elemento arquitetônico com referência que remeta a cidade de Itajaí, em especial a sua relação com a pesca e o pescado, seguindo também a programação visual e gráfica da Marejada.</p> <p>Este PORTAL INTERNO tem por objetivo demarcar a saída do pavilhão principal da Marejada, em direção às atrações da área externa no evento. Estrutura de cenografia a ser posicionada na lateral esquerda do pavilhão principal, utilizando as vigas e colunas de alvenaria existentes e o mezanino, formando uma espécie de pórtico.</p> <p>6.1 Fachada: definição em projeto com devido detalhamento de parede tipo pórtico confeccionada em material e design a definir, conforme conceito do projeto cenográfico, tendo como comprimento total a medida de referência de 30m e sua altura aproximada de 5,20m, tendo seu acabamento superior como guarda corpo para área de Camarote, deve respeitar a mesma altura definida para os itens 3.3, 3.5, 3.6, 4.2 e 5.1, além de estar alinhada com a altura máxima do item 3.7.</p> <p>Nesta estrutura a aplicação de aberturas (pórticos), com detalhamento definido em projeto com o objetivo de dar visão ao fluxo de público conduzindo às atrações externas e ao ponto de hidratação, definida pelos itens 7.1 e 7.2</p> <p>Este pórtico se conecta com a fachada cenográfica do bar descrita no item 5.2 e com o pórtico descrito no item 3.6</p> <p>Aplicação de detalhes nesta fachada em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) necessários, de acordo com briefing deste termo de referência de cenografia, além da aplicação do conceito de testeiças de sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre a área que o pórtico dará acesso, ou seja as atrações externas, ponto de hidratação e saída.</p>
7 - PONTOS DE HIDRATAÇÃO Localizado no	<p>Objetivo: Criação de uma estrutura para ambientação dos bebedouros a serem montados.</p> <p>7.1 Ponto de Hidratação: Bebedouros a serem posicionados em parede de</p>

<p>Centreventos - Lateral esquerda / Localizado na área externa -</p>	<p>alvenaria existente na lateral esquerda do pavilhão do centreventos, em duas seções em "L" com medida de referência de 4m cada.</p> <p>Apresentar em projeto, com devido detalhamento, a construção de uma parede para fachada cenográfica sobrepondo estes bebedouros, confeccionada em material e design a definir, conforme conceito do projeto cenográfico, devendo resguardar aberturas para posicionar as torneiras dos bebedouros e contemplar a instalação de cubas ou outra solução com o intuito de prover conexões de deságue.</p> <p>O objetivo da referida parede é esconder os equipamentos do tipo bebedouros, fornecidos pela SEMASA - Serviço Municipal de Água e Saneamento.</p> <p>7.3 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
<p>8 - CAMAROTE Localizado no Centreventos / Mezanino superior / Lateral esquerda</p>	<p>Objetivo: Criação de um ambiente, posicionado sobre o portal interno (item 6.1), na área de mezanino da lateral esquerda, destinada a montagem de um lounge e um bar.</p> <p>Criação cenográfica deste espaço, em harmonia com o pórtico interno (item 6.1), criando um ambiente único sob a perspectiva do visitante olhando do pavimento térreo do Centreventos, além de dotar o espaço com um bar, mobiliários, decoração e projeto luminotécnico</p> <p>8.1 – Fachada frontal: Apresentar em projeto, com devido detalhamento, a construção de uma parede de fachada confeccionada em material e design a definir, bem como projeto luminotécnico conforme conceito do projeto cenográfico.</p> <p>A referida parede deve ser posicionada à frente das colunas e vigas existentes no piso superior do mezanino do pavilhão central do Centreventos, de modo a revesti-las para criar um ambiente de um espaço de relacionamento com imprensa, patrocinadores e convidados.</p> <p>8.2 – Parede de fundos: Apresentar em projeto, com devido detalhamento, solução com vistas em executar o revestimento da parede de vidro</p>

