Edital de seleção – Empresa para exploração comercial da cantina do Colégio La Salle Carmo

A Sociedade Porvir Científico, pessoa jurídica de direito privado, situada na Rua Honório Silvério Dias, 636 – Bairro São João, Porto Alegre\RS, inscrita no CNPJ sob o nº 92.741.990\0001-37, promove por meio de seu colégio mantido La Salle Carmo, situado na Rua Os 18 do Forte, 1754 – Bairro Centro – Caxias do Sul/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 92.741.990\0013-70, torna pública a seleção de empresa de alimentação para ocupação da cantina do Colégio, que consiste na comercialização de alimentos diretamente aos alunos.

1. Informações preliminares

1.1. A cantina localiza-se nas dependências do Colégio La Salle Carmo, isto é, na Rua Os 18 do Forte, 1754 – Bairro Centro – Caxias /RS

1.2. As propostas devem ser entregues via o endereço eletrônico editais@lasalle.org.br, contendo todos os documentos as 18h do dia 20/12/2019, sexta-feira. Só serão válidas propostas que tiverem o seu envio confirmado através do mesmo e-mail.

2. Caracterização da prestação de serviços

2.1. O número aproximado de alunos, familiares, professores e funcionários nas dependências do Colégio La Salle Carmo é de aproximadamente 3.000 pessoas por dia.

3. Da cantina

3.1. A selecionada ocupará exclusivamente a cantina do Colégio e será responsável pela comercialização de lanches prontos e refeições para alunos, responsáveis, pais e colaboradores do Colégio.

3.2. A cantina deve funcionar das 7h às 19h, sem fechar ao meio-dia e de acordo com o calendário e a organização escolar. Além das datas preestabelecidas, a cantina, necessariamente, poderá funcionar em todos os dias que houver requisição das Coordenações e/ou Supervisões para os eventos ou encontros (mesmo em finais de semana), de acordo com a demanda pedagógica apresentada ou calendário escolar.

3.2.1. O selecionado, também, deverá investir em reformas do espaço físico, de forma a adaptar a cozinha, a cantina e o espaço para lanches e refeições para a oferta adequada, dentro das exigências da vigilância sanitária. O projeto de reforma deverá ser aprovado pela Direção do Colégio.

3.3. O selecionado deverá concordar com a elaboração da proposta de alimentação saudável de acordo com a legislação vigente para cantinas escolares e com a proposta técnica nutricional particular da cantina.

3.4. A empresa selecionada será responsável por equipar o espaço de acordo com a necessidade para a oferta adequada ao público do Colégio.

3.5. A relação contratual, neste segmento, é de locação do espaço.

3.6. A duração inicial do contrato é de 12 meses, podendo ser negociada de acordo com os investimentos propostos pela empresa locatária. O valor do aluguel será atualizado a cada 12 meses pelo IGPM.

3.7. A cantina estará disponível para visitação entre os dias 25 de novembro e 28 de novembro de 2019, com agendamento prévio através do e-mail editais@lasalle.org.br.

3.8. Haverá cobrança de aluguel do espaço da cantina, sendo o valor objeto de proposta da empresa locatária.

3.9. O locador poderá ceder vaga de estacionamento para 01 (um) veículo da locatária, desde que obedecidos os horários de entrada e saída e as demais normas que regem o uso daquele espaço.

4. Elegibilidade

4.1. Serão consideradas propostas de empresas plenamente constituídas com mais de 24 meses, que tenham entre suas atividades econômicas a produção e\ou comercialização de alimentos.

4.2. As empresas devem apresentar comprovantes de regularidade: as Certidões Negativas; Dívida Ativa da União; Estaduais, Municipais, INSS; FGTS; Débitos Trabalhistas.

4.3. Não possuir restrições no Serviço de Proteção ao Crédito (SPC), na Centralização de Serviços dos Bancos (Serasa), no Cartório de Protestos e outros sistemas relacionados à restrição de crédito e bom pagador, além de não possuir processos de cobrança judiciais ou execuções fiscais. O mesmo vale para os sócios ou proprietários.

5. Da proposta

No e-mail da proposta, deverão constar os seguintes documentos:

- Proposta assinada pelo representante da empresa;
- Cópia do cartão CNPJ da empresa;
- Cópia do contrato social;
- Cópia do RG e CPF do representante legal;

- Certidões negativas municipais, estaduais, federais, de INSS e FGTS.

6. Processo de seleção

6.1. O processo seletivo será realizado pelas equipes internas da Sociedade Porvir Científico. Fica a critério destas a participação de profissionais não nominados, assim como consultas à Direção do Colégio, caso julgarem necessário.

