

CHAMAMENTO PÚBLICO PARA OCUPAÇÃO DE USO ECONÔMICO DE ESPAÇO GASTRONÔMICO NO CENTRO CULTURAL BELCHIOR - 2024

O Instituto Cultural Iracema - ICI, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob nº 13.637.888/0001-10, com sede nesta capital, na Av. Monsenhor Tabosa, nº 435, Praia de Iracema, Organização Social na forma da Lei nº 8.704/2003 e qualificada pelo Decreto nº 12.846/2011, ambos do Município de Fortaleza, torna público o **CHAMAMENTO PÚBLICO PARA OCUPAÇÃO DE USO ECONÔMICO DE ESPAÇO GASTRONÔMICO NO CENTRO CULTURAL BELCHIOR - 2024**, realizado em conformidade com o Regulamento de Procedimentos para Contratações de Obras e Serviços, Compras e Alienações do ICI e com os termos e condições a seguir:

1. APRESENTAÇÃO

1.1. Constitui objeto do presente Chamamento Público a seleção de 1 (uma) pessoa jurídica de direito privado especializada no segmento de gastronomia e/ou entretenimento associado à gastronomia, e/ou, mais especificamente, no segmento de cafeteria, para ocupação de uso econômico do espaço gastronômico integrante do Centro Cultural Belchior - CCBel, localizado na Rua dos Pacajus, nº 123, Praia de Iracema, Fortaleza/CE, no período inicial de 8 (oito) meses, sendo 1 (um mês) de experiência, prorrogável até, no máximo, o prazo de execução do Contrato de Gestão nº 004/2023, mediante julgamento pelo critério de **MELHOR TÉCNICA**.

1.2. O Chamamento Público é uma ação que visa à promoção das atividades do CCBel, fomentando a circulação de pessoas e aumentando o fluxo de visitantes, a integração do espaço ao cotidiano da população e a movimentação da economia local, além de atender as demandas do público do equipamento e oferecer um espaço de convivência e aconchego na Praia de Iracema, combinado à programação cultural e artística do centro cultural.

1.3. O Chamamento Público possui os seguintes anexos:

- ANEXO I - Termo de Referência;**
- ANEXO II - Formulário de Recurso;**
- ANEXO III - Planta do Imóvel;**
- ANEXO IV - Cronograma de Atividades.**

2. QUEM PODE PARTICIPAR?

2.1. Poderão participar deste Chamamento Público pessoas jurídicas de direito privado com fins econômicos que sejam especializadas no segmento de

gastronomia e/ou entretenimento associado à gastronomia, e/ou, mais especificamente, no segmento de cafeteria, e que satisfaçam todas as exigências do presente Chamamento Público.

3. QUEM NÃO PODE PARTICIPAR?

3.1. É vedada a participação nesta seleção de pessoas jurídicas que tenham entre seus dirigentes:

- a) Membros da Comissão de Seleção, bem como seus cônjuges, ascendentes, descendentes, em linha reta ou colateral até o 2º grau, além de seus sócios comerciais;
- b) Empregados com vínculo celetista junto ao ICI, bem como seus cônjuges, ascendentes, descendentes, em linha reta ou colateral até o 2º grau, além de seus sócios comerciais, bem como empregados com vínculo celetista de Organizações Sociais que tenham contratos de gestão ou outros vínculos com a Secretaria Municipal da Cultura;
- c) Funcionários públicos, terceirizados, ocupantes de cargos comissionados ou estagiários da Secretaria Municipal da Cultura de Fortaleza, bem como seus cônjuges, ascendentes, descendentes, em linha reta ou colateral até o 2º grau, além de seus sócios comerciais;

4. INSCRIÇÕES

4.1. **As inscrições serão realizadas exclusivamente pela Internet**, no período de 20 de fevereiro de 2024 à 11 de março de 2024, por meio de envio da documentação para: editais@institutoiracema.com