	<p>existente no pavilhão sendo necessário a definição de material e design, bem como projeto luminotécnico conforme conceito do projeto cenográfico.</p> <p>8.3 Ambiente do bar: Apresentar em projeto, com devido detalhamento, solução com vistas em executar a montagem de um bar com balcão de atendimento para suporte a área do camarote. O bar deve ser posicionado a frente as paredes descritas no item 8.2</p> <p>8.4 Móveis: definição em projeto da quantidade, tipos e posicionamento dos mobiliários para composição do ambiente, apresentando imagens e parâmetros de referência.</p> <p>Definição de revestimento para o piso, apresentando dimensionamento, tipos de materiais e posicionamento levando em consideração a composição com a solução de móveis escolhidos para compor o projeto de cenografia desta área.</p> <p>8.5 Cozinha: Apresentar em projeto, com devido detalhamento, solução com vistas em executar a montagem de paredes para criar um espaço de apoio ao serviço de cozinha, servindo como suporte a operação e espaço para guardar estoque, louças e outros equipamentos necessários para o atendimento de serviço de alimentação na área do camarote. Nesta área não haverá produção de alimentos.</p> <p>Apresentar o dimensionamento deste espaço, seu posicionamento em planta e detalhamento dos materiais e montagem necessária, levando em consideração paredes criando um espaço segregado, balcões, prateleiras, etc.</p> <p>8.6 - Decoração: Definição em projeto do detalhamentos dos elementos e recursos decorativos e paisagismo em harmonia com o projeto cenográfico.</p> <p>8.7 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
	<p>Objetivo: Criar um caminho / uma passagem entre o pavilhão do</p>

9 - TÚNEL INSTAGRAMÁVEL Área externa / Conexão entre Centreventos e atrações externas	<p>Centreventos e a área externa, a partir do portal descrito no item 6, que dá acesso às atrações externas, que incentiva a mídia espontânea, a criação de conteúdo para a internet pelos visitantes do evento, remetendo a um rancho de pesca.</p> <p>9.1 – Túnel: Apresentar em projeto, com devido dimensionamento, posicionamento e detalhamento de equipamentos e materiais a serem utilizados, bem como projeto luminotécnico e recursos tecnológicos para a instalação de um espaço instagramável, conforme conceito do projeto cenográfico.</p> <p>O ambiente em questão refere-se a montagem de um "túnel", entre a saída lateral do Centreventos que dá acesso às atrações externas, espaço em continuação do portal interno (item 6.1). Na lateral do pavilhão, nesta área externa, serão distribuídas diversas atrações como parque de diversões, Pavilhão Gastronômico, Sardinha na Brasa, Palco, Garden, Bares, etc.</p> <p>O objetivo deste "túnel" é criar este ambiente de passagem, de conexão da área interna com o espaço externo, sendo um ambiente convidativo aos visitantes para tirarem suas fotos e postarem nas redes sociais. Neste briefing nos referimos como "túnel", entretanto não é imperativo que seja de fato um túnel, coberto, e sim um caminho que conduz para as atrações externas.</p> <p>9.2 - Decoração: Definição em projeto do detalhamentos dos elementos e recursos decorativos e paisagismo com vistas em compor o projeto de cenografia.</p> <p>9.3 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
10 - PAVILHÃO GASTRONÔMICO EXTERNO Área externa / Estrutura de cobertura temporária tipo	<p>Objetivo: Criar dois ambientes de gastronomia na área externa a configurar mais uma área de alimentação destinada a alojar restaurantes, bares, caixas, além de abrigar mesas de apoio.</p> <p>10.1- Cobertura: Apresentar em projeto, com devido dimensionamento, posicionamento e detalhamento de equipamentos e materiais a serem utilizados, como alumínio tipo Box Truss P30/P50 ou em estrutura de aço treliçado (modelo TFS), bem como projeto luminotécnico, as instalações de dois pavilhões, definindo o modelo mais adequado a ser utilizado, levando</p>

