



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

**ANEXO XVIII**

**PROJETO LAB CAFÉ HUB ES+**

**1. APRESENTAÇÃO**

Trata-se da implantação e operação do Lab Café HUB ES+ pela Organização da Sociedade Civil (OSC) selecionada no Edital de Chamamento Público para Gestão Administrativa do HUB ES+: PÓLO DA ECONOMIA CRIATIVA E INOVAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO.

O presente projeto tem por finalidade pública a implantação e operação de uma cafeteria na forma de um Laboratório de Café denominado Lab Café Hub ES+ que, além de funcionar normalmente na comercialização de produtos e serviços próprios de uma cafeteria, visa a promover a qualificação profissional de jovens através de cursos e de vivências práticas profissionais nas áreas do consumo do café, entre as quais a profissão de barista, como oportunidade de promover a geração de renda por meio do desenvolvimento de uma visão empreendedora nos jovens atendidos.

O prazo de execução do presente projeto é de 12 (doze) meses, iniciando-se no dia subsequente ao da publicação do resumo do Termo de Colaboração no Diário Oficial, independente de notificação.

O espaço do Lab Café disponibilizará cursos e workshops, além de serviços de fornecimento de lanches, oferecendo cardápio diversificado em um espaço com área equipada com balcão e estrutura de serviços de 17,23m<sup>2</sup> (dezesete metros quadrados e vinte e três centímetros quadrados), tendo ainda 8,16m<sup>2</sup> (oito metros quadrados e dezesseis centímetros quadrados) de depósito e uma área de convivência de 72,95m<sup>2</sup> (setenta e dois metros quadrados e noventa e cinco centímetros quadrados), situado nas dependências do HUB ES+, localizado no edifício Urbivix, à Praça Costa Pereira, nº 30, Centro, município de Vitória, Espírito Santo.

O espaço difere de uma cafeteria convencional, pois oferecerá à comunidade um Laboratório de consumo de Café que promoverá uma imersão no mundo dos cafés, particularmente dos cafés especiais do Espírito Santo, uma experiência de conhecimento do plantio à xícara.

O público terá acesso a pequenos workshops promovidos periodicamente pelo Lab Café que contará com informações sobre toda a cadeia produtiva do produto, além de aulas práticas de como preparar e degustar melhor a bebida.

O Lab Café Hub ES+ será montado com equipamentos que disponibilizarão ao público



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

várias formas de extração do café, como máquina de café espresso, prensa francesa, chemex, cafeteira italiana e as tradicionais extrações em filtros de pano e de papel.

O espaço do Lab Café será ideal para lanches rápidos (salgados, sanduíches, cafés, sucos, biscoitos, chocolates, refrigerantes). O cardápio contará com café espresso, capuccino, bebidas geladas, mocha, machiato e sucos.

A sugestão é que o espaço priorize a oferta de acompanhamentos originários da produção da agroindústria familiar do estado como geleias, doces, biscoitos, pães, patês, beiju, massa, socol, queijo, ricota, iogurte, linguiças, salames, defumados, embutidos, doces, entre outros.

Dessa forma, o Lab Café Hub ES+ cumprirá seus objetivos de capacitar jovens para o mercado de trabalho, aproximar a comunidade dos cafés especiais capixabas e promover a difusão do conhecimento sobre a qualidade do café e dos produtos da agroindústria familiar produzidos no Espírito Santo.

O espaço do Lab Café é compatível somente para distribuição/venda de produtos prontos para o consumo e que devem ser dispostos em estufa quente para salgados. Ressalta-se que o local não possui dimensão compatível para produção/manipulação de qualquer tipo de alimento.

Os alimentos a serem comercializados deverão ser gêneros de primeira qualidade, sendo permitido apenas o preparo final (fritar, assar e aquecer salgados / liquidificar sucos e vitaminas), desde que atendidas certas exigências nas dependências do estabelecimento.

A OSC selecionada deverá utilizar os recursos arrecadados na comercialização de produtos por meio do Lab Café nas despesas de programação e manutenção do espaço, equipamentos e materiais, reposição de estoques e bolsas monitorias.

A arrecadação financeira do Lab Café será obrigatoriamente depositada pela OSC em conta específica e aplicada em cadernetas de poupança ou em fundo de aplicação financeira de curto prazo.

Os rendimentos das aplicações financeiras serão, obrigatoriamente, aplicados na execução de ações referentes ao Lab Café, estando sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidos para os recursos transferidos.



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

## **2. CONDIÇÕES DE USO**

A OSC Selecionada deverá garantir o funcionamento do estabelecimento de segunda a sábado, no período das 8h às 20h.

A OSC Selecionada deverá garantir em seu cardápio regular a oferta de alimentos da culinária típica capixaba.