4.2. Para realização da inscrição, as proponentes deverão enviar os seguintes documentos:

- a) Proposta Técnica;
- b) Contrato Social da pessoa jurídica, com os aditivos porventura existentes;
- c) Comprovante de Inscrição e Situação Cadastral junto ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (Cartão CNPJ);
 - O Contrato Social e cartão CNPJ devem comprovar a pertinência das atividades da proponente com o segmento de atuação definido neste Chamamento, sendo avaliados inclusive seus CNAEs;
- d) Comprovante de endereço da pessoa jurídica;
- e) RG, CPF e comprovante de endereço do(a) representante legal da proponente;
- f) Certidões Negativas de Débitos da candidata proponente relativas às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, bem como Trabalhista e de FGTS;
- g) Qualificação e currículos da equipe;

h) Portfólio da pessoa jurídica, demonstrando experiência na(s) área(s) objeto deste edital;

4.3. A Proposta Técnica, que deverá ser datada e assinada pelo(a) representante legal da candidata deverá conter:

- a) Conceito do espaço gastronômico;
- b) Especificação dos serviços a serem ofertados;
- c) Capacidade técnica e operacional da proponente para execução da proposta;
- d) Experiência da proponentes na(s) área(s) da gastronomia;
- e) Proposta de cardápio, conforme item 4.3.1;
- f) Equipamentos que serão utilizados para prestação do serviço;

4.3.1. O cardápio para o espaço gastronômico deve buscar praticar preços democráticos e acessíveis à população e ser composto de produtos que estejam em consonância com a cultura alimentar e gastronomia da região, disponibilizando alimentos típicos e aliando no espaço elementos de tradição e inovação, sendo possível a inserção de produtos previamente embalados, produtos naturais e demais itens que sejam considerados compatíveis.

4.3.2. A Proposta Técnica deverá observar e estar de acordo com o Termo de Referência contido no Anexo I.

4.3.3. Os itens c) e d) devem ser comprovados mediante apresentação de documentos que atestem o tempo de experiência da proponente, bem como a capacidade técnica e operacional de sua equipe;

4.4. A taxa de ocupação mensal, no valor de R\$ 1.600,00 (um mil e seiscentos reais) mensais, inclui o custo pela utilização da energia elétrica e água do espaço gastronômico do CCBel e deverá ser depositada em conta bancária de titularidade do ICI nos prazos definidos no contrato firmado, além de poder ser reajustada nos termos e limites também previstos no contrato.

4.5. Todos os documentos da inscrição devem ser enviados preferencialmente por meio de links (endereços de páginas na internet ou drives compartilhados com acesso aberto), ou, não sendo isso possível, por meio do upload dos arquivos, preferencialmente em PDF.

4.5.1. Não serão aceitas, para efeito de inscrição, propostas entregues presencialmente na sede do ICI, materiais postados via Correios ou e-mails enviados fora do prazo de inscrição.

4.6. O ICI não se responsabilizará por congestionamento do sistema, falhas técnicas ou qualquer fato superveniente que ocasione erros no envio da inscrição online.

4.7. Caso não seja enviado qualquer dos documentos exigidos ou seja desrespeitada qualquer regra deste edital, a candidata estará automaticamente desclassificada.

4.8. Eventuais irregularidades ou falsidade na documentação e informações enviadas no ato da inscrição, constatadas a qualquer tempo, implicarão na desclassificação da candidata, sem prejuízo da aplicação das medidas legais cabíveis.

4.9. A inscrição implica o conhecimento e a integral aceitação das normas e condições estabelecidas neste Chamamento Público.

5. PROCESSO SELETIVO

5.1. O processo seletivo será processado e julgado por Comissão de Avaliação formada por três pessoas, todas funcionários ou prestadores de serviço do ICI, indicados pela Diretoria do ICI;

5.1.1. Os membros da Comissão ficam impedidos de participar da apreciação de projetos quando sua relação com o proponente ou com o projeto forem incompatíveis com o princípio da impessoalidade.

5.2. O processo seletivo se subdivide em 2 (duas) fases, quais sejam:

- **1ª - análise documental**, de caráter eliminatório, que compreende a análise do cumprimento de todas as exigências formais e documentais do presente Chamamento, incluindo a verificação do envio de todos os documentos necessários;
- **2ª - análise técnica**, de caráter eliminatório e classificatório, que compreende a avaliação das Propostas Técnicas pela Comissão de Avaliação, que resultará na atribuição de pontos.