<p>pavilhão / Destinada a bares e restaurantes</p>	<p>em consideração seu uso, suas subdivisões de área interna, altura de pé direito (lateral, cume, etc.), com o objetivo de receber dois ambientes gastronômicos, conforme conceito do projeto cenográfico.</p> <ul style="list-style-type: none">- Espaço coberto para alocar 3 restaurantes e um bar<ul style="list-style-type: none">- Área referência: 600m² → 30mx20m.- Espaço coberto para alocar 2 restaurantes e um bar<ul style="list-style-type: none">- Área referência: 600m² → 30mx20m. <p>10.1.1: Divisão interna contendo: Cada pavilhão deve considerar em seu projeto a sua subdivisão com espaços destinados às cozinhas (área de produção de alimentos) , aos restaurantes (área de atendimento) , ao salão de atendimento (área de mesas), além dos caixas e circulação de público.</p> <p>10.2- Iluminação: Definição de projeto luminotécnico contemplando refletores para iluminação geral do ambiente, iluminação específica para as áreas de produção de alimentos e atendimentos bem como iluminação cênica do salão de atendimento.</p> <p>10.3- Revestimento de piso: Definição em projeto com respectivo dimensionamento e detalhamento dos materiais e estruturas para o revestimento do piso, considerando compatibilidade com a área de uso, como salão de atendimento e área de produção de alimentos.</p> <p>10.4- Restaurantes (montagem e cenografia): Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 5(cinco) restaurantes, sendo distribuídos conforme detalhamento do item 10.1, cada um contendo as suas subdivisões em área de produção (cozinha) e área de atendimento (balcões) levando em consideração as necessidades de cada espaço.</p> <p>Em cada restaurante, deve-se considerar a montagem de uma parede divisional interna (anteparo) separando da área de produção / cozinha, mantendo uma abertura / passagem para contemplar o fluxo de trabalho bem como o fluxo de pratos da cozinha para a área de atendimento.</p> <p>Estas estruturas que delimitam as cozinhas (área de produção de</p>
--	---

alimentos) em sua face interna, não são visíveis para o público, portanto pode-se adotar materiais sem um refinado acabamento, sendo que deve ser respeitada as normas estabelecidas pelo CBMSC quanto a questão de prevenção contra incêndio, uma vez que na área de produção de alimentos há fonte de calor como fogão, fornos e demais equipamentos típicos de cozinha.

10.4.1 - Bancadas internas: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 5(cinco) bancadas, uma para cada restaurante, nestas paredes divisionais descritas no item anterior, anexas ao anteparo de cada cozinha, na face voltada ao público (Área de Atendimento). Estas bancadas servem de apoio à operação de atendimento.

Sobre esta parede divisional com face ao público, além da referida bancada, há necessidade de integração visual com o projetos e cenografia além de servir como painel de informações do cardápio ofertado, podendo ser composta de diferentes materiais, como lona vinílica com impressão, tecido impresso, monitores LED e outros. O detalhamento destas estruturas, tanto da parede, quanto da bancada e a aplicação da comunicação visual necessária são objetos que devem ser detalhados no projeto.

10.4.2 Balcões de Atendimento: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 5(cinco) balcões de atendimento. Tais balcões devem-se sobrepor / integrar a uma parede, também em material a definir com acabamento externo seguindo uma fachada frontal descritas no item **10.6 Fachadas cenográficas**.

O projeto deve prever a integração com o conceito cenográfico, contemplando a ambientação das fachadas cenográficas (10.6), fachadas destes balcões (10.4.2), as bancadas internas (10.4.1), a face visível ao público da fachada da parede divisional (10.4) e a aplicação da comunicação visual descrita, de modo que todos estes elementos estão unificados, como um ambiente único.

10.5 - Áreas destinadas aos Bares (Montagem e Cenografia): Definição em

projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 2 (dois) bares, sendo distribuídos conforme detalhamento do item 10.1, cada um contendo as suas subdivisões em área de estoque / serviço e área de atendimento (balcões) levando em consideração as necessidades de cada espaço.

10.5.1 - Bancadas para as chopeiras: Definição e detalhamento de medidas, estruturas e materiais visando a instalação de uma parede divisória com uma porta de serviço interligando os espaços (área de estoque / serviço e área de atendimento).