É vedada a comercialização dos seguintes produtos:

- I. todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- II. todo e qualquer tipo de tabaco;
- III. todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;

## **3. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO:**

I. A OSC Selecionada deverá manter, em seu quadro de pessoal, um número suficiente de profissionais capacitados, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento aos serviços, dentro dos padrões estabelecidos no Termo de Referência e no Termo de Colaboração;

II. Os empregados da OSC Selecionada não terão qualquer vínculo com a SECULT, ficando sob a responsabilidade da OSC todos os encargos e obrigações previstos na legislação trabalhista de previdência social, de acidentes de trabalho e correlata, assim como seguros e demais obrigações empregatícias vigentes e futuras;

III. A SECULT deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários em quantidades adequadas e suficientes para operacionalização das atividades que compõem o Lab Café HUB ES+, tais como refrigeradores, freezers, estufas, fogões, mesas e cadeiras, liquidificadores, dentre outros, sendo os equipamentos preferencialmente de nível de eficiência energética A (selo Procel).

IV. A OSC Selecionada será responsável pela aquisição dos utensílios e demais equipamentos necessários ao funcionamento do Lab Café.

V. A área de estar do Lab Café será ocupada com mobiliário suficiente para acomodar cerca de 30 pessoas e apoiar sua permanência no local de forma confortável.

VI. Não será permitido o uso do imóvel para fins de pornografia, jogos de azar, propaganda política e comercialização de produtos de procedência duvidosa ou fraudulenta;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

- VII.** A OSC Selecionada será responsável pela manutenção, segurança, limpeza e higienização constantes, garantindo condições adequadas de uso dos espaços.
- VIII.** A OSC Selecionada deverá providenciar a sinalização e comunicação com os usuários para a adequada utilização dos espaços;
- IX.** A OSC Selecionada deverá garantir a segurança dos usuários e proteção do patrimônio na área de execução das atividades.
- X.** Os serviços deverão atender às normas da Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- XI.** Todos os recipientes para coleta de resíduos na área interna e externa do Lab Café, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis.
- XII.** Todas as pessoas que trabalharem no Lab Café deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.
- XIII.** Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para prender o cabelo e luvas.
- XIV.** Deverá ser mantido rigoroso asseio, na equipe de profissionais, nos utensílios, nas instalações e no local do Lab Café.
- XV.** Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.
- XVI.** Será de responsabilidade da OSC Selecionada providenciar, antes do início das atividades do Lab Café e periodicamente, a dedetização das instalações sob sua responsabilidade, objeto deste Termo de Colaboração;

#### **4. DAS OBRIGAÇÕES DA SECULT**

Compete à **SECULT**:

- I.** Realizar às suas custas as adequações das áreas construídas necessárias à realização das atividades de qualificação técnica e exploração do ramo de atividade do Lab Café, incluindo revestimentos, iluminação, rede elétrica, rede hidráulica, rede lógica, sistema de ar-



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

condicionado, sistema de combate a incêndio, entre outros.

- II.** Disponibilizar o acesso ao imóvel imediatamente após a assinatura do Termo de Colaboração, de forma que a OSC Selecionada possa realizar, a seu encargo, as adaptações e acabamentos necessários para o início das atividades do empreendimento;
- III.** Disponibilizar a OSC Selecionada arquivos DWG da planta arquitetônica dos espaços concedidos, para fins de sua utilização nos projetos de adequação dos espaços;
- IV.** Garantir, durante a vigência do Termo de Colaboração, o uso pacífico do imóvel concedido;
- V.** Responder pelos vícios e defeitos estruturais do imóvel;
- VI.** Realizar a fiscalização do Termo de Colaboração, zelando pelo seu correto cumprimento;
- VII.** Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela OSC Selecionada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- VIII.** Promover, por seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização da execução do Termo de Colaboração, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à OSC Selecionada as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
- IX.** Permitir o livre acesso dos empregados da OSC Selecionada, devidamente identificados, para execução dos serviços na área do Lab Café;
- X.** Permitir utilização de áreas de carga e descarga e estacionamento do imóvel, na medida de suas disponibilidades;
- XI.** Manter preposto em condições de solucionar pendências, dificuldades e dúvidas na execução do Termo de Colaboração;
- XII.** Entregar, no ato de posse do imóvel, todas as normatizações de funcionamento do imóvel de localização do empreendimento.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DA OSC SELECIONADA**

A OSC Selecionada é obrigada a:

- I.** Manter, durante toda a execução do Termo de Colaboração, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

Termo de Colaboração;

