

## **ANEXO I**

### **SELEÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA PARA CELEBRAÇÃO DE CONTRATO DE SUBPERMISSÃO ONEROSA DE USO, COM IMPLANTAÇÃO, EXPLORAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E OPERAÇÃO COMERCIAL DE RESTAURANTE/CAFÉ NAS DEPENDÊNCIAS DO CULT SP PRO ESCOLAS DE PROFISSIONAIS DA CULTURA**

#### **1. DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Qualificação Técnica tem por objeto a seleção de pessoa jurídica para celebração de contrato de subpermissão onerosa de uso, com implantação, exploração, administração e operação comercial do restaurante nas dependências do Equipamento Público denominado Cult SP Pro Escolas de Profissionais da Cultura na Cidade de São Paulo, localizado na Rua Três Rios, nº 363 Bom Retiro conforme as especificações contidas no presente Termo de Referência e seus anexos.

#### **2. DA ESTRUTURA DO TERMO DE REFERÊNCIA**

2.1. O presente Termo de Qualificação Técnica é parte integrante de um processo de seleção estruturado por um Termo de Referência e possui os seguintes documentos complementares:

Anexo I - TQT

Anexo II - Minuta do Contrato de Subpermissão de Uso;

Anexo III - Declaração de Habilitação;

Anexo IV - Cartão de CNPJ;

Anexo V - Modelo do Atestado de Visita ao Imóvel Anexo

#### **3. DA MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Técnica e Preço

3.2. As Propostas serão analisadas e pontuadas conforme os critérios constantes do quadro abaixo (Tabela I): (A TABELA É APLICADA APENAS PARA A MODALIDADE TÉCNICA E PREÇO)

Tabela I

**CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO**

Pontuação			
Critério	Itens de Avaliação	Observações	Máximo Possível
1. Qualificação			0,50 PONTOS
			0,50 PONTOS
2. Especialização	Apresentação de Portfólio		ATÉ 2,50 PONTOS
	Formação da equipe técnica		ATÉ 0,50 PONTO
3. Valor proposto	Proposta comercial e técnica		ATÉ 2,00 PONTOS
4. Valor proposto	Melhor valor proposto	Melhor valor final da proposta Os demais preços, serão pontuados pela fração entre o menor preço;	ATÉ 4,00 PONTOS
PONTUAÇÃO TOTAL DA PROPOSTA			10,0 PONTOS

**4.DO**

**LOCAL DE EXECUÇÃO E CONSIDERAÇÕES GERAIS**

4.1. Rua Três Rios, 363 Bom Retiro São Paulo - SP

## **5 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

5.1. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

5.1.1. Ser responsável pela instalação, limpeza, segurança e manutenção dos móveis e utensílios, incluindo a manutenção preventiva e a higiene, limpeza e varrição das áreas de concessão e adjacente, melhor especificadas no documento Anexo II - PLANTAS/CROQUI.

5.1.1.1. Fornecer todos os móveis, utensílios e produtos para implantação da Restaurante / Café do Cult SP Pro;

5.1.1.2. Adequar o espaço para perfeito atendimento e circulação dos usuários;

5.1.1.3. Manter sob sua responsabilidade a vigilância e segurança do local.

5.1.2. Ser responsável pela manutenção da área de concessão, sendo que ao final do prazo contratual, os móveis e utensílios e/ ou equipamentos poderão ser retirados, desde que não causem danos ao imóvel, cabendo a ela entregar o imóvel nas mesmas condições apresentadas no início do contrato.

5.1.3. Ser responsável por seus funcionários e preposto, que deverão apresentar-se uniformizados e com identificação, além de irrepreensível comportamento, discrição e polidez no trato aos usuários.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à USP declaração indicando o nome de seu representante ou preposto idôneo que ficará responsável pelos serviços para representá-la integralmente em todos os seus atos;

5.1.3.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter relação atualizada de seus empregados e prepostos, incluindo carteira de saúde, à disposição da USP;

5.1.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a carteira profissional dos funcionários que prestarão serviços, com o registro do contrato de trabalho, bem como comprovar o recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

5.1.4. Zelar por condições de trabalho dignas e condizentes com as leis trabalhistas e combater a informalidade e condições degradantes em toda sua cadeia produtiva;

5.1.5. Quando for o caso de eventuais anúncios e propagandas a serem afixados nas dependências do local concedido, submetê-los previamente à autorização da CONCEDENTE, não sendo permitidos anúncios ou propagandas de cigarros e bebidas alcoólicas, em hipótese alguma;