Para a fixação das chopeiras usadas nesta operação, deverá ser apresentado em projeto o detalhamento da solução técnica para o correto funcionamento das mesmas, levando em consideração a necessidade de aplicar nesta parede, em ambas as faces (frontal ao público e traseira de serviços) um balcão aparador em cada lado, sendo na parte frontal ao público para comportar as pingadeiras das chopeiras e apoio dos copos de uso do bar e na parte traseira, de serviços, um balcão aparador afim de suportar as chopeiras, com sua devida distribuição de tomadas previstas.

Nesta parede serão realizadas as furações necessárias para as torneiras das chopeiras, de modo que os equipamentos e os barris de operação fiquem no lado interno, guarnecidos do público e as torneiras e o apoio dos copos e pingadeiras fiquem do lado externo, visíveis ao público.

Ainda nesta parede deve-se considerar a aplicação de um recorte / abertura de aproximadamente 1m x 2m para embutir duas geladeiras tipo visa cooler, para o serviço refrigerantes e similares no bar.

As medidas exatas das furações das chopeiras, bem como dos recortes para as geladeiras deverão respeitar as dimensões dos equipamentos que serão utilizados no serviço de bar.

10.5.2 Balcões de Atendimento: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 2 (dois) balcões de atendimento, uma para cada bar. Tais balcões devem-se sobrepor / integrar a uma parede, também em material a definir com acabamento externo seguindo uma fachada frontal descritas no item **10.6 Fachadas cenográficas**.

O projeto deve prever a integração com o conceito cenográfico, contemplando a ambientação das fachadas cenográficas (10.6), fachadas destes balcões (10.5.2), as bancadas internas (10.5.1), a face visível ao público da fachada da parede divisional (10.5) e a aplicação da comunicação visual descrita, de modo que todos estes elementos estão unificados, como um ambiente único.

10.6 - Fachadas cenográficas: Construção de fachadas cenográficas integradas aos ambientes citados, sendo que as fachadas referentes aos restaurantes integram-se com descritas no item 10.4 e a fachada aos bares integram-se a área descrita no item 10.5 e ainda integrar-se com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura, definida no item 10.1.

As fachadas devem constituir-se em elementos com referência que remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado seguindo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.

Deve apresentar detalhamento em projeto considerando aberturas para posicionamento dos balcões de atendimento (10.4.2 e 10.5.2)

10.7 – Móveis: Definição em projeto dos tipos de mesas admitidos para composição de cenografia e sua locação em planta, além de seu dimensionamento e quantificação.

10.8 - Testeira Frontal e Fechamentos Laterais: Construção testeiras e fachadas cenográficas de fechamento integradas ao projeto de cenografia devendo constituir-se em elementos com referência que remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado seguindo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.

10.8.1 - Testeira Frontal: detalhamento em projeto, definindo materiais a serem utilizados visando integrar com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura, definida no item 10.1.

Sobre esta testeira aplicação de detalhes em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente,

	<p>impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre as atrações destas áreas, ou seja restaurantes, bares e afins.</p> <p><u>10.8.2 - Fechamento lateral dos restaurantes e bares:</u> detalhamento em projeto, definindo materiais a serem utilizados visando integrar com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura, definida no item 10.1.</p> <p>Tais fechamentos laterais devem ser aplicados nas extremidades externas das laterais dos restaurantes e/ou bares, na face visível ao público, de modo a garantir uma unidade visual que integra com as fachadas descritas no item 10.6. Sobre estes fechamentos aplicação de detalhes em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre as atrações destas áreas, ou seja restaurantes, bares e afins.</p> <p>10.9 - Decoração: Definição em projeto do detalhamentos dos elementos e recursos decorativos e paisagismo com vistas em compor o projeto de cenografia.</p> <p>10.10 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
<p>11 - FISH GARDEN</p> <p>Área externa / Estrutura de cobertura temporária tipo pavilhão / Destinada a bares, palco e backstage</p>	<p>Objetivo: Criar o ambiente de um pavilhão na área externa exclusivamente destinada a alocar o bar do patrocinador Master e as cervejarias artesanais, além do palco com atrações musicais e área de apoio de backstage.</p> <p>11.1- Cobertura: Apresentar em projeto, com devido dimensionamento, posicionamento e detalhamento de equipamentos e materiais a serem utilizados, como alumínio tipo Box Truss P30/P50 ou em estrutura de aço treliçado (modelo TFS), bem como projeto luminotécnico, a instalação de um pavilhão, definindo o modelo mais adequado a ser utilizado, levando em consideração seu uso, suas subdivisões de área interna, altura de pé direito (lateral, cume, etc.), com o objetivo de receber os espaços descritos abaixo.</p>

- Espaço para alocar 5 bares para as cervejarias artesanais locais, 1 bar para a cervejaria oficial do evento, 2 caixas, 1 palco e área backstage / camarins
 - Área referência: 1.500m² → 30mx50m.