5.3. Para efeito de análise das Propostas Técnicas, serão considerados os seguintes critérios:

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO
a) Conceito do espaço gastronômico (será analisada a	0 a 3 - insuficiente 4 a 7 - mediano



adequação da Proposta com o Termo de Referência e demais regras do edital);	8 a 10 - suficiente
b) Especificação dos serviços a serem ofertados (serão analisados os serviços oferecidos pela proponente)	0 a 3 - insuficiente 4 a 7 - mediano 8 a 10 - suficiente
c) Capacidade técnica e operacional da proponente para execução da proposta (Será analisada mediante avaliação das condições apresentadas pela empresa para bem desenvolver o serviço);	0 a 3 - insuficiente 4 a 7 - mediano 8 a 10 - suficiente
d) Experiência da proponentes na(s) área(s) da gastronomia;	1 ponto para cada 1 (um) ano de experiência comprovada, contabilizando no máximo 10 pontos
e) Proposta de cardápio (será analisada a adequação do cardápio com o conceito do espaço gastronômico e o Termo de Referência)	0 a 3 - insuficiente 4 a 7 - mediano 8 a 10 - suficiente
f) Equipamentos que serão utilizados para prestação do serviço (será verificado quantos e quais equipamentos serão disponibilizados pela proponente);	0 a 3 - insuficiente 4 a 7 - mediano 8 a 10 - suficiente
PONTUAÇÃO MÁXIMA: 60 pontos	

5.3.1. Os membros da Comissão apresentarão suas pontuações individuais e gerais referentes à avaliação das Propostas Técnicas.

5.3.2. Serão consideradas automaticamente desclassificadas as propostas que não atingirem a pontuação mínima de 30 (trinta) pontos na análise técnica.

5.3.3. Em caso de empate entre pontuações da análise técnica, o critério de desempate será a maior pontuação nos itens a, c, d, e, b e f, nesta ordem.

5.4. Após a análise técnica, as propostas serão organizadas em ordem decrescente e será declarada VENCEDORA a empresa que for classificada na 1ª fase e obtiver a melhor pontuação na 2ª fase.

5.4.1. Caso todas as propostas sejam desclassificadas, o ICI poderá, a seu critério, conceder às candidatas o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentação de novas propostas. Findo esse prazo, caso não haja novas propostas, poderá o ICI realizar convite direto para ocupação do espaço.

5.5. O ICI manterá em seu poder as propostas e documentos das inscritas desclassificadas até o término do período recursal.

5.6. A Comissão reserva-se o direito de ratificar a veracidade das informações prestadas, podendo em qualquer fase do Chamamento promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

5.7. A Comissão de Seleção é dotada de soberania e autonomia em suas análises, e poderá se utilizar de consultores externos para colaborar na avaliação;

6. RESULTADO

6.1. Após a divulgação do resultado preliminar, será dado às demais interessadas o direito de interpor recurso, no prazo de 48 (quarenta e oito horas), mediante envio do formulário contido no Anexo II para o email editais@institutoiracema.com devidamente fundamentado, sendo vedada a inclusão de novos documentos.

6.1.1. Não caberá recurso quanto ao mérito, sendo a Comissão de Avaliação soberana para deliberar, devendo, porquanto, os recursos fundamentarem-se em ofensas aos princípios da legalidade, da moralidade ou da impessoalidade, bem como à legislação aplicável ou ao regulamento do ICI.

6.2. O resultado dos recursos e o resultado final da selecionada e classificáveis serão divulgados no site do Instituto Cultural Iracema após finalização do processo seletivo.

6.2.1. Não caberá recurso contra o resultado final.

6.2.2. As classificáveis comporão uma lista de espera para o caso de desistência da candidata selecionada, caso esta não cumpra os requisitos para participação ou não apresente todos os documentos necessários.

6.3. A publicação do resultado final assegurará apenas a expectativa de direito, ficando sua concretização condicionada à assinatura do Contrato, que é uma ação discricionária do ICI.

7. CONTRATO

7.1. A proponente vencedora será convocada para assinar o Contrato de Ocupação do espaço gastronômico do CCBel, no qual serão consignadas todas as obrigações assumidas por ambas as Partes.

7.2. O prazo para atendimento à convocação referida no item acima é de até 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação da vencedora pelo ICI, sob pena de decair o direito à contratação.

