

## TERMO DE REFERÊNCIA PARA A CONCESSÃO DE ESPAÇOS DO COMPLEXO CULTURAL JÚLIO PRESTES

São Paulo, 19 de dezembro de 2025.

A **Fundação Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo – Fundação Osesp**, nos termos de seu Regulamento de Seleções, instaura a presente concorrência para a concessão de espaço localizado no Complexo Cultural Júlio Prestes para a operação de café.

### DISPOSIÇÕES INICIAIS

A **Fundação Osesp**, qualificada como organização social de cultura, é responsável, nos termos do Contrato de Gestão firmado com o Estado de São Paulo, pela gestão da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo, do Complexo Cultural Júlio Prestes e do Festival Internacional de Inverno de Campos do Jordão.

No âmbito da gestão do Complexo Cultural Júlio Prestes (“CCJP”), a **Fundação Osesp** possui a faculdade de realizar a locação de espaços para operações de atividades comerciais, como restaurantes, cafés, livrarias e congêneres.

A contratação será realizada por livre escolha da **Fundação Osesp**, segundo critérios de conveniência e oportunidade, sendo o presente processo forma de obter elementos objetivos para a tomada da decisão.

### CRONOGRAMA

Publicação deste termo de referência	19 de dezembro de 2025
Prazo para envio de proposta	até 23 de dezembro de 2025 às 12h00
Sessão de abertura das propostas	dia 23 de dezembro às 10h00
Publicação do resultado final	até 05 de janeiro de 2025

### OBJETO

1.1. A presente seleção tem por objeto viabilizar a locação de espaço para a instalação de serviços de alimentos e bebidas em espaço de área de 68 m<sup>2</sup>, nas dependências do CCJP, para a operação de café, considerando o fornecimento de salgados, doces e bebidas, destinado aos públicos interno e externo da Fundação Osesp.

1.1.1. O espaço de funcionamento do café é gerido de forma conjugada com uma livraria, operada sob contrato apartado.

1.1.2. Os serviços deverão ser executados em sinergia com o funcionamento da livraria e observar, no mínimo, o seguinte horário de funcionamento:

- a) de segunda a sexta, das 10h às 18h — em dias sem evento —, ou até o fim do evento, incluindo feriados, em dias com públicos externos;
- b) sábados e domingos quando houver programação, a partir do horário de abertura da casa até o fim do evento, incluindo feriados em dias que houver atividades nos espaços;
- c) noites de domingos e feriados em que não houver eventos: funcionamento a critério da locatária.

1.2. A locatária deverá promover a divulgação da operação em suas redes sociais e demais canais de comunicação, com o apoio da Fundação Osesp, que divulgará o serviço junto à assessoria de imprensa e redes sociais proprietárias, respeitados os direitos quanto ao uso de nome e marca das Partes.

1.3. O prazo de vigência do contrato a ser firmado será de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 2026, devendo a operação iniciar, no máximo, no dia 12 de janeiro de 2026.

1.4. Ao término da vigência do Contrato, a operação do espaço será concedida à empresa vencedora de seleção para operação unificada dos serviços de alimentos e bebidas do CCJP a ser aberta em 2026, sendo o operador um facilitador no processo de transição dessa operação

### **CONDIÇÕES E FORMA DE PARTICIPAÇÃO**

2.1. A participação na presente seleção é restrita aos atuais concessionários fornecedores de alimentos e bebidas do CCJP, a saber **GG Gastronomia Ltda** e **Clássicos Editorial Ltda**.

2.2. Os proponentes deverão entregar na sede da **Fundação Osesp** até ou no dia da sessão de abertura de propostas, em envelopes invioláveis e firmados pelo representante legal da proponente, indicando a **Fundação Osesp** como destinatária e referência a este Termo, proposta comercial e a lista de equipamentos que serão providenciados pela proponente para a realização das atividades, observado o Anexo II.

2.2.1. Os envelopes serão abertos na referida sessão, na presença dos demais proponentes e da Comissão de Seleção da **Fundação Osesp**, lhes sendo concedidas vistas.

2.2.2. Os envelopes deverão ser entregues aos cuidados de Juliana Vassoler no CCJP - Praça Júlio Prestes, 16 - 2º andar,

2.2.3. A Comissão de Seleção encerrará a sessão e analisará a proposta comercial, declarando como vencedora a proponente que oferecer maior percentual de repasse sobre o faturamento bruto mensal.

2.2.4. Não caberá recurso da decisão da Comissão de Seleção.

2.3. Na elaboração das propostas, deverão ser considerados todos os custos diretos e indiretos, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, taxas, contribuições parafiscais, materiais, equipamentos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta seleção, os quais serão de exclusiva responsabilidade da locatária.

2.3. A **Fundação Osesp** poderá negociar com o vencedor melhores condições de remuneração de forma a majorar o valor apresentado na proposta.

