

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

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 Niterói**, situado na Rua Tamoio, nº 821 – Bairro Niterói, Canoas/RS, inscrito no CNPJ sob o nº 92.741.990/0046-39, representado por seu Diretor, Sr. Aureo Kerbes, torna pública a seleção de empresa de alimentação para ocupação da cantina do Colégio, que consiste na comercialização de alimentos diretamente aos alunos e também fornecimento de refeições para o ensino integral do Colégio.

1. Informações preliminares:

- 1.1. A cantina localiza-se nas dependências do Colégio La Salle Niterói, isto é, na Rua Tamoio, nº 821 – Bairro Niterói, Canoas/RS;
- 1.2. As propostas devem ser entregues na secretaria do Colégio La Salle Niterói, em envelope fechado contendo todos os documentos, aos cuidados do Diretor do Colégio até o dia 14/01/2019. O funcionamento da secretaria do Colégio La Salle Niterói é até as 17h.

2. Caracterização da prestação de serviços:

O número aproximado de alunos e funcionários nas dependências do Colégio La Salle Niterói é de 800 pessoas.

2.1. Da cantina:

- 2.1.1. A selecionada ocupará exclusivamente a cantina do Colégio e será responsável pela comercialização de lanches prontos e, conforme seu interesse, de refeições para alunos, responsáveis e colaboradores do Colégio.
- 2.1.2. A cantina deve funcionar das 8h30min às 18h30min e, em caso de eventos, até o término destes – conforme calendário escolar;
- 2.1.3. A empresa selecionada será responsável por equipar o espaço, de acordo com a necessidade para a oferta adequada ao público do Colégio;
- 2.1.4. A relação contratual, neste segmento, é de locação do espaço.
- 2.1.5. Haverá cobrança de aluguel do espaço da cantina, sendo o valor, objeto de proposta das empresas interessadas;

- 2.1.6. O selecionado, também, deverá investir em reformas do espaço físico, de forma a adaptar a cozinha, a loja e o espaço para lanches para a oferta adequada, dentro das exigências da vigilância sanitária. O projeto de reforma deverá ser aprovado pela Direção do Colégio.
- 2.1.7. O selecionado deverá concordar com e elaborar proposta de alimentação saudável de acordo com a legislação vigente para cantinas escolares e com a proposta técnica nutricional do colégio.

3. Elegibilidade

- 3.1. Serão consideradas propostas de empresas plenamente constituídas que tenham entre suas atividades econômicas a produção e\ou comercialização de alimentos;
- 3.2. As empresas devem apresentar comprovação de regularidade fiscal;

4. Da proposta

No envelope 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;
- Declaração do representante legal, indicando quem será o profissional técnico responsável pela unidade;

5. Processo de seleção

O processo seletivo será feito pelo corpo diretivo do Colégio La Salle Niterói e a empresa Nutrientes. Conforme necessidade, fica a critério da Direção do Colégio a participação de profissionais não nominados.

- 5.1. Comprovação de que a licitante tenha executado serviços de Refeições e Lanches compatíveis com o objeto da proposta.
- 5.2. O espaço físico próprio e específico para a Cantina a ser objeto da locação, à empresa que vencer a licitação é constituído somente do local destinado a preparação dos alimentos (cozinha), com aproximadamente noventa e seis metros quadrados e quarenta e cinco centímetros quadrados (96,45cm²).

- 5.3. O espaço físico será locado à licitante vencedora, ficando a complementação de quaisquer dos materiais necessários à execução do objeto (tais como equipamentos, máquinas, utensílios, móveis e outros), bem como a instalação da cantina para a prestação dos serviços, desde que as modificações sejam aprovadas pela Contratante, sob exclusiva responsabilidade da licitante vencedora, inclusive a mão de obra especializada e treinada;
- 5.4. A Licitante vencedora não poderá, em hipótese alguma, utilizar as dependências do Cantina para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Cantina do Colégio La Salle Niterói;
- 5.5. A Licitante vencedora se obriga a explorar a área locado para prestar os serviços rigorosamente de acordo com normas regidas por este edital e seus anexos, o contrato de locação, a legislação vigente da Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde e da ANVISA e demais normas legais pertinentes.
- 5.6. O pagamento pela prestação dos serviços de fornecimento de refeições e lanches será feito pelos usuários de tais serviços – funcionários, estagiários, empregados de empresas terceirizadas e público em geral.
- 5.7. A licitante deverá obter, por sua exclusiva responsabilidade, todas as licenças e registros que se fizerem necessários para seu funcionamento.
- 5.8. Abster-se de sublocar, emprestar, ceder, de qualquer forma transferir, total ou parcialmente, o espaço físico ora cedendo, ainda que temporariamente.
- 5.9. As instalações para cantina a ser objeto da locação ficam determinado e delimitado ao espaço físico de aproximadamente 96,45m², conforme indicado no subitem 5.2.