5.1.6. Afixar em local visível aos usuários, a lista de preços de seus principais produtos, que deverá ser rigorosamente cumprida;

5.1.7. A venda de bebida alcoólica e/ou tabaco será permitida em hipótese alguma;

5.1.8. A CONCESSIONÁRIA não poderá usar o nome da CONCEDENTE para adquirir gêneros, produtos ou quaisquer outros bens, não sendo a CONCEDENTE responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA perante terceiros;

5.1.9. A CONCESSIONÁRIA deverá enviar à CONCEDENTE, imediatamente após sua lavratura, quaisquer autos de infração, bem como as notificações emitidas pelo Poder Público, em que a CONCESSIONÁRIA conste como infratora ou ré, juntamente com um relato dos motivos que determinaram a autuação ou notificação;

5.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar, mensalmente, as despesas relativas a seus consumos de água e energia elétrica, de acordo com os valores aferidos no medidor;

5.1.11. A CONCESSIONÁRIA deverá receber a fiscalização da USP independentemente de agendamento prévio, e fornecer amostras dos produtos para análise, assim como apresentar toda a documentação que lhe for solicitada;

5.1.12. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar o Código de Ética da Universidade de São Paulo;

5.2. São responsabilidades da CONCEDENTE:

5.2.1. Indicar a Comissão Gestora do contrato cuja composição deverá incluir ao menos um membro da área administrativa do Cult SP Pro;

5.2.2. A CONCEDENTE poderá solicitar a substituição de qualquer empregado ou mesmo do representante ou preposto da CONCESSIONÁRIA, caso não venha a preencher as qualificações necessárias;

5.2.3. Compete à CONCEDENTE a análise e o controle dos produtos comercializados na Restaurante / Café, quanto ao segmento, apresentação, qualidade e sistema de embalagem.

## **6. NORMAS LEGAIS APLICÁVEIS**

6.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a conhecer e atentar em tudo quanto couber na execução do objeto desta Concessão, inclusive normas e leis relacionadas, sem prejuízo daquelas não mencionadas no Edital ou em seus Anexos.

I. Lei Estadual 13.541/2009, regulamentada pelo Decreto Estadual 53.311/2009 – Que Proíbe o consumo de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, em ambientes coletivos, públicos ou privados;

II. Lei Municipal 16.642/2017, regulamentada pelo Decreto Municipal 57.776/2017 - Que aprova o Código de Obras e Edificações do Município de São Paulo; especialmente no que tange à acessibilidade das pessoas com deficiências ou com mobilidade reduzida, além da ABNT/NBR 9050, versão 2020, norma brasileira que trata da acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos;

III. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997 - Regulamento Técnico; "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" (Anexo I);

IV. Portaria Nº 2619 de 06 de dezembro de 2011 da Secretaria Municipal de Saúde, que aprova o “Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos”;

V. Portaria CVS Nº 5 de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, que “Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo”;

VI. Resolução Da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

VII. Demais Resoluções RDC da ANVISA que impactam diretamente nos insumos utilizados na produção de café expresso. Recomenda-se cuidado especial na compra desses insumos, com atenção às seguintes Resoluções:

VIII. Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 723, de 1º de julho de 2022- Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, adoçante de mesa, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura;

IX. Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 716, de 1º julho de 2022- Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos;

X. Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação;

XI. Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA - RDC Nº 719, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

XII. Deverão ser observadas as ações em relação ao tombamento do imóvel, de modo que as intervenções propostas para implantação dos serviços e suas respectivas estruturas, deverão ser previamente aprovadas junto a CONTRATANTE, antes de submissão aos Órgão Reguladores, em razão da especificidade do imóvel, com vistas aos processos de tombamento, à saber:

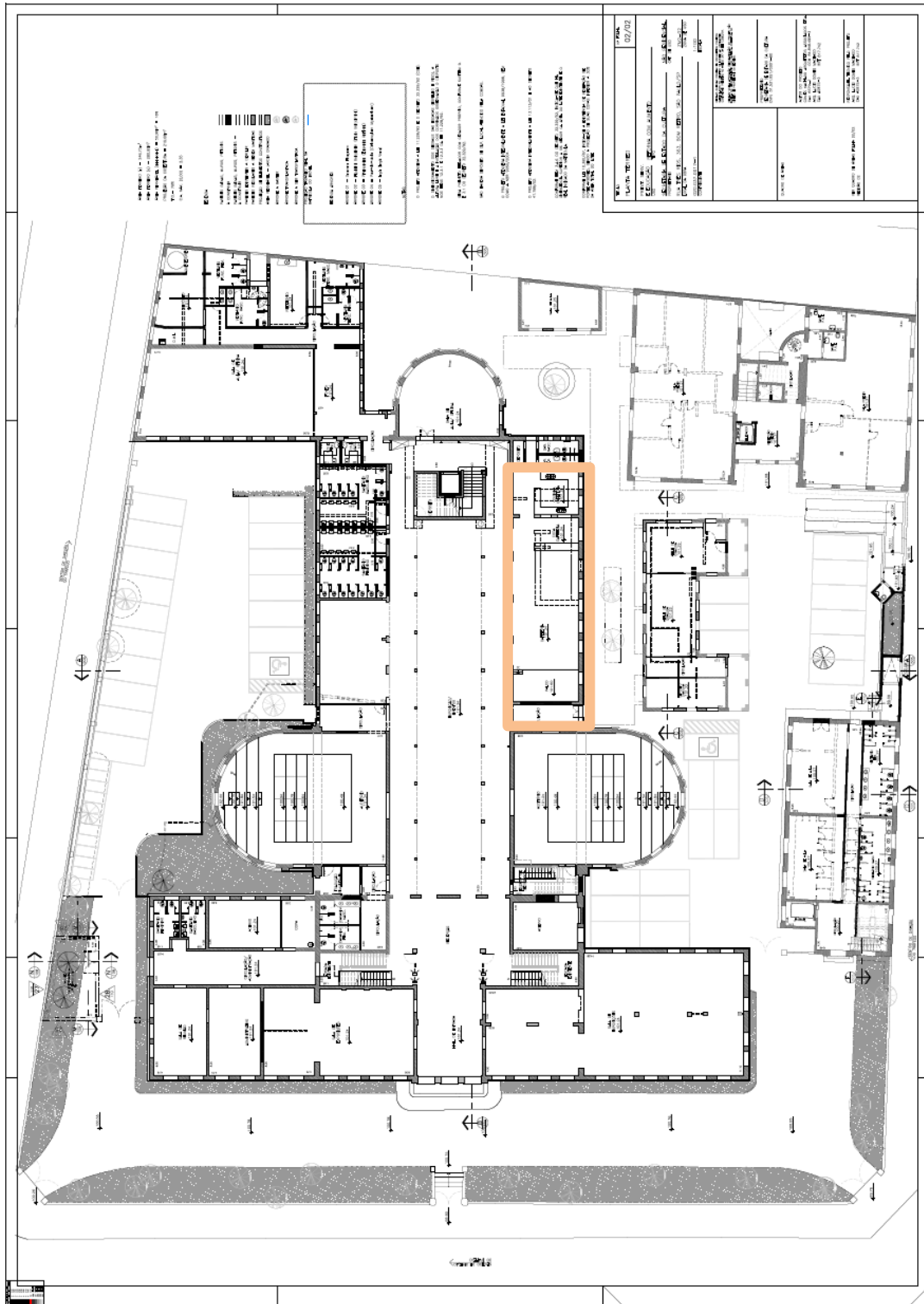
CONDEPHAAT - Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico. Número do Processo: 22033/82. Resolução de Tombamento: Resolução 52 de 02/06/2016 (obs.: que revogou a Resolução 60 de 15/07/1982) Livro do Tombo Histórico: inscrição nº 197, p. 48, 20/07/1982 CONPRESP - Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo. Nome atribuído: Antiga Sede da Faculdade de Farmácia e Odontologia da USP. Localização: R. Três Rios, nº 363 – Bom Retiro – São Paulo-SP Resolução de Tombamento: Resolução 05/91