7.2.1. Para a celebração do Contrato, deverá obrigatoriamente ser apresentada a seguinte documentação:

- Certidões Negativas de Débitos atualizadas relativas às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, bem como Trabalhista e de FGTS;

7.2.2. A apresentação de documentação acima referida é de responsabilidade da selecionada, estando esta ciente de que a existência de qualquer irregularidade na documentação, bem como a sua não apresentação, ensejará desclassificação;

7.3. A contratação somente se dará com proponente que mantenha a regularidade jurídica durante toda a contratação, observada a documentação prevista exigida pelo ICI.

8. DAS CONDIÇÕES GERAIS E OBRIGAÇÕES

8.1. O espaço gastronômico do CCBel deverá funcionar regularmente no horário de 09h às 21h, de terça a sábado.

8.1.1. O funcionamento em domingos, segundas e feriados, bem como em horários além do previsto no item 8.1, será ajustado entre Gestão do CCBel, Diretoria do ICI e a selecionada, conforme a verificação da movimentação de público e a programação do Centro Cultural.

8.2. São obrigações da selecionada:

- a) Ocupar a área destinada para o funcionamento do espaço gastronômico nos dias e horários acordados e mantê-la em perfeito estado, como se sua fosse, obrigando-se a efetuar todos os reparos, inclusive os de simples manutenção, às suas próprias expensas, neles se incluindo quaisquer deteriorações que venham a apresentar;

- b) Adquirir, por sua conta e risco, os materiais, equipamentos, mobiliário (mesas e cadeiras), fardamento, material de limpeza e de manutenção necessários ao funcionamento do espaço gastronômico, responsabilizando-se pelo seu transporte e quaisquer danos porventura causados pelo seu uso inadequado;
- c) Responsabilizar-se pela ambientação do espaço gastronômico, sendo certo que, após a finalização do contrato firmado, essa ambientação e todos os equipamentos deverão ser retirados pela selecionada, não havendo direito a qualquer tipo de indenização;
- d) Estruturar o espaço com os equipamentos necessários, estando ciente de que todos os equipamentos utilizados para produção de alimentos (como: fornos, fritadeiras, fogões e similares) deverão ser elétricos, sendo permitido o uso de 01 (um) forno micro-ondas, 02 (dois) fogões elétricos, 01 (um) refrigerador, 01 (um) freezer, 01 (uma) bancada de Inox, 01 (uma) estufa, 01 (uma) coifa, armários, mobiliários, diversos utensílios de cozinha e salão, além de artigos de decoração, placas e lixeiras, devendo o fogão ser limpo com frequência, evitando problemas com gordura;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato que será firmado, as dependências e equipamentos do espaço gastronômico em compatibilidade com as obrigações assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento de contratação;
- f) Responder, integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza, causados a qualquer equipamento e bem do ICI ou a terceiros, decorrentes da má execução das atividades relativas a este Chamamento;
- g) Contratar pessoal necessário para a prestação de serviços, observando a legislação trabalhista e normas de segurança do trabalho, priorizando mão de obra local;
- h) Manter pessoal em número suficiente para que haja atendimento eficiente durante o horário estabelecido, ciente de que empregados manipuladores de alimentos não poderão funcionar como caixa, ficando, ainda, estabelecido que não há qualquer vínculo empregatício entre o ICI e quaisquer empregados da selecionada e que esta última será responsável pelos atos praticados por seus empregados no exercício de suas funções;
- i) Responder pelos custos decorrentes da remuneração da equipe do espaço gastronômico, assim como contribuições, encargos sociais, tributários, fiscais, previdenciários, e quaisquer outros custos decorrentes da exploração econômica do espaço, tais como tributos, taxas, tarifas, emolumentos,

licenças, alvarás, multas e/ou quaisquer infrações, arcando com todos os ônus ou obrigações decorrentes da legislação tributária, fiscal, comercial, trabalhista, civil e criminal relativas à exploração comercial do espaço.