11.1.1: Divisão interna contendo: deve-se considerar em projeto a sua subdivisão com espaços, com seus respectivos dimensionamentos destinados ao palco, backstage, camarins, aos bares (área de estoque e atendimento), ao salão de atendimento (área de mesas), além dos caixas e circulação de público.

11.2- Iluminação: Definição de projeto luminotécnico contemplando refletores para iluminação geral do ambiente, iluminação específica para as áreas de produção de alimentos e atendimentos bem como iluminação cênica do salão de atendimento.

11.3- Revestimento de piso: Definição em projeto com respectivo dimensionamento e detalhamento dos materiais e estruturas para o revestimento do piso, considerando compatibilidade com a área de uso, como salão de atendimento e área de bares.

11.4 - Bares: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 6 (seis) bares, sendo distribuídos conforme detalhamento do item 11.1, cada um contendo as suas subdivisões em área de estoque / serviço e área de atendimento (balcões) levando em consideração as necessidades de cada espaço.

11.4.1 - Bancadas para as chopeiras: Definição e detalhamento de medidas, estruturas e materiais visando a instalação de uma parede divisória com uma porta de serviço interligando os espaços (área de estoque / serviço e área de atendimento).

Para a fixação das chopeiras usadas nesta operação, deverá ser apresentado em projeto o detalhamento da solução técnica para o correto funcionamento das mesmas, levando em consideração a necessidade de aplicar nesta parede, em ambas as faces (frontal ao público e traseira de serviços) um balcão aparador em cada lado, sendo na parte frontal ao público para comportar as pingadeiras das chopeiras e apoio dos copos de

uso do bar e na parte traseira, de serviços, um balcão aparador afim de suportar as chopeiras, com sua devida distribuição de tomadas previstas.

Nesta parede serão realizadas as furações necessárias para as torneiras das chopeiras, de modo que os equipamentos e os barris de operação fiquem no lado interno, guarnecidos do público e as torneiras e o apoio dos copos e pingueiras fiquem do lado externo, visíveis ao público.

Ainda nesta parede deve-se considerar a aplicação de um recorte / abertura de aproximadamente 1m x 2m para embutir duas geladeiras tipo visa cooler, para o serviço refrigerantes e similares no bar da cervejaria oficial.

As medidas exatas das furações das chopeiras, bem como dos recortes para as geladeiras deverão respeitar as dimensões dos equipamentos que serão utilizados no serviço de bar.

11.4.2 Balcões de Atendimento: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de 6 (seis) balcões de atendimento, uma para cada bar. Tais balcões devem-se sobrepor / integrar a uma parede, também em material a definir com acabamento externo seguindo uma fachada frontal descritas no item **11.5 Fachadas cenográficas**.

O projeto deve prever a integração com o conceito cenográfico, contemplando a ambientação das fachadas cenográficas (11.5), fachadas destes balcões (11.4.2), as bancadas internas (11.4.1), a face visível ao público da fachada da parede divisional (11.4) e a aplicação da comunicação visual descrita, de modo que todos estes elementos estão unificados, como um ambiente único.

11.5 - Fachadas cenográficas: detalhamento em projeto para construção de fachadas cenográficas integradas aos ambientes citados, sendo que as fachadas referentes aos bares integram-se com as descritas no item 11.4 e ainda integrar-se com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura , definida no item 11.1.

As fachadas devem constituir-se em elementos com referência que remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado

segundo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.