6.2. Serão considerados os seguintes critérios para avaliação das propostas neste edital, além das prerrogativas mínimas já estabelecidas:

6.2.1 Número de funcionários disponíveis para atendimento em cada ambiente;

6.2.2 Capacidade técnica de atendimento e suprimento das demandas de alimentação saudável;

6.2.3 Qualidade dos produtos e serviços prestados;

6.2.4 Melhor custo benefício do preço em relação ao produto ofertado aos estudantes, pais e funcionários;

6.2.5 Projeto mais completo;

6.2.6 Clareza das informações e comprovação dos dados apresentados;

7. Obrigações Gerais

7.1. A empresa selecionada deverá cumprir fielmente esta Norma, bem como, as demais normas de segurança e convívio no ambiente escolar;

7.2. A empresa vencedora deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes para o funcionamento da cantina dentro das normas legais vigentes, mantendo-as atualizadas;

7.3. A empresa vencedora deverá responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários;

7.4. A empresa vencedora deverá pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes, em decorrência de não observância de leis ou regulamentos relativos à prestação dos serviços contratados;

7.5. O espaço físico será locado para a empresa selecionada, ficando esta responsável pela complementação de quaisquer dos materiais necessários à execução do objeto (tais como equipamento, máquinas, utensílios, móveis e outros);

7.6. A empresa selecionada se obriga a explorar a área locada para prestar os serviços rigorosamente de acordo com normas regidas por este edital e seus anexos, o contrato de locação, a legislação vigente;

7.7. A empresa selecionada deverá se abster de sublocar, emprestar, ceder, de qualquer forma transferir, total ou parcialmente, o espaço físico ora cedendo, ainda que temporariamente;

7.8. O espaço interno deverá ser montado entre os dias 26 de dezembro de 2019 até e 04 de fevereiro de 2020 e os serviços deverão ser ofertados a partir das 7h do dia 10 de fevereiro de 2020, impreterivelmente.

8. Obrigações da empresa selecionada

8.1. Conservar limpa e em perfeitas condições de uso e higiene todas as dependências a seu encargo, obrigando-se ainda a instruir seu preposto e empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização do Contrato, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho;

8.2. Lavar mesas e cadeiras, no mínimo duas (2) vezes por semana, manter sempre disposto e arrumados os móveis da Cantina;

8.3. Deverá ser feita uma faxina na parte interna da cozinha da Cantina incluindo coifa, fogão, panelas, refrigeradores, freezer, balcões e demais utensílios usados neste local, dentro das normas de boas práticas;

8.4. Manter em ordem o depósito de material, de modo a facilitar a fiscalização e o controle, bem como a higienização;

8.5. Transportar o lixo ocasionado na área de serviço até o local designado pela Contratante, a qual se responsabilizará pela destinação final. A retirada do lixo deverá em caráter regular, sistemático e acondicionado (lixeiras com tampas e sacos plásticos próprios) no mínimo duas (2) vezes por dia, sendo este acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (os orgânicos e inorgânicos), não podendo ser acumulado no interior da Cantina.

8.6. Instruir seu preposto e empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Fiscalização do Contrato, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

8.7. Deixar as mesas em condições de uso antes de cada usuário utilizá-la.

8.8. Não será permitido, sem autorização prévia e por escrito da Administração, o acesso de terceirizados para efetuar quaisquer reparos nas dependências da área do Cantina

8.9. Os alimentos a serem comercializados devem ser constantes no CNAE de cantina (almoços, lanches, sucos, águas...) e em conformidade com a Lei estadual nº 15216 de 30 de julho de 2018.

8.10. Não será permitido, sem autorização prévia e por escrito da escola, o acesso de terceirizados para efetuar quaisquer reparos nas dependências da loja.

8.11. Não será permitida, sem aprovação prévia da escola, a realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela empresa.

8.12. Manter sempre em serviço, número suficiente de profissionais, com vistas ao perfeito, eficiente e ágil atendimento nos dias e horários fixados neste documento.

8.13. Reparar ou indenizar todos e quaisquer danos causados a terceiros, por seus funcionários ou pessoas a seu serviço.

8.14. Submeter, obrigatoriamente, seu pessoal a exame de saúde, segundo normas legais, vigentes.

8.15. Pagar os salários de seus empregados, os encargos sociais e eventuais impostos.

8.16. Substituir, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pelo Colégio e independente da apresentação de motivos por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios;

8.17. Providenciar para que todos os seus funcionários cumpram integralmente as normas internas de segurança e segurança alimentar.

8.18. Manter os preços dos produtos e serviços comercializados compatíveis com os de mercado praticados na região.

8.19. Os preços praticados deverão estar expostos e amplamente divulgados aos clientes, sem sofrer oscilações durante o ano letivo.