- j) Capacitar seus funcionários para o bom trato com os clientes, permissionários e comunidade, devendo ser respeitadas as diferenças étnicas, raciais, religiosas, sociais, culturais, políticas, estéticas, etárias, física, mental, de gênero, de orientação sexual e outras, promovendo o tratamento igualitário a todas e todos e atuando na promoção da inclusão, equidade e combate à discriminação;
- k) Substituir imediatamente todo e qualquer pessoa empregada que seja considerada inconveniente à boa ordem e às normas do ICI;
- l) Manter todas as pessoas que trabalham no espaço gastronômico devidamente identificadas, com vestuário adequado à natureza do serviço, assegurando que as vestimentas da equipe do espaço gastronômico observem as recomendações da Vigilância Sanitária e que todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, utilizem luvas, toucas ou similares;
- m) Designar um(a) representante para atuar junto à gestão do CCBel e à Diretoria do ICI nos assuntos pertinentes ao funcionamento do espaço gastronômico;
- n) Atender, por sua conta, risco e responsabilidade, às exigências e determinações das autoridades públicas, nomeadamente pertinentes à saúde, higiene, segurança e silêncio, respondendo pelas multas e penalidades emergentes do seu descumprimento;
- o) Atender todas as exigências da Vigilância Sanitária e manter rigoroso asseio dos uniformes utilizados, dos utensílios e das instalações, efetuando a conservação da área destinada ao espaço gastronômico no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- p) Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação destas, devendo afixar em local visível a comprovação das últimas dedetizações e desratizações realizadas, a fim de facilitar a fiscalização por parte do ICI;
- q) Efetuar o correto descarte do lixo gerado, inclusive do óleo utilizado para fritar alimentos, quando houver, e manter número adequado de recipientes para coleta de resíduos sempre bem higienizados, responsabilizando-se por

recolher o lixo de seus recipientes constantes no item anterior diariamente e transportá-lo até o local onde possa ser recolhido pela limpeza pública, de forma que não haja acúmulo de lixo na área destinada ao espaço gastronômico e proximidades, elaborando, inclusive, o plano de gerenciamento de resíduos sólidos, caso seja obrigado legalmente;

- r) Observar as regulamentações do PROCON quanto à tabela de preços e cobrança de taxas, bem como fixar, em local visível para os consumidores, o endereço e o telefone do PROCON, o Código de Defesa do Consumidor e uma cópia do cartão do CNPJ da empresa;
- s) Manter em local de fácil visibilidade a tabela com os produtos e serviços que se propõe comercializar, bem como atender outras obrigações aplicáveis do Código de Defesa do Consumidor;
- t) Acatar as exigências e instruções do ICI quanto à utilização das dependências da área destinada ao espaço gastronômico;
- u) Obedecer ao horário determinado pelo ICI para a carga e a descarga de mercadorias e de produtos destinado ao espaço gastronômico;
- v) Solicitar prévia autorização da gestão do CCBel para realização de qualquer atividade cultural, devendo constar na divulgação da atividade a régua institucional do CCBel, ICI e prefeitura de Fortaleza e devendo a selecionada encaminhar para aprovação prévia do CCBel/ICI os materiais da divulgação;

8.3. Será vedado à selecionada:

- a) modificar, acrescentar ou reformar a estrutura do projeto (arquitetônico e elétrico) original, sem prévia autorização do ICI e dos órgãos responsáveis;
- b) executar serviço na rede elétrica, sem prévia autorização;
- c) sublocar, ceder ou transferir a terceiros, total ou parcialmente os direitos e obrigações do contrato de locação sem autorização prévia e expressa do ICI.
- d) fumar e varrer a seco nas áreas internas do espaço gastronômico e do CCBel;
- e) ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);
- f) Fornecer, no espaço gastronômico, todo e qualquer tipo de tabaco, bem como todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
- g) Fornecer, no espaço gastronômico, todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (a exemplo de chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares), a menos que isso seja

feito em caráter sazonal e de forma previamente acordada e autorizada pela gestão do CCBel e pela Diretoria do ICI;

- h) Utilizar o espaço gastronômico para qualquer outro fim que não o previsto neste Chamamento e no contrato firmado, bem como transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente;
- i) Realizar eventos de cunho artístico-cultural sem prévia e expressa autorização da gestão do CCBel e Diretoria do ICI;

9. INFORMAÇÕES GERAIS

9.1. A qualquer tempo o ICI poderá desclassificar uma interessada se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior à seleção, que revele inidoneidade, falsidade de informações ou qualquer outra infração à legislação ou às normas deste edital.

9.2 O ICI não se responsabiliza por adiamento ou cancelamento deste Chamamento, podendo este prorrogar ou cancelar o processo quando decorrente de força maior, caso fortuito ou por fato superveniente imprevisível, desde que devidamente justificado, sem direito à indenização.

