

EDITAL ABERTO!



EDITAL 03/2020

SELEÇÃO DE INGRESSO DE EMPREENDIMENTO CATEGORIA

RESTAURANTE/CAFÉ

PERÍODO DE INSCRIÇÕES DAS PROPOSTAS

20/11/2020 até 20/12/2020

LINK PARA ACESSO AO EDITAL

www.poloinovale.com.br/editais



Centro de Inovação
Vale do Rio do Peixe

Rua Antônio Adolpho Maresch, 68, Bairro Flor da Serra
Joaçaba, Santa Catarina
www.poloinovale.com.br | contato@poloinovale.com.br
(49) 99931 5420

POLO DE INOVAÇÃO VALE DO RIO DO PEIXE - INOVALE CENTRO DE INOVAÇÃO INOVALE EDITAL 03/2020

SELEÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DE RESTAURANTE/CAFÉ NO CENTRO DE INOVAÇÃO INOVALE

A FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO DE PRODUÇÃO INDUSTRIAL E INOVAÇÃO – FUNDAÇÃO CETEPI, pessoa jurídica de direito privado, constituído na forma de uma fundação sem fins lucrativos localizada na cidade de Joaçaba, Estado de Santa Catarina, entidade gestora do **Centro de Inovação Vale do Rio do Peixe – Centro INOVALE**, localizado na Rua Antônio Adolpho Maresch, 68, Bairro Flor da Serra, em Joaçaba, Estado de Santa Catarina, torna público que estão abertas as inscrições para o processo de seleção para locação de espaço comercial para instalação de Restaurante/Café.

1. DO OBJETO

O presente Edital tem por objeto a locação de espaço físico descrito no item 5 deste documento, para comercialização dos serviços de restaurante, lanchonete, café e afins, nas dependências do Centro INOVALE, servindo café da manhã, almoço e lanches com sistema de coquetel volante quando solicitado nas dependências do Centro de Inovação, bem como realizar entregas fora das dependências do Centro de Inovação por meio de serviço de *delivery*. A comercialização de bebidas em geral deve respeitar as leis vigentes e o regimento interno do Centro INOVALE.

2. ELEGIBILIDADE

São elegíveis para apresentação de propostas de empreendimentos para este Edital: Pessoas Jurídicas e Profissionais Autônomos ligados à área da gastronomia, mediante comprovação e referências externas, com mínimo de 2 anos de experiência. Entende-se por profissionais autônomos aqueles ligados à área, prestadores de serviço qualificados tecnicamente em órgãos competentes e reconhecidos. São eles, Chef's de Cozinha, Gerente A&B (alimentação e bebidas), Tecnólogos, Nutricionistas ou outros, que comprovem a veracidade dos fatos.

3. CARACTERÍSTICAS DAS PROPOSTAS

As empresas interessadas em participar do presente Edital deverão apresentar proposta de empreendimento composta pelos seguintes itens:

3.1 Documentos que acompanham a proposta:

- a) Cópia da última alteração do Ato Constitutivo registrada na Junta Comercial (Contrato Social);
- b) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ na Receita Federal do Brasil;
- c) Certidão Negativa de Débito com o INSS (contribuições previdenciárias);
- d) Certidão Negativa de Débito com a Receita Federal do Brasil;
- e) Certidão Negativa de Débito junto à Fazenda Estadual;
- f) Certidão Negativa de Débito junto à Fazenda Municipal;
- g) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - CRF-FGTS na Caixa Econômica Federal – CEF;
- h) Cópias do CPF e RG do(s) responsável(is) legal(is) da empresa;
- i) DRE dos 3(três) últimos exercícios fiscais. Caso a proponente tenha sido constituída em menor tempo que este, apresentar desde o mês da sua fundação;

Parágrafo único. Não serão enquadradas as propostas submetidas que não estejam acompanhadas dos documentos referidos ou que contenham documentos ilegíveis.

3.2 Proposta

A proposta deve ser preenchida e encaminhada eletronicamente pelo link <https://forms.gle/49aC1PsUMpMrMHRo6> no qual contém as questões dos seguintes tópicos:

- a) INFORMAÇÕES DA EMPRESA E DOS SÓCIOS-PROPONENTES

- b) CAPACIDADE TÉCNICA DA EQUIPE
- c) SERVIÇOS PROPOSTOS
- d) MENU PROPOSTO
- e) GESTÃO DO NEGÓCIO
- f) AÇÕES DE MARKETING
- g) REALIZAÇÃO DE EVENTOS
- h) ENTREVISTA PESSOAL

Após o envio da proposta o proponente receberá um e-mail confirmando o envio desta contendo as respostas e dados, que deve ser impresso e entregue conjuntamente com os documentos listados no item 3.1 para protocolo.