2.4. A venda de alimentos e bebidas poderá ser integrada ao sistema de venda de ingressos operado pela **Fundação Osesp**.

2.5. Após a conclusão da seleção, a proponente vencedora será comunicada quanto aos trâmites de assinatura do Contrato em meio eletrônico.

### **INVESTIMENTOS E RESPONSABILIDADES**

3.1. A **Fundação Osesp** disponibilizará a lista de equipamentos descrita no Anexo I, cabendo à locatária a disponibilização, por sua própria conta, dos equipamentos sugeridos no Anexo II, ou equipamentos semelhantes, para viabilizar a operação.

3.1.1. Eventuais benfeitorias, de qualquer tipo, deverão ser aprovadas pela **Fundação Osesp** e as atribuições de cada Parte serão elencadas em documento apartado e específico. Em qualquer hipótese, as benfeitorias permanecerão incorporados ao patrimônio da **Fundação Osesp** ao final da locação, sem direito de retenção ou indenização adicional à locatária.

3.1.2. A substituição de móveis e equipamentos disponibilizados à locatária para viabilização dos serviços independe de anuência prévia da **Fundação Osesp**, desde que se observe a manutenção de equipamentos e mobiliário mínimo estabelecido no Anexo II, não cabendo qualquer tipo de indenização ou desconto no valor devido do aluguel.

3.1.3. Toda e qualquer obra civil proposta pelo operador será alvo de avaliação e aprovação prévia da **Fundação Osesp** e da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas, além de se sujeitar às aprovações do Iphan, Condephaat e Conpresp.

3.1.4. Os móveis e equipamentos da **Fundação Osesp** poderão ser por esta utilizados ou emprestados para terceiros, retornando à locatária em tempo hábil para o início do próximo serviço.

3.2. Os custos de energia e gás e as despesas incorridas com segurança patrimonial, água, elevador e monta prato, serão pagas pela locatária, sendo o seu valor incluído mensalmente no ato de repasse do valor do aluguel devido à **Fundação Osesp**, mediante a apresentação do comprovante da despesa.

3.3. Serão obrigações da locatária, sem prejuízo às demais obrigações previstas neste Termo ou no contrato a ser celebrado:

- a) manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente, para a adequada execução das obrigações assumidas;
- b) responsabilizar-se pelas atividades de limpeza e manutenção dos espaços concedidos;
- c) selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar o serviço, mantendo pessoal com funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho e por eles se responsabilizando;
- d) providenciar a limpeza, reposição de insumos e manutenção dos espaços e equipamentos utilizados;
- e) realizar treinamentos regulares como de hospitalidade.
- f) responsabilizar-se integralmente pela aquisição, armazenamento, preparo e serviço dos produtos alimentícios;
- g) garantir que os empregados participem de treinamentos obrigatórios da **Fundação Osesp**, como brigada de incêndio, PI, entre outros.
- h) elaborar a proposta de cardápio e submetê-lo com antecedência de 5 (cinco) dias para aprovação da **Fundação Osesp** e a fim de garantir amplitude na oferta de serviços, alimentos e valores.
- i) emitir cupom fiscal para todas as vendas efetuadas;
- j) aceitar todos os cartões de crédito, débito e ticket de refeição como formas de pagamento;
- k) não sublocar, ceder ou transferir a locação, total ou parcial;
- l) não introduzir modificações de qualquer natureza nos móveis e equipamentos disponibilizados sem a prévia autorização da **Fundação Osesp**;

m) permitir, a qualquer tempo e independente de prévia notificação, o acesso de representantes da **Fundação Osesp** e da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas no Espaço e nos locais de realização das atividades relacionadas a este Contrato, para a fiscalização das atividades desenvolvidas; e  
n) atender às solicitações da **Fundação Osesp** quanto a eventuais adequações no modelo de operação, cardápio e preços praticados pela locatária, mantendo-a informada com antecedência de toda e qualquer alteração no cardápio;  
o) permitir acesso à **Fundação Osesp**, em tempo real, ao sistema de gerenciamento do faturamento da operação, incluindo, mas não se limitando a: registros de consumo e tabelas de preços, bem como compartilhar, sempre que solicitado, as notas fiscais emitidas e os registros dos terminais de pagamento (POS, TEF/PDV, PIN Pad ou equipamento/software utilizado);  
p) apresentar relatórios de faturamento da operação, com periodicidade, prazo, formato e através de meios eletrônicos a serem definidos pela **Fundação Osesp**;  
q) viabilizar, a qualquer tempo, ainda que sem aviso prévio, a realização de auditorias, inspeções e fiscalizações pela **Fundação Osesp**, por meios próprios ou por terceiros contratados, em todos os livros, registros, documentos, sistemas de informação e dependências operacionais relacionadas a este Contrato;  
r) assegurar que todo o faturamento adquirido pela **Locatária** decorrente do uso do espaço concedido seja integralmente registrado em sistema eletrônico integrado à emissão de notas fiscais e aos meios de pagamento utilizados, vedado o uso de sistemas paralelos; e  
s) enviar à **Fundação Osesp**, sempre que solicitado, declaração firmada por representante legal e por profissional habilitado (contador responsável), atestando a veracidade das informações financeiras prestadas, bem como a regularidade fiscal dos recolhimentos devidos em razão da exploração do café.