Deve apresentar detalhamento em projeto considerando aberturas para posicionamento dos balcões de atendimento (11.4.2)

11.6 – Móveis: Definição em projeto dos tipos de mesas e demais mobiliários como bancos, sofás, puffs em composição com a cenografia e sua locação em planta, além de seu dimensionamento e quantificação, baseado nos ambientes definidos no item 11.1.1.

11.7 - Testeira Frontal e Fechamentos Laterais: Construção testeiras e fachadas cenográficas de fechamento integradas ao projeto de cenografia devendo constituir-se em elementos com referência que remetam a cidade de Itajaí, e sua relação com a pesca e o pescado seguindo a programação visual e conceito gráfico da Marejada.

11.7.1 - Testeira Frontal: detalhamento em projeto, definindo materiais a serem utilizados visando integrar com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura, definida no item 11.1.

Sobre esta testeira aplicação de detalhes em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre as atrações destas áreas, ou seja restaurantes, bares e afins.

11.7.2 - Fechamento lateral dos bares: detalhamento em projeto, definindo materiais a serem utilizados visando integrar com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura, definida no item 11.1. Tais fechamentos laterais devem ser aplicados nas extremidades externas das laterais dos bares, na face visível ao público, de modo a garantir uma unidade visual que integra com as fachadas descritas no item 11.5. Sobre estes fechamentos aplicação de detalhes em materiais e elementos a definir em projeto, criando efeitos de profundidade (3D, volumetria) sinalização com aplicação de vinil adesivo recortado eletronicamente, impressões em lona ou outra solução apontada em projeto, trazendo a informação sobre as atrações destas áreas, ou seja restaurantes, bares e afins.

	<p>11.8 - Decoração: Definição em projeto do detalhamentos dos elementos e recursos decorativos e paisagismo em harmonia com o projeto cenográfico.</p> <p>11.9 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
<p>12 - TASCA PORTUGUESA</p> <p>Área externa / Estrutura de cobertura temporária tipo pavilhão / Destinada a instalação de restaurante</p>	<p>Objetivo: Criar um ambiente para abrigar um restaurante que apresentará duas áreas distintas, uma que ofereça serviço "A La Carte" com consumo pós pago, utilizando garçons e outra área de atendimento de balcão com consumo pré pago, como os demais restaurantes do evento. A referência arquitetônica e decorativa deve ser baseada em restaurantes do tipo "Tasca", estabelecimentos tradicionais em Portugal que servem comida caseira e regional. Segue breve descritivo briefing para projeto de cenografia desta área:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Decoração simples:</u> Paredes brancas ou de pedra, azulejos coloridos, mesas e cadeiras de madeira rústica, utensílios tradicionais pendurados nas paredes.• <u>Iluminação suave e aconchegante:</u> Luzes pendentes, velas, lampiões.• <u>Fachada simples:</u> Placa discreta com o nome da tasca, geralmente pintada à mão.• <u>Decoração autêntica:</u> Fotos antigas, quadros com temas portugueses, instrumentos musicais tradicionais. <p>12.1 – Cobertura: Apresentar em projeto, com devido dimensionamento, posicionamento e detalhamento de equipamentos e materiais a serem utilizados, como alumínio tipo Box Truss P30/P50 ou em estrutura de aço treliçado (modelo TFS), bem como projeto luminotécnico, a instalação de dois pavilhões, definindo o modelo mais adequado a ser utilizado, levando em consideração seu uso, suas subdivisões de área interna, altura de pé direito (lateral, cume, etc.), com o objetivo de receber com o objetivo de receber os espaços descritos abaixo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Espaço dividido em 4 (quatro) ambientes, sendo um para alocar uma cozinha (área de produção), área de atendimento externa, tipo varanda, para o serviço pré pago e área para pedidos e retirada dos

pratos no balcão, serviço pré pago e área de atendimento para o serviço a la carte, pós pago (salão de atendimento interno).

- Área referência: 300m² → 15mx20m.

12.2 - Iluminação: Definição de projeto luminotécnico contemplando refletores para iluminação geral do ambiente, iluminação específica para as áreas de produção de alimentos e atendimentos bem como iluminação cênica do salão de atendimento interno e da área de atendimento externa.