4. CRONOGRAMA

O quadro a seguir apresenta o cronograma do edital:

Quadro 1 – Cronograma do edital

ETAPA	DATA
Lançamento do Edital	20/11/2020
Limite de entrega das informações:	20/12/2020
- Questionário via web https://forms.gle/49aC1PsUMpmrMHRo6 (item 3.2) - Documentos Físicos (item 3.1 e 3.2) no protocolo	
Avaliação das propostas e entrevistas com proponentes	A partir do protocolo até 23/12/2020
Divulgação selecionado	05/01/2021 Divulgados no site: www.poloinovale.com.br/editais
Prazo para recursos até	11/01/2021
Assinatura do contrato até	29/01/2021
Prazo para iniciar as atividades	45 dias após assinatura do contrato

5. ESTRUTURA, VALORES, PRAZO E FORMALIZAÇÃO

É recomendável que a empresa que deseja participar deste edital realize uma visita in loco, mediante agendamento através do e-mail: contato@poloINOVALE.com.br, para conhecer os espaços disponíveis, antes da submissão da proposta.

5.1 Estrutura

Espaço físico com 100 m² (cem metros quadrados), compreendendo cozinha, balcão de atendimento e salão de refeições (mesas), no andar térreo. Entradas e acesso principal ao restaurante são as mesmas do Centro INOVALE, sendo o salão aberto para o pavimento térreo, com estrutura de iluminação, climatização, rede wi-fi e banheiros compartilhados, sendo o único espaço deste segmento para comercialização de alimentos e bebidas.

Além dos acessos principais, o restaurante dispõe de entrada de serviço exclusivo e depósito de utensílios e produtos de limpeza.

5.2 Da estrutura física exclusiva para o restaurante

Nos quadros a seguir estão descritos os mobiliários e acessórios específicos disponibilizados pelo Centro de Inovação, na área de 100m².

Quadro 1 - Ambiente Interno na cozinha

IMAGENS E DESCRIÇÃO	
1 Ponto de exaustão com tamanho (determinar e medir espaço) para um fogão industrial de até 4 bocas e fritadeira pequena	Será instalado pelo Centro de Inovação até o início do prazo de funcionamento do restaurante
Balcão com cuba e armário	Balcão com armário
	
1 Ponto de gás e central externa dimensionado para 2 P-45	Torneira elétrica
 	

IMAGENS E DESCRIÇÃO	
Armário e Balcão embutidos 	Balcão Ilha 
10 jogos de mesas (mesa com 4 cadeiras) 	Balcão de madeira com 16 banquetas 

5.3 Prazo para instalação da empresa

Após a assinatura do contrato e disponibilização do espaço físico, a empresa terá prazo de 45 (quarenta e cinco) dias para iniciar as operações. Caso a empresa encontre dificuldade em atender o prazo deve comunicar por e-mail em até 5 (cinco) dias de antecedência do prazo final, onde será acordando novo prazo.

Após estes prazos, se a área não for ocupada de acordo com o contratado, implicará rescisão do contrato, além das sanções contratualmente previstas, deixando o espaço disponível para instalação da segunda colocada no processo de seleção. A segunda colocada terá 5 (cinco) dias para confirmar seu interesse na locação do espaço deste edital. Este processo se repete até que todas as empresas com pontuação acima de 70% (item 9) desistam de locação do espaço do restaurante. Caso não tenham interessados, será publicado novamente o edital para novas inscrições.

5.4 Valores e condições especiais

O valor base por m² para a locação do espaço será composto pelo valor do aluguel de R\$ 10,00/m² (dez reais o metro quadrado) e o valor do condomínio de R\$ 10,00/m² (dez reais o metro quadrado), totalizando R\$ 20,00/m² (vinte reais o metro quadrado), ressaltando que nesse valor já inclui água,

energia elétrica, segurança e outros benefícios oferecidos pelo Centro INOVALE que estarão descritos no contrato.

