

Anexo I

LINHAS ORIENTADORAS DO PROJETO DE EXPLORAÇÃO

Enquadramento:

O Museu de Lisboa, como museu de cidade, tem como vocação dar a conhecer a identidade cultural, social, económica, política, antropológica e territorial de Lisboa, refletindo a sua evolução histórica e da população que a caracteriza. Despertar a curiosidade sobre o lugar físico e a ocupação de Lisboa ao longo dos tempos, a sua relação com o rio enquanto elo entre margens e porta para o mundo. Ao interpretar a cidade através dos testemunhos materiais, permite dar a conhecer a sua herança multicultural – passada e presente – como contributo para os seus possíveis futuros.

O Museu de Lisboa – Palácio Pimenta localiza-se numa área bastante movimentada, perto da estação de metro e autocarros do Campo Grande e enquadra-se numa zona universitária e empresarial.

A oferta de restauração na área de localização do Museu centra-se em espaços de restauração que, maioritariamente, fecham ao domingo.

O público visitante é variado em idades e nacionalidades.

A programação do museu é direcionada a público geral e específico. Existem eventos de programação do museu ou parcerias com entidades externas que podem realizar-se a partir das 18h que poderão utilizar os serviços do quiosque para serviços de catering.

Características do espaço a concessionar:

Quiosque:

Área total: 6,65m²

Área de balcão: 2,50m²

Zona para implantação de esplanada:

Área de esplanada: 97m²

Planta em anexo às Condições Contratuais (Anexo II – Anexo A).

Horário e Logística:

O Museu de Lisboa-Palácio Pimenta encerra ao público às segundas-feiras e o horário de visitas ao museu é das 10h às 18h, de terça-feira a domingo. As segundas-feiras são os dias de manutenção do museu, e existe vigilância humana 24h, de segunda-feira a domingo.

A porta de entrada de público, equipa e equipas técnicas é feita pela porta principal do Museu com passagem pela receção. Mais à frente existe um portão que dá acesso ao pátio das laranjeiras que é utilizado, quando necessário, para entrada de veículos para cargas e descargas.

Demais linhas orientadoras do serviço a prestar:

- Adequabilidade à diversidade do público;
- Capacidade de servir refeições com rapidez;
- Diferentes propostas de menu;
- Privilegiar a utilização de produtos locais e biológicos;
- Praticar preços médios e baixos, adequados a público local;
- Seguir os princípios de sustentabilidade alimentar e ambiental;
- Mobiliário deve obedecer a padrões de qualidade e comodidade e ser adequado ao espaço de esplanada.