12.3- Revestimento de piso: Definição em projeto com respectivo dimensionamento e detalhamento dos materiais e estruturas para o revestimento do piso, considerando compatibilidade com a área de uso, como salão de atendimento interno, área de atendimento externa (varanda), balcão de atendimento e área de produção de alimentos.

12.4 – Restaurante (montagem e cenografia): Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem do restaurante "Tasca", sendo distribuído conforme detalhamento do item 12.1, apresentando as subdivisões em área de produção (cozinha) e área de atendimento pré pago (balcão), área de atendimento pós pago (salão de atendimento interno) levando em consideração as necessidades de cada espaço.

Deve-se considerar a montagem de paredes delimitando as áreas e de parede divisional interna (anteparo) separando da área de produção / cozinha, mantendo uma abertura / passagem para contemplar o fluxo de trabalho bem como o fluxo de pratos da cozinha para a área de atendimento pré pago (balcão) e uma segunda passagem para a área de atendimento pós pago (salão de atendimento interno).

Estas estruturas de parede que delimitam as cozinhas (área de produção de alimentos) em sua face interna, não são visíveis para o público, portanto pode-se adotar materiais sem um refinado acabamento, sendo que deve ser respeitada as normas estabelecidas pelo CBMSC quanto a questão de prevenção contra incêndio, uma vez que na área de produção de alimentos há fonte de calor como fogão, fornos e demais equipamentos típicos de cozinha.

12.4.1 - Bancadas internas: Definição em projeto com respectivo

detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem uma bancada, nesta parede divisional descrita no item anterior, anexa ao anteparo, na face voltada ao público (Área de Atendimento pré pago). Esta bancada serve de apoio à operação de atendimento.

Sobre esta parede divisional com face ao público, além da referida bancada, há necessidade de integração visual com o projeto de cenografia deste ambiente além de servir como painel de informações do cardápio ofertado, podendo ser composta de diferentes materiais, como lona vinílica com impressão, tecido impresso, monitores LED e outros. O detalhamento destas estruturas, tanto da parede, quanto da bancada e a aplicação da comunicação visual necessária são objetos que devem ser detalhados no projeto.

12.4.2 Balcões de Atendimento: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem de balcão de atendimento que deve-se sobrepor / integrar a uma parede, também em material a definir com acabamento externo seguindo uma fachada frontal descritas no item **12.5 Fachadas cenográficas.**

12.4.3 Salão de Atendimento interno (pós pago): Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa e cenografia considerando a montagem deste salão de atendimento interno, com ligação com a área de produção de alimentos (cozinha) e a área de atendimento pré pago (varanda). Considerar no projeto o detalhamento de materiais e estruturas para aplicação no teto, compondo o ambiente.

O projeto deve prever a integração com o conceito cenográfico, contemplando a ambientação das fachadas cenográficas (12.5), fachadas destes balcões (12.4.2), as bancadas internas (12.4.1), o salão de atendimento (12.4.3) e a face visível ao público da fachada da parede divisional (12.4), considerando ainda a aplicação da comunicação visual descrita, de modo que todos estes elementos estão unificados, como um ambiente único.

12.5 - Fachadas cenográficas: detalhamento em projeto para construção de fachadas cenográficas integradas aos ambientes citados e ainda integrar-se



	<p>com o pavilhão, considerando altura e as colunas e vigas que sustentam a estrutura , definida no item 12.1.</p> <p>As fachadas devem constituir-se em elementos conforme referência apresentada no item 12.1, mas não somente limitada a estas.</p> <p>12.6 – Móveis: Definição em projeto dos tipos de mesas e demais mobiliários como bancos, sofás, puffs admitidos para cada ambiente, em composição com a cenografia e sua locação em planta, além de seu dimensionamento e quantificação.</p> <p>12.7 - Decoração dos ambientes: Definição em projeto do detalhamentos dos elementos e recursos decorativos como objetos, quadros, vasos e paisagismos com vista em compor os ambientes de atendimento interno (salão) e externo (varanda).</p> <p>12.8 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
--	---