O Centro de Inovação INOVALE encontra-se em fase de ocupação pelas empresas, sendo assim, serão oferecidas as seguintes condições especiais para o início das operações do restaurante:

- Carência do pagamento do aluguel por seis meses, a partir da assinatura do contrato;
- Durante a carência do aluguel a empresa pagará somente o valor do condomínio;

6. DAS INSCRIÇÕES

O processo de inscrição e seleção é gratuito. Os documentos listados no item 3.1, bem como a impressão do e-mail de confirmação e a proposta (item 3.2) devem ser protocolados na recepção do Centro INOVALE, mediante agendamento pelo e-mail: contato@poloinovale.com.br ou enviadas por correspondência expressa e registrada, para o endereço Rua Antônio Adolpho Maresch, 68, Bairro Flor da Serra, CEP 89600-000, Joaçaba/SC, entre as 13h30 as 17h00 horas de segunda a sexta-feira.

As propostas enviadas por correspondência terão a data de recebimento registrada pela recepção do Centro INOVALE no documento que for apresentando na entrega desta pela operadora logística, sendo esta considerada como a data de inscrição da referida proposta e data de início do processo de seleção.

O Centro INOVALE não se responsabiliza por propostas não recebidas em decorrência de eventuais problemas logísticos.

Uma vez submetida a proposta, não poderão ser feitas alterações.

A proposta remetida fora do prazo de inscrição informado no item 4, não será aceita pelo Centro INOVALE. Por este motivo não haverá possibilidade de a proposta ser acolhida, examinada e julgada.

6.1 Recursos

Caso qualquer proponente tenha justificativas para contestar o resultado do julgamento das propostas, poderá apresentar recurso administrativo de forma escrita em até 5 (cinco) dias corridos, contados da data de divulgação do resultado da classificação e seleção final.

O recurso deverá ser realizado via formulário específico, solicitado pelo e-mail contato@poloinovale.com.br e protocolado na recepção do INOVALE anexando o resultado de avaliação. O Recurso não pode alterar o conteúdo da proposta.

A Diretoria executiva do Centro INOVALE criará uma comissão formada pelo Diretor Executivo e mais 2 (dois) membros para analisar os recursos interpostos e deliberará quanto ao deferimento ou indeferimento do recurso.

7. RESTRIÇÕES, REGRAS e SUGESTÕES

- a) Horário de funcionamento: mesmo horário de funcionamento do Centro INOVALE, podendo ser mudado mediante a autorização formal e aditamento do contrato.
- b) Limpeza: na área do restaurante, incluindo mesas, cadeiras, equipamentos, materiais e louças, pisos, retirada de lixo, entre outros, são de responsabilidade do próprio restaurante e estarão contemplados no Contrato. Fica a cargo do condomínio a limpeza pontual e geral de pisos e vidros, conforme programação do condomínio e em horários determinados.
- c) Equipamentos sonoros: televisores e equipamentos de som devem respeitar as regras de convivência. Quanto ao local de instalação, volume e conteúdo apresentado devem ser validados pela direção do Centro INOVALE.
- d) Comercialização: deve respeitar as regras do condomínio e quaisquer alterações necessitam de aditivo no contrato. Ao longo do funcionamento do Restaurante, ações e eventos que sejam propostos diferentemente do apresentado no plano de negócio inicial, devem ter prévia autorização da Direção do Centro INOVALE.
- e) Renovação do contrato anual: está vinculado entre outros fatores, a satisfação dos usuários, medida através de pesquisas a serem feitas pelo Centro INOVALE.
- f) Espaços de Treinamentos e de Reuniões no 3º piso (ático): seguem as seguintes orientações:
 - Quando o restaurante/café evento for contratado por empresa residente ou Entidade/Empresa externa, pode utilizar a cozinha lá instalada sem custo de locação. A decisão dos serviços de alimentação e bebida cabe a empresa contratante daquele espaço;
 - Quando o evento for organizado pelo restaurante/café, será cobrada a taxa de locação estipulada no contrato.

8. DEMANDA POTENCIAL

O Centro INOVALE é um ambiente de relacionamento empresarial regional, e acredita-se nos seguintes perfis de clientes potenciais para o Restaurante, dentre outros:

- ✓ 100 pessoas circulando/dia, entre visitantes, empresários e funcionários, aproximadamente;
- ✓ Prestadores de serviços das empresas residentes;
- ✓ Eventos realizados pelo Centro de Inovação, empresas residentes e parceiros do Polo de Inovação;
- ✓ Alunos, professores e funcionários do Campus I da UNOESC

9. MÉTODO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

No sentido de permitir o incentivo à inovação os critérios propostos foram estruturados para não limitar a criatividade dos proponentes e com isso alinhar o funcionamento do restaurante ao ambiente dinâmico e inovador do Centro de Inovação.