9.3. Os casos omissos serão resolvidos pelo ICI e pelo CCBel.

9.4. Eventuais dúvidas devem ser encaminhadas para o e-mail editais@institutoiracema.com

9.5. Fica eleito o foro da Comarca da Capital do Estado do Ceará para dirimir quaisquer questões decorrentes da presente seleção.

Fortaleza/CE, 19 de fevereiro de 2024.

Diretor Presidente
Instituto Cultural Iracema

Centro Cultural Belchior

Jurídico/ICI

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

O Centro Cultural Belchior - CCBel, que existe desde 2017, busca ser o lugar onde a música e as pessoas se encontram e compartilham estéticas, narrativas, pensamentos e intenções das mais diversas. Equipamento público cultural da Prefeitura Municipal de Fortaleza, gerido em parceria com o Instituto Cultural Iracema, o CCBel visa dar espaço e apoio à cena musical local, ao mesmo tempo em que interage com as diversas outras linguagens.

A música do século XXI é marcada por uma enorme possibilidade de estilos e gêneros, pela mistura com outras artes e por forte discurso afirmativo das mais diversas identidades. Nesse sentido, o CCBel promove e fortalece tais encontros, seja através de sua programação regular, seja apoiando eventos e atividades desenvolvidas a partir do circuito de música de Fortaleza, conectando-o a outros circuitos, outras artes e possibilidades.

Em 2023, o CCBel foi reinaugurado, apresentando à cidade o primeiro estúdio público de música de Fortaleza, aberto e acessível à população por meio de chamamento público a ser lançado pelo ICI. A ideia é que pessoas de todas as idades, gêneros e origens possam acessar esse Equipamento público de cultura para realizar os seus sonhos de cantar e gravar sua música de forma profissional.

Nessa perspectiva, o espaço gastronômico do CCBel surge como um lugar de difusão da cultura alimentar aliada às diversas linguagens artísticas e culturais presentes na cidade de Fortaleza, especialmente em relação à música, linguagem central desse importante Equipamento cultural.

A ideia é criar um espaço diverso, inclusivo e plural, que reflita a diversidade da população de Fortaleza, e que oportunize aos usuários uma experiência gastronômica autoral, com viés regional e que preserve o patrimônio cultural alimentar da nossa região.

Nesse sentido, o cardápio proposto deve priorizar a diversidade de alimentos, tais como opções veganas, sem glúten e/ou sem lactose, bem como deve prezar pela utilização de produtos de produção local, artesanal, familiar e/ou orgânica, com um importante viés social. Também devem ser praticados preços acessíveis à

população de baixa renda, a fim de dar acesso a um maior número de pessoas.

Se houver venda por meio de serviço de entrega (*delivery*), devem ser utilizadas bicicletas ou outros meios de locomoção menos poluentes, vetada a utilização de motocicletas, com foco na sustentabilidade ambiental.

Toda a identidade visual do espaço deve estar alinhada à identidade visual do CCBel, bem como deve ser previamente analisada e aprovada pelo CCBel/ICI. Toda a programação artística e musical do CCBel é de responsabilidade deste, sendo vedada a utilização de som ambiente e/ou apresentações artísticas e musicais sem autorização da gestão do equipamento.

A equipe de segurança do CCBel objetiva resguardar o equipamento cultural em si, como todos os seus pertences, não incluindo os equipamentos próprios da empresa que fará a gestão do espaço gastronômico. Ademais, a empresa gestora do espaço gastronômico poderá se utilizar da internet do CCBel para realizar transações financeiras de venda dos serviços prestados.

O contrato a ser assinado terá um período de experiência mínimo de 3 meses, durante o qual poderá ser rescindido de pleno direito pelo CCBel/ICI, caso a contratante não atinja os critérios mínimos de qualidade e/ou satisfação dos usuários, mediante avaliação a ser feita por pessoas designadas pelo CCBel/ICI, em equipamento eletrônico a ser disponibilizado pela empresa contratada.

O espaço a ser ocupado tem área de aproximadamente 8 m² (oito metros quadrados) e é localizado no Hall de Entrada do Centro Cultural Belchior - CCBel, com endereço na Rua dos Pacajus, nº 123 – Bairro Praia de Iracema, CEP 60.060-510, em Fortaleza-CE.

