

EDITAL PARA SELEÇÃO DE RESTAURANTE

A **Diretoria do CENTRO UNIVERSITÁRIO APARÍCIO CARVALHO – FIMCA – Mantida pela SOCIEDADE DE PESQUISA, EDUCAÇÃO E CULTURA DR APARÍCIO CARVALHO DE MORAES LTDA**, com sede na Rua das Araras, 241 Bairro Eldorado, Porto Velho/RO, torna público o Processo para seleção de empresas para se instalarem no campus da Instituição com oferta de serviços de Restaurante com instalações independentes, destinados exclusivamente à alimentação dos funcionários, alunos da Instituição e Visitantes.

As empresas interessadas deverão atender às seguintes condições:

DO OBJETO DA LICITAÇÃO

Instalação de restaurante no modo de self-service e/ou à la carte na praça de alimentação da Instituição, na área própria já existente para oferta **exclusiva** de almoço e janta vedado o fornecimento de lanches, pizzas e cafés.

1) DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

A Empresa para participar do Certame deve preencher os seguintes requisitos:

- a) Ser pessoa Jurídica estabelecida no município de Porto Velho;
- b) atuar no segmento objeto do edital há mais de 2 anos;
- c) seus sócios não responderem, em qualquer instância, por crimes de qualquer natureza;

2) DAS PROPOSTAS

As propostas devem ser apresentadas em envelope lacrado na Diretoria Administrativa e Financeira da faculdade até dia 25/08/2020, às 18:00hs, contendo:

- 2.1) Projeto de instalação, compreendendo equipamentos e materiais pertinentes ao ramo;
- 2.2) Apresentar cardápio dos produtos que serão oferecidos aos clientes, com os respectivos preços;
- 2.3) Apresentar ART nutricionista.

3) DA INSTALAÇÃO DA EMPRESA VENCEDORA

Após a análise das propostas, a **Diretoria do CENTRO UNIVERSITÁRIO APARÍCIO CARVALHO – FIMCA**, declarará vencedora a que melhor atender suas exigências, devendo a Empresa Vencedora obedecer aos seguintes prazos e exigências:

- a) Deverá iniciar suas atividades no dia 01 de outubro de 2020, ou por motivo de publicação de Decretos Estaduais ou Municipais, que proíbam o início das aulas

online, deverá ser flexibilizado este início, para a data do retorno das aulas presenciais.

- b) Comprovar Licença Sanitária ate 120 dias após instalação.
- c) Instalar-se conforme projeto apresentado;
- d) Manter o cardápio e preços conforme apresentado na proposta;
- e) Apresentar Art, ou termo de contrato que tenha a responsabilidade de Nutricionista pelo cardápio apresentado;
- f) Assinar o Contrato de Aluguel.

4) OBRIGAÇÕES

A Empresa vencedora do Certame está obrigada à:

I. Pagamento de aluguel mensal de R\$1.800,00 (um mil e oitocentos reais);

- a. Nos Meses de Dezembro, Janeiro e Julho terá desconto de 70% no valor do aluguel.
- b. Reajuste anual pelo índice INPC.

II. Pagamento taxa condominial mensal de R\$ 500,00, nos meses de janeiro e julho, desconto de 50%.

III. Manter limpa a praça de alimentação, recolher lixo por sua própria conta, zelar pela ordem e disposição das mesas.

- a. Este item as despesas e/ou serviços serão compartilhados a razão de 1/3 com a lanchonete e o café.

IV. Manter a higienização dos banheiros do restaurante.

- a. Este item as despesas e/ou serviços serão compartilhados a razão de 1/3 com a lanchonete e o café.

V. Atender as boas práticas de produção que se aplicarem a cozinha e oferta de alimentos.

VI. Recolher bandejas, pratos e talheres.

VII. Manter a identidade visual padronizada nos utensílios e demais matérias e utensílios do seu restaurante.

Porto Velho/RO, 10 de agosto de 2020

Dr. Aparicio Carvalho de Moraes
Diretor Geral