Cada proponente será avaliado através de 20 (vinte) questões, sendo 18 (dezoito) descritivas e 2 (duas) com base na entrevista presencial na percepção de cada avaliador. Serão avaliadas por três avaliadores com notas de 0 (zero) a 10 (dez) em cada questão, a serem designados pela direção do INOVALE (ver quadro 3 a seguir).

Quadro 3 – Variáveis e Peso

QUESTÕES	PESO
1. CAPACIDADE TÉCNICA DA EQUIPE	
1.1 Capacidade técnica do(s) Sócio(s)	10
1.2 Descrição da capacidade técnica dos Funcionários	6
1.3 Tempo de Experiência de mercado(s) dos Proprietário(s)	6
2. SERVIÇOS PROPOSTOS	
2.1 Como será o processo de pedido pelos clientes?	8
2.2 Como será o processo de pagamento pelos clientes?	8
2.3 Serão oferecidos serviços especiais para as pessoas que trabalham no Centro de Inovação?	7
3. MENU PROPOSTO	
3.1 Liste os alimentos oferecidos e preços	10
3.2 Lista as bebidas geladas oferecidas e preços	10
3.3 Lista as bebidas quentes oferecidas e preços	10
3.4 Quais os principais fornecedores locais?	8
4. GESTÃO DO NEGÓCIO	
4.1 Qual sistema de gestão que será utilizado?	7
4.2 Como será a gestão da equipe de funcionários do restaurante?	8
5. AÇÕES DE MARKETING	
5.1 Qual será o nome do restaurante?	8
5.2 Qual será o principal diferencial que atrairá os clientes?	8
5.3 Como será a divulgação do restaurante nas mídias e redes sociais?	7
5.4 Como será a comunicação visual do restaurante?	8
6. REALIZAÇÃO DE EVENTOS	
6.1 Qual sua proposta para atrair as pessoas/clientes que acessam o Centro de Inovação?	8
6.2 Qual sua proposta de eventos para atrair pessoas/clientes de fora do Centro de Inovação?	6
7. ENTREVISTA PESSOAL (Respondidas presencialmente pelo Proponente)	
7.1 Desempenho na entrevista	10
7.2 Percepção sobre inovação	7

A pontuação total de cada questão será resultado da multiplicação do Peso pela nota do avaliador, por exemplo a questão “1.1 Descrição da capacidade técnica do(s) Proprietário(s)” possui Peso 10 e o avaliador atribui nota 7 para questão, com isso a questão somou 70 pontos (7 X 10). Esta regra se repete para todas as questões e a pontuação final decorre da soma da pontuação de todas as questões.

A análise e definição da nota final será realizada por três avaliadores. A pontuação final de cada Proponente será calculada pela média aritmética resultante da soma dos 3 (três) avaliadores, sendo o primeiro selecionado o proponente com maior nota, acima de 70% (setenta por cento).

A propostas que atingirem nota igual ou menor de 70% (setenta por cento) estará desclassificado automaticamente do processo de seleção.

10. DÚVIDAS

Orientações e dúvidas para realização da inscrição, bem como informações durante todo o processo de seleção, podem ser obtidas através de:

- ✓ E-mail: contato@poloinovale.com.br, ou
- ✓ Fone/Whats app: (49) 9 9931 5420, ou
- ✓ Presencial, mediante agendamento de segunda à sexta-feira, das 13h30 às 17h no Centro INOVALE.

11. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

11.1 A liberação da área física para montagem, estruturação, colocação de equipamentos e uso será disponibilizada na assinatura do contrato.

11.2. O Centro INOVALE poderá, a qualquer tempo, alterar, revogar ou anular o presente Edital, no todo ou em parte, sem que isso implique o direito à indenização ou à reclamação de qualquer natureza.

11.3 Todas as informações recebidas dos proponentes serão tratadas como confidenciais pelo Centro INOVALE.

11.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Direção do Centro INOVALE.

11.4 O prazo de impugnação aos termos do presente Edital são de 03 (três) dias úteis, a contar da sua Publicação.

11.5 Ao submeter a proposta, a Empresa proponente se compromete com a veracidade das informações e concorda com os termos contidos neste edital.

Joaçaba/SC, 20 de novembro de 2020.

Fábio Lazzarotti

Presidente

FUNDAÇÃO CETEPI

CENTRO DE INOVAÇÃO VALE DO RIO DO PEIXE – INOVALE