13 - BANHEIROS Banheiros do Pavilhão do Centreventos e Externos, em estruturas temporárias	<p>Objetivo: Criar um ambiente agradável, seguro e organizar os fluxos de acesso aos banheiros do evento.</p> <p>13.1 - Banheiros de Centreventos: Definição em projeto de detalhamento dos elementos e recursos decorativos, além de paisagismo com vistas em compor o projeto de cenografia para as estruturas existentes de banheiros do Centreventos.</p> <p>13.1 - Banheiros Externos: Definição em projeto de detalhamento dos elementos de estruturas, materiais e recursos decorativos, além de paisagismo com vistas em compor o projeto de cenografia para as estruturas temporárias de banheiros instalados na área externa.</p> <p>13.3 - Espaço Família: Área destinada a atender as famílias com apoio para troca de fraldas, espaço de amamentação, área para os pais esquentar mamadeiras e afins.</p> <p>Utilizar o espaço do vestiário feminino de centreventos, definir detalhamento em projeto de mobiliário de apoio como trocador, poltronas, bancadas, microondas, etc.</p> <p>Detalhar os elementos e recursos decorativos necessários, além do paisagismo para compor o ambiente.</p>
---	--

14 - REFEITÓRIO Espaço em estrutura temporária para abrigar o refeitório de serviço do evento.	<p>Objetivo: Criar um espaço coberto, com estruturas temporárias para alocar uma cozinha e um salão com mesas para o refeitório do evento.</p> <p>14.1- Cobertura: Apresentar em projeto, com devido dimensionamento, posicionamento e detalhamento de equipamentos e materiais a serem utilizados, como alumínio tipo Box Truss P30/P50 ou em estrutura de aço treliçado (modelo TFS), bem como projeto luminotécnico, as instalação de pavilhão, definindo o modelo mais adequado a ser utilizado, levando em consideração seu uso, suas subdivisões de área interna e altura de pé direito (lateral, cume, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none">• Espaço coberto para alocar uma cozinha para a produção de alimentos e um salão de atendimento, operando em estilo buffet.<ul style="list-style-type: none">○ Área de Referência: 150m2 → 15x10 <p><u>14.1.1: Divisão interna contendo:</u> deve considerar em seu projeto a sua subdivisão com espaço destinado à cozinha (área de produção de alimentos) e ao salão de atendimento (área de mesas).</p> <p>14.2- Iluminação: Definição de projeto luminotécnico contemplando refletores para iluminação geral do ambiente, iluminação específica para a área de produção de alimentos e atendimento.</p> <p>14.3- Revestimento de piso: Definição em projeto com respectivo dimensionamento e detalhamento dos materiais e estruturas para o revestimento do piso, considerando compatibilidade com a área de uso, como salão de atendimento e área de produção de alimentos.</p> <p>14.4- Refeitório: Definição em projeto com respectivo detalhamento de materiais, estruturas, planta baixa considerando a montagem do refeitório sendo distribuído conforme detalhamento do item 14.1, contendo as suas subdivisões em área de produção (cozinha) e área de atendimento (mesas) levando em consideração as necessidades de cada espaço.</p> <p>Deve-se considerar a montagem de uma parede divisória interna separando da área de produção / cozinha, mantendo uma abertura / passagem para contemplar o fluxo de trabalho bem como o fluxo de pratos da cozinha para a área de atendimento.</p> <p>Estas estruturas que delimitam o refeitório, tanto as cozinhas (área de</p>
--	---



	<p>produção de alimentos) quanto o salão de atendimento (mesas) não são visíveis para o público, portanto pode-se adotar materiais sem um refinado acabamento, sendo que deve ser respeitada as normas estabelecidas pelo CBMSC quanto a questão de prevenção contra incêndio, uma vez que na área de produção de alimentos há fonte de calor como fogão, fornos e demais equipamentos típicos de cozinha.</p> <p>14.5 – Móveis: Definição em projeto dos tipos de mesas e sua locação em planta, além de seu dimensionamento e quantificação.</p> <p>12.8 - Elétrica: Definição em projeto da distribuição de tomadas de apoio para cada uma das áreas de atendimento e suporte à iluminação.</p>
--	--

Thiago da Silva Morastoni

Secretário Municipal de Turismo e Eventos