8.20. O PROPONENTE deverá fornecer placas com identificação do ambiente e de alguns produtos (em língua portuguesa e inglesa), lixeiras ecológicas com tampa móvel e sacos de plásticos em toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas vigentes em relação ao Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos do Colégio e Legislação Sanitária.

8.21. É de responsabilidade do locatário seguir o plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos do Colégio, bem como arcar com os custos de coleta e destinação dos resíduos que produzir.

8.22. Providenciar containers próprios e de boa qualidade para armazenamento do seu lixo e resíduos até ocorrer a coleta.

8.23. A limpeza eficiente e diária das áreas internas e externas dos estabelecimentos é de responsabilidade do PROPONENTE.

8.24. O PROPONENTE deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene do local, conforme a legislação sanitária.

8.25. As empresas deverão apresentar informes à Direção do Colégio sobre o uso de inseticidas e o tempo necessário de ausência no local para que o Colégio possa fazer o devido planejamento de acordo com o calendário escolar. Os responsáveis pela aplicação de inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

8.26. Fornecer os alimentos e demais gêneros de acordo com as normas legais seguindo a Lei estadual nº 15216 de 30 de julho de 2018, e demais normas de regência. É expressamente proibida a venda de produtos impróprios para menores de idade, como, por exemplo, bebidas alcoólicas, cigarros e qualquer outro produto ou alimento restringido na Lei Distrital supracitada.

8.27. Zelar pela conservação dos bens móveis locados nos ambientes que vierem a fazer parte.

8.28. Seguir as normas sindicais, federais e distritais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, à estocagem, ao pré-preparo e ao acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

8.29. Disponibilizar o serviço de acompanhamento nutricional pela Nutricionista responsável da alimentação da cantina, com orientação aos consumidores, com o propósito focado na alimentação saudável. As informações devem ser disponibilizadas em formato de relatório e orientações individuais.

9. Despesas compartilhadas

9.1. O locatário participará do rateio das despesas mensais relativas ao consumo de energia elétrica e água, com base no percentual de 15% (quinze por cento) aplicado sobre o valor total mensal do aluguel do espaço.

9.2. Relativo às despesas com manutenção predial, a locatária não está incluída no rateio, em vista de que ficou a cargo da mesma apenas a manutenção corretiva nos limites da área objeto do contrato de locação;

9.3. A substituição de lâmpadas do espaço interno será de responsabilidade da empresa locatária;

9.4. A locatária deverá providenciar a aquisição e instalação de linha telefônica e de internet para seu uso exclusivo.

9.5. A locatária deverá providenciar a aquisição e instalação de gás de cozinha para seu uso exclusivo;

9.6. A locatária deverá manter rigorosamente o armazenamento de gêneros alimentícios de acordo com as normas estabelecidas no manual de boas práticas.

10. Higiene de alimentos

10.1. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita dentro das normas estabelecidas no manual de higiene e boas práticas.

11. Uniformes e apresentação dos funcionários

11.1. Os empregados da Contratada que trabalham nas dependências do Cantina, deverão se apresentar rigorosamente dentro das normas do manual que disciplinam e regem a conduta e boas práticas e ainda:

I – Fornecer, por conta própria, crachás de identificação e uniformes a seus empregados, em quantidade suficiente para atender as exigências deste contrato e das normas acima referida.

II – Fornecer pelo menos dois (2) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camiseta ou jaleco, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscaras, etc.), adequados às atividades de cada um.

III – Fornecer a todas as pessoas envolvidas no processo, equipamentos necessários e indispensáveis ao cumprimento às normas de segurança no trabalho, previstos em lei e regulamentos, bem como instruções especificas sobre a prevenção de acidentes no trabalho.

12. Refeições

12.1. A locatária deverá comercializar somente, produtos, preparações e lanches de acordo com análise técnica aprovada pela nutricionista responsável pela cantina, em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira (1ª) qualidade, dentro do prazo de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

12.2. A locatária deverá manter o padrão de qualidade dos produtos sendo proibida a venda de bebidas alcóolicas, refrigerantes, guloseimas (pirulitos, balas, chicletes etc.), salgadinhos em pacote, produtos fritos, salgados elaborados com gordura trans.

12.3. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, apedido.

12.4. Deverá comercializar alimentos saudáveis no mix de venda como sucos de frutas naturais, barras de cereais, biscoitos sem recheios, bolos, pizza, sanduiches tradicional ou natural, sanduiches quentes, pão de queijo, salgados assados no forno sem gorduras trans na composição, mousses, gelatinas, frutas, salada de frutas, picolé, tortas, quiches, muffins, mini-bolo, iogurtes, bebidas lácteas, cafés, águas e chás. Outros produtos/alimentos não listados para comercialização deverão ser encaminhados para analise aprovação pela nutricionista do colégio.