## **7. DO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

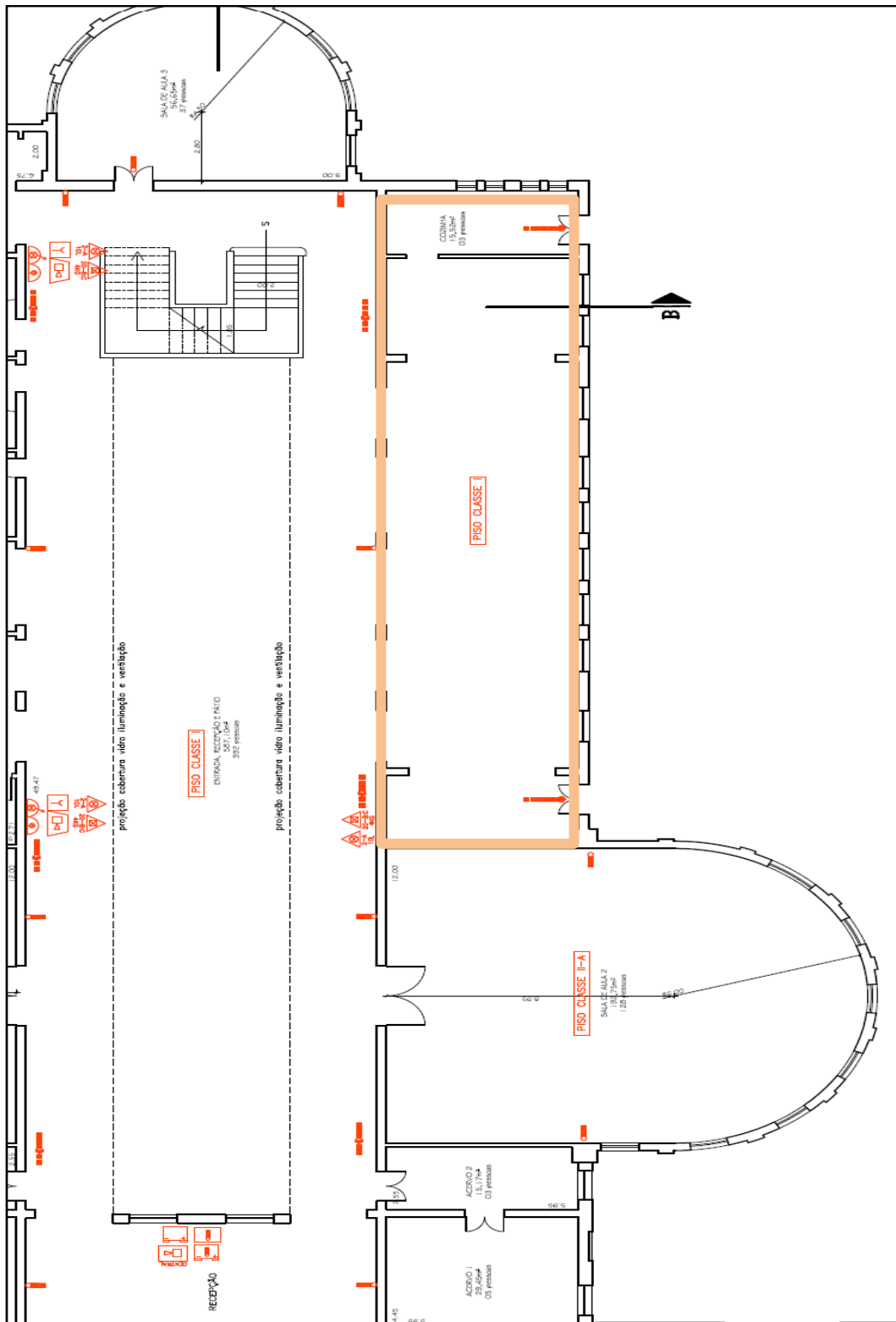
Implantação: 08/01/2025 a 08/03/2025

Operação: 09/03/2025 a 19/08/2029

**ANEXO II  
( PLANTAS E ESTRUTURA )**



(IMPLANTAÇÃO)



**(ÁREA DESTINADA TOTAL 155,60 m<sup>2</sup>, SENDO: 140,08 m<sup>2</sup> SALÃO | 15,52 m<sup>2</sup> COZINHA)**



**ANEXO II  
( ESTRUTURA )**

BALCÃO REFRIGERADO 3,00X0,70 x h 0,95

PIA COM BALCÃO REFRIGERADO 2,00X0,70 H 0,95

BALCÃO REFRIGERADO 1,95X0,70H0,95

BALCÃO 1,20 X 0,70XH0,95

COIFA 2,70X0,55XH0,60

TUBULAÇÃO DE SAIDA DE FUMAÇA DA COIFA 13 “

BALCÃO REFRIGERADOR 2,90X0,70H0,95

BALCÃO EM AÇO INOX COM PIA 4,00X70H0,95

PIA EM INOX 2,50X0,70H0,90

BALCÃO EM AÇO INOX 1,40X70H0,90

BALCÃO EM AÇO INOX 2,80X0,70H0,90

BALCÃO COM PIA EM AÇO INOX 2,75X0,70H0,90