- II.** Não alterar a finalidade pública na execução do projeto do Lab Café HUB ES+;
- III.** Não ceder, mesmo gratuitamente, ou transferir o Termo de Colaboração, nem sublocar, no todo ou em parte, o imóvel referente ao objeto do Termo de Colaboração;
- IV.** Executar, às suas expensas e no prazo estabelecido, as providências e adequações necessárias para o início das atividades do empreendimento;
- V.** Compatibilizar e adequar suas instalações às normas vigentes relacionadas ao ramo de sua atividade;
- VI.** Não fazer modificações ou transformações no imóvel sem prévia notificação à SECULT;
- VII.** Realizar os trabalhos de manutenção do imóvel sem interferir nas atividades das demais dependências do empreendimento, utilizando proteção de acordo com as normas de segurança em geral;
- VIII.** Cumprir os horários de funcionamento obrigatórios e realizar suas operações de serviço (carga e descarga, limpeza, etc.) em horários compatíveis com as normas de funcionamento do imóvel de sua localização;
- IX.** Obter todas as licenças e alvarás necessários ao seu funcionamento;
- X.** Atender às exigências de posturas Estaduais e/ou Municipais, inclusive as inerentes à regularização fiscal do estabelecimento;
- XI.** Permitir a inspeção periódica pela SECULT, mediante combinação prévia, de dia e hora, para verificação de cumprimento do Termo de Colaboração e/ou verificação de impactos decorrentes de seu funcionamento;
- XII.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à SECULT ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto deste Termo de Colaboração;
- XIII.** Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, prepostos e contratados, a qualidade dos produtos comercializados, em acordo com as normas que regulam seu funcionamento;
- XIV.** Arcar com quaisquer ônus que recaiam ou venham a recair sobre a área objeto do Termo de Colaboração e os serviços nela explorados, inclusive os encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.
- XV.** Arcar com as irregularidades, multas e/ou penalidades constatadas/aplicadas pelos órgãos fiscalizadores, decorrentes de seu funcionamento, sendo estas consideradas



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

infrações contratuais, sujeitando-se às cominações previstas no Termo de Colaboração;

**XVI.** Retirar do local dos serviços, diariamente e devidamente acondicionados, lixos resultantes de suas atividades;

**XVII.** Manter seus empregados e prestadores de serviços devidamente trajados, preferencialmente uniformizados, zelando para que eles se mantenham sempre com boa apresentação, devendo substituir todo e qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do prédio ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do ambiente;

**XVIII.** Primar pela boa educação, respeitando as normas de conduta, buscando sempre a excelência no atendimento ao público;

**XIX.** Exercer suas atividades de forma harmoniosa com os demais usos e pessoas jurídicas em funcionamento no imóvel, visando integração de atividades e ações colaborativas para a boa gestão do espaço;

**XX.** Responsabilizar-se por todas as despesas incidentes ou que venham a incidir sobre o empreendimento, empregados e prestadores de serviços, tais como despesas trabalhistas, encargos fiscais, previdenciários, comerciais e sociais oriundos da exploração da atividade do objeto do presente Termo de Colaboração, eximindo a SECULT de quaisquer dessas responsabilidades;

**XXI.** Contratar seguro de responsabilidade civil em relação às suas atividades, exercidas diretamente ou por seus prepostos, contra eventuais danos pessoais e/ou materiais causados a terceiros;

**XXII.** Pagar as despesas relativas ao consumo de energia elétrica, gás, água e esgoto e ao serviço de telefonia ou outros meios de comunicação;

**XXIII.** Pagar taxa de limpeza e segurança, em valor proporcional a sua área de ocupação;

**XXIV.** Entregar imediatamente à SECULT os documentos de cobrança de tributos e encargos de sua responsabilidade, bem como qualquer intimação, multa ou exigência de autoridade pública, ainda que dirigida a ela, SECULT;

**XXV.** Manter a área do Lab Café permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistro, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz dessa aparelhagem;



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**

**XXVI.** Levar imediatamente ao conhecimento da SECULT o surgimento de qualquer dano ou defeito no imóvel cuja reparação a este incumba, bem como as eventuais turbações de terceiros;

**XXVII.** Realizar a imediata reparação dos danos verificados no imóvel ou nas suas instalações provocados por si ou seus agentes;

**XXVIII.** Devolver, ao término do Termo de Colaboração, o espaço concedido, em idênticas condições que o recebeu, salvo as deteriorações decorrentes de seu uso normal e aquelas decorrentes de caso fortuito ou força maior, incluindo as benfeitorias realizadas e imediatamente incorporadas ao patrimônio;

**XXIX.** Caso o bem não seja restituído nas condições em que foi concedido, o concessionário deverá se responsabilizar pelo custo da sua reforma ou recuperação, salvo quando tais condições sejam provenientes de desgaste natural pelo uso e tempo de utilização, conforme previsão contida no art. 58 do Decreto Estadual nº 3.126- R/2012.

Vitória, 15 de fevereiro de 2023.