12.5. Poderá comercializar alimentos para aniversários realizados nas dependências do colégio (kit aniversário) e eventos quando solicitada.

12.6. A licitante deverá servir almoço diariamente, sendo proibido o uso de frituras na opção de almoço, como substituição utilizar produtos assados no forno, ou grelhados. Ex: Proibido Pastel, batata frita etc.

12.7. Conservar por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento da Cantina.

12.8. Utilizar os utensílios de cozinhas necessários (louças, copos, talheres, facas, cortadeiras, panelas, frigideiras, máquinas para suco, freezer, louças de qualquer tipo, paliteiros galheteiros e demais itens pertinentes) todos de sua propriedade, sem ônus para a contratante, devendo ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene;

12.9. É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que forem entrar em contato direto com o alimento. A licitante vencedora deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana e vidro;

12.10. Caberá a Contratada responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na presente Norma, na legislação do Ministério da Saúde e na ANVISA.

12.11. A Contratada deverá garantir, obrigatoriamente, o cumprimento a todas as leis e normas (federais, estaduais e municipais) que regulamentam e disciplinam a condição higiênica e sanitária no preparo e fornecimento de refeições e lanches, a exemplo das que seguem: Decreto-Lei Estadual n° 23.430, Resolução ANVISA – RDC n° 216, Portaria 78/2009 e 325/2010 SES RS e demais legislação aplicável.

12.12. Os cardápios das refeições de almoço deverão ser variados, sem frequentes repetições de pratos;

12.13. A refeição, servida sob a forma de buffet e/ou A La Carte, diariamente, poderá como sugestão ser composta, por:

TIPO	**SUGESTÃO**
1 – SALADA	Vegetais conforme safra 1 salada composta com frutas
2 – GUARNIÇÕES	Arroz branco tipo 1
	Arroz integral Feijão (preto, vermelho, carioca) ou variações(lentilha)
3 – DEMAIS GUARNIÇÕES	2 guarnições à escolha
4 – CARNES	2 opções de carne à escolha, 1 grelhada outra com molho
5 - BEBIDAS	Sucos naturais, águas,….

12.14. No atendimento do buffet deverão ser disponibilizados pratos de dimensões adequadas e/ou bandejas em número suficiente ao atendimento, guardanapos de papel

absorvente de tamanho médio distribuído em porta guardanapos e disponibilizados um em cada mesa, talheres embalados e álcool gel para mãos dos clientes.

13. Obrigações do La Salle Carmo

13.1. Proporcionar as facilidades para que a locatária possa desempenhar suas atividades dentro das normas deste Contrato;

13.2. Fornecer à locatária acesso a pontos elétricos necessários ao bom atendimento dos usuários;

13.3. Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da locação, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento.

13.4. Nutricionista do colégio, responsável pela saúde institucional.

14. Do pagamento do aluguel

14.1 O pagamento do aluguel será mensal conforme valor acordado entre as partes, mediante aceite da proposta comercial.

14.2 O vencimento do aluguel é todo dia 5 (cinco) de cada mês.

14.3 Se o pagamento não for realizado no seu vencimento, serão cobrados multa de 10% (dez por cento) sobre o valor em atraso, juros de 1% (um por cento) ao mês, correção monetária pelo IGPM. Caso o estabelecimento de ensino tenha que ajuizar ação judicial de cobrança e/ou despejo para garantia de seus direitos contratuais, o PROPONENTE eleito responderá também pelos honorários advocatícios e outras despesas ocasionadas.

14.4 O aluguel será reajustado anualmente conforme IGPM acumulado nos últimos 12 meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

15. Prazo de vigência do contrato

15.1 O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura.

15.2 No caso de prorrogação, as partes firmarão termo aditivo próprio.

16. Disposições Finais

16.1. Este processo seletivo não é passível de recurso, visto que se trata de contratação de empresa privada;

16.2. Fica a critério da Sociedade Porvir Científico a mudança de prazos e critérios de seleção, não havendo necessidade de prévia comunicação às demais partes;

16.3. A empresa escolhida tem 3 (três) dias úteis para se pronunciar, assim que o comunicado sobre a seleção for enviado. Passado este período, a segunda colocada será automaticamente comunicada;

16.4. Em caso de dúvidas, o contato deve ser feito pelo e-mail editais@lasalle.org.br. Se a dúvida em questão envolver algum aspecto relacionado à proposta, a resposta será enviada para todas as empresas convidadas para a seleção.

Porto Alegre, 28 de novembro de 2019.

Rede La Salle - Sociedade Porvir Cientifico