3.5. A locatária deverá apresentar relatórios mensais, discriminando os valores que deram origem à quantia paga a título de aluguel, bem como quaisquer outros relatórios demandados pela **Fundação Osesp**. Os relatórios deverão reportar o faturamento por dia e incluir o número de itens vendidos em cada categoria de produto – salgados, doces, bebidas quentes, bebidas frias, "outros itens" – bem como o número de pessoas atendidas.

3.6. A locatária deverá contratar seguro de responsabilidade civil, com cobertura no valor mínimo de R\$ 300.000,00 para operação do café,

### CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

4.1. Os proponentes devem elaborar proposta comercial contendo, como critério eliminatório, no mínimo, os seguintes elementos, a fim de garantir amplitude na oferta de serviços, alimentos e valores:

- 5 opções de salgados (variação de sabores não contam como variedade);
- 5 opções de sobremesas (chocolates, balas e outros itens industrializados não contam como variedade);
- café expresso, café com leite, cappuccino, chá e chocolate quente são obrigatórios;
- mínimo de 2 opções de sucos;
- bebidas geladas, incluindo refrigerantes e águas;
- chocolates, balas e chicletes variados;
- no mínimo 2 sabores de sanduíches naturais;
- bebidas alcóolicas, como vinho e espumante.

4.2. Os proponentes serão avaliados mediante atendimento dos critérios supra estabelecidos, e de acordo com o maior percentual de faturamento bruto mensal a ser repassado à **Fundação Osesp** a título de aluguel, que não poderá ser inferior a 8%.

4.1.1. Será estabelecido o valor de aluguel mínimo mensal de R\$ 8.000,00, em todos os casos apenas cabíveis na hipótese em que o aluguel calculado com base em percentual do faturamento seja inferior ao valor mínimo estabelecido.

4.2. O desempate será feito pelo maior percentual de faturamento oferecido e, em caso de persistência do empate, será dada aos participantes a oportunidade de apresentar nova proposta, no prazo de 3 (três) dias.

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

5.1. É vedada a sublocação total ou parcial dos espaços locados, sendo permitida a subcontratação parcial dos serviços relacionados ao café, mediante autorização expressa por parte da **Fundação Osesp**, cabendo à proponente garantir a capacidade técnica da empresa subcontratada e a qualidade dos serviços.

5.2. A **Fundação Osesp** poderá cancelar esta seleção ou não firmar contrato com o vencedor, sem que tais atos impliquem direito de reclamação, indenização ou reembolso de quem se entender prejudicado.

5.3. Quaisquer esclarecimentos necessários acerca do presente Termo poderão ser solicitados à **Fundação Osesp** por escrito, via e-mail para o endereço [julianavassoler@osesp.art.br](mailto:julianavassoler@osesp.art.br).

5.4. A **Fundação Osesp** poderá cancelar este Termo de Referência a qualquer tempo, sem que tal ato implique direito de reclamação, indenização ou reembolso de quem se entender prejudicado.

5.5. Casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Seleção.

**Anexo I**

• **Mobiliário e equipamento da Fundação Osesp**

- Balcão de atendimento em mármore
- Balcão com cuba em inox, com armário em baixo
- Balcão em mármore e vidro temperado contendo:
  - 01 estufa fria;
  - 01 estufa quente;
  - 01 estufa sem controle de temperatura.
- Balcão menor em mármore destinado ao caixa, com 02 portas com prateleiras
- Armário embutido em formato “L”, com portas e prateleiras em vidro.
- Armário baixo embutido, com portas e prateleiras.
- 02 (dois) refrigeradores horizontais com 2 portas cada sob balcão
- estantes diversas de madeira olhando de frente para o café
- 3 balcões de madeira pretos para apoio de comidas e bebidas
- 15 bistrôs
- 11 mesas de madeira redondas
- 4 mesas de madeira quadradas
- 25 cadeiras de madeira antigas
- 19 cadeiras de plástico novas

**Anexo II**

**- Mobiliário mínimo que o Proponente deverá providenciar para iniciar as atividades**

- Freezers/refrigeradores para conservação de insumos e produtos.
- Forno para preparo e aquecimento de alimentos.
- Equipamentos e utensílios necessários ao preparo e armazenamento de salgados, doces, cafés e bebidas em geral.
- Mobiliário e equipamentos indispensáveis ao atendimento ao público, incluindo, mas não se limitando a itens de apoio operacional, exposição e serviço.