ANEXO II

FORMULÁRIO DE RECURSO

Número de inscrição:

Nome da pessoa jurídica inscrita:

CNPJ da pessoa jurídica inscrita:

Telefone:

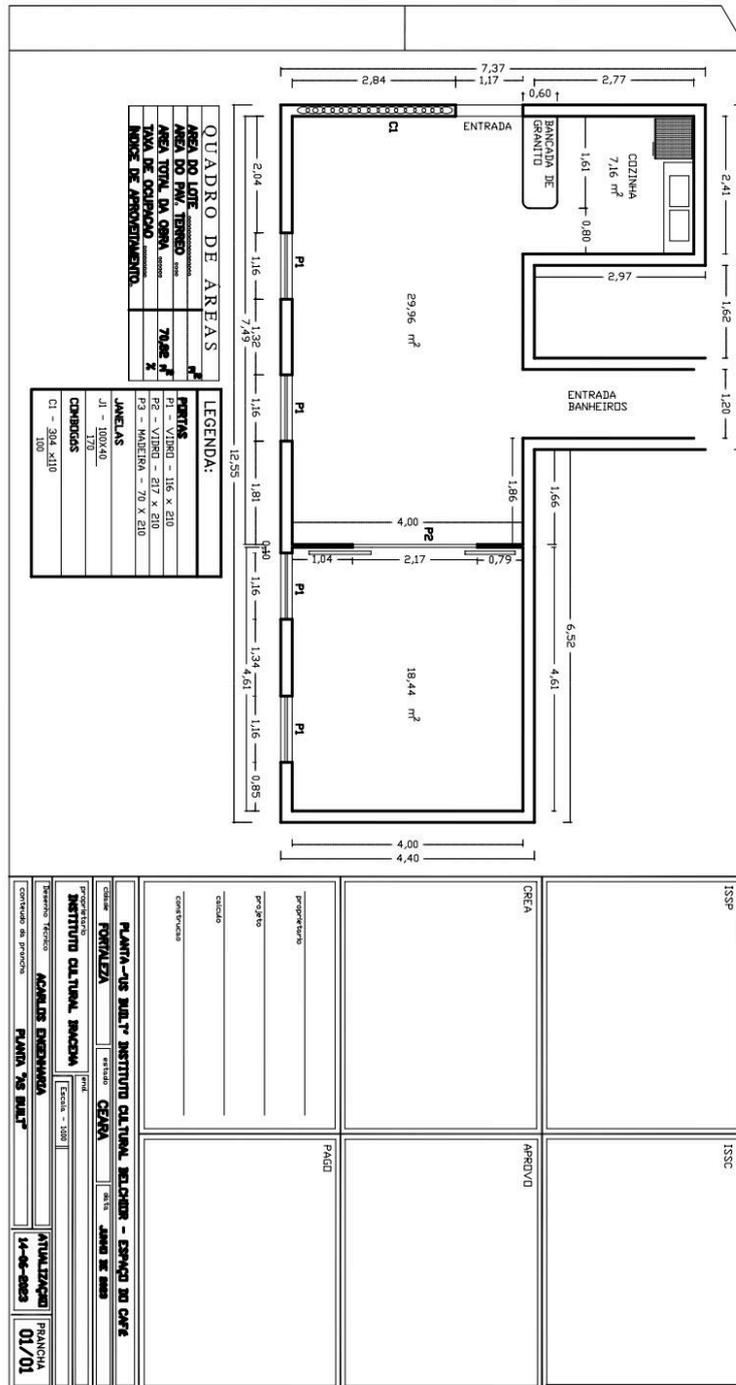
E-mail:

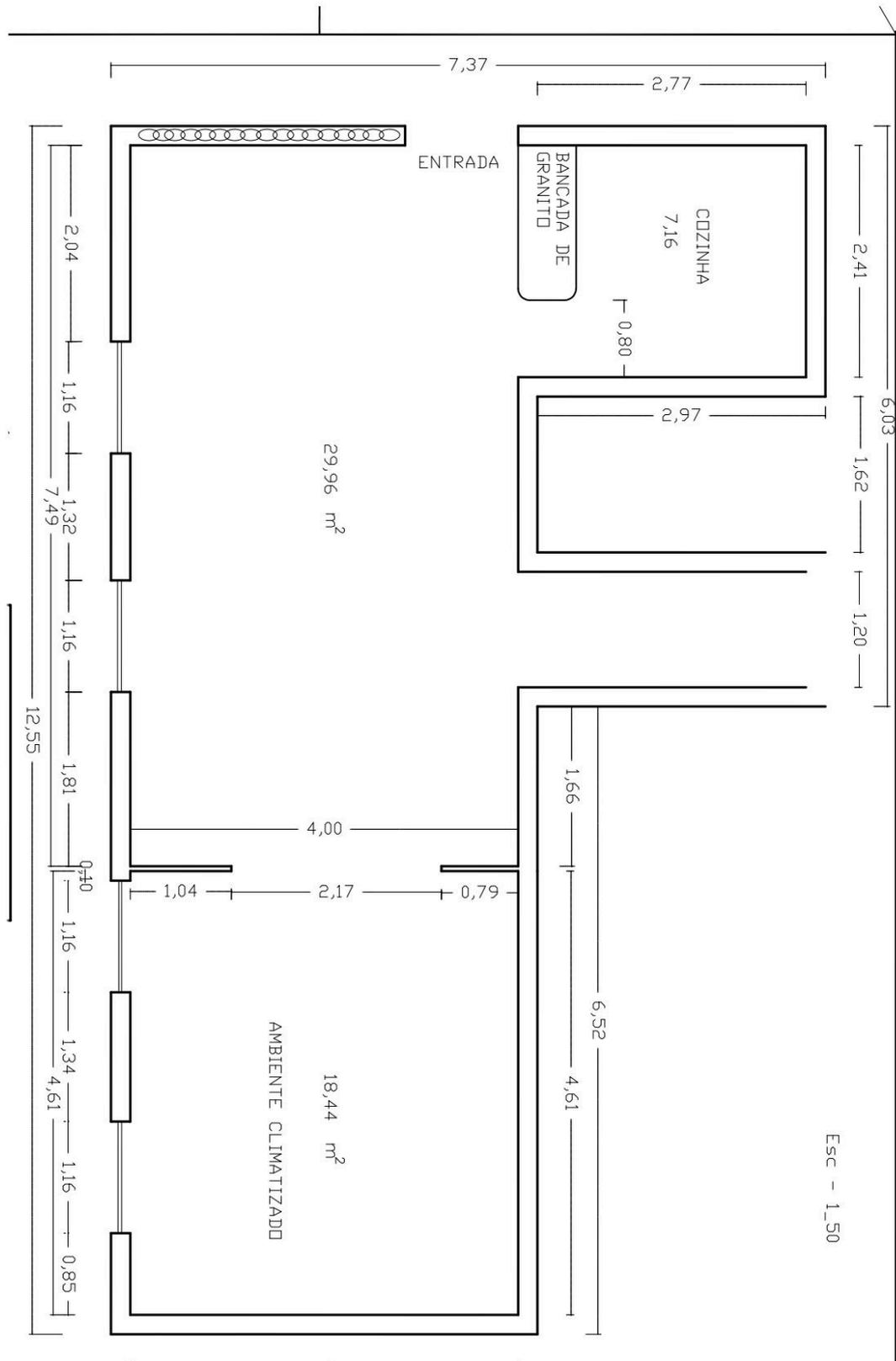
RAZÕES DO RECURSO

_____, ____ de _____ de 20__.

Nome e assinatura do(a) representante legal

ANEXO III
PLANTA DO IMÓVEL





ANEXO IV
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

AÇÃO	DATA
Lançamento do edital Chamamento Público para Ocupação de uso Econômico de Espaço Gastronômico no Centro Cultural Belchior	19/02
Período de inscrições	20/02 a 11/03
1ª Fase: análise documental (item 5.2)	12/03 e 13/03
Divulgação do resultado parcial 1ª Fase	14/03
Prazo para envio do recurso ao resultado parcial 1ª Fase (item 6.1)	15/03 e 16/03
Divulgação do resultado final 1ª Fase	20/03
2ª Fase: análise técnica (item 5.2)	21/03 a 23/03
Divulgação do resultado parcial 2ª Fase	26/03
Prazo para envio do recurso ao resultado parcial 2ª Fase (item 6.1)	27/03 e 28/03
Divulgação do resultado final	29/03
Assinatura de Contrato	02/04