6. Normas de execução

6.1. Obrigações Gerais

- 6.1.1. A licitante vencedora deverá cumprir fielmente esta Norma, de forma que os serviços relacionados sejam realizados com esmero, perfeição e de acordo com as normas de higiene da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul e demais legais vigentes.
- 6.1.2. A licitante vencedora deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes, para o funcionamento da Cantina dentro das normas legais vigentes, mantendo-as atualizadas.
- 6.1.3. A licitante 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.

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

7. Obrigações da contratada

- 7.1. Conservar limpa e em perfeitas condições de uso e higiene todas as dependências a seu encargo, obrigando-se ainda;
- 7.2. Lavar mesas e cadeiras, no mínimo duas (2) vezes por semana.
- 7.3. 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.
- 7.4. Manter sempre bem dispostos e arrumados os móveis do Cantina.
- 7.5. Manter em ordem o depósito de material, de modo a facilitar a fiscalização e o controle, bem como a higienização.
- 7.6. 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 ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado (lixeiras com tampa e saco plásticos próprios) no mínimo duas (2) vezes ao dia, sendo este acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (os orgânicos e inorgânicos), não podendo ser acumulado no interior do Cantina.
- 7.7. 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.
- 7.8. Deixar as mesas em condições de uso antes de cada usuário utilizá-la.
- 7.9. Não será permitido, sem autorização prévia e por escrito da Administração, o acesso de terceiros (3º) para efetuar quaisquer reparos nas dependências da área do Cantina;
- 7.10. Não será permitido, sem aprovação prévia do órgão cedente a realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária.
- 7.11. É responsabilidade do locatário a instalação do Cantina para a prestação dos serviços, considerando que as modificações sejam previamente aprovadas pela Contratante, sob exclusiva responsabilidade da Contratada, inclusive a mão de obra especializada utilizada e treinada;

- 7.12. Manter sempre em serviço, número suficiente de profissionais, com vistas ao perfeito, eficiente e ágil atendimento nos dias e horários fixados neste documento.
- 7.13. É vedada a venda, exposição ou fornecimento de qualquer tipo de bebida alcoólica e refrigerante e guloseimas
- 7.14. Adquirir, por conta própria, os ingredientes necessários e indispensáveis ao preparo dos lanches e refeições, os quais deverão ser colocados dentre os melhores produtos do mercado.
- 7.15. Arcar com preparo dos alimentos e lanches.
- 7.16. Reparar ou indenizar todos e quaisquer danos causados a terceiros, por seus funcionários ou pessoas a seu serviço.
- 7.17. Indenizar a Contratante por qualquer dano causado às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, causados por seus empregados e ou fornecedores. Entretanto, a seu exclusivo critério, a Contratada poderá optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por sua conta. A Contratante, não sendo atendida, a Contratada sofrerá as penalidades contratuais.
- 7.18. Apresentar, antes do início dos serviços Contratados, relação com a identificação de seus empregados, constando cópia da carteira de identidade, endereço completo, telefone e documentação exigidas nesta norma. Qualquer alteração de pessoal deverá ser previamente comunicada, por escrito, à Contratante, e preenchido formulário disponibilizado pelo Fiscal do Contrato.
- 7.19. Submeter obrigatoriamente, seu pessoal a exame de saúde, segundo normas legais, vigentes.
- 7.20. Pagar os salários de seus empregados, os encargos sociais e eventuais impostos.
- 7.21. Substituir, no prazo de até cinco (5) dias úteis, sempre que exigido pela Contratante, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina.
- 7.22. Providenciar para que todos os seus funcionários cumpram integralmente as normas internas de segurança.
- 7.23. O encarregado pela Cantina deve sempre estar presente, durante seu funcionamento, ou no seu impedimento o representante indicado pela Contratada.
- 7.24. Utilizar e comercializar somente produtos comprovadamente de primeira (1ª) qualidade e de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.
- 7.25. Garantir que todos os serviços estarão em conformidade com todos os termos e condições desta norma e da legislação pertinente; e serão executados de forma correta

e adequada por uma equipe qualificada e competente, em conformidade com padrões do mercado de fornecimento de refeições.

7.26. Manter disponível documentos e registros atualizados que comprovem a implementação na empresa do Manual de Boas Práticas de manipulação de alimentos e os POP's (Higiene e Saúde dos Manipuladores, Controle integrado de Vetores e Pragas Urbanas, Higienização do Reservatório e Higienização dos equipamentos Móveis e Utensílios controle conforme previsto na Portaria estadual 78/2009 SES RS.

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

8. Despesas compartilhadas:

8.1. O locatário participará do rateio das despesas mensais relativo ao consumo de energia elétrica do prédio, com base no percentual aproximado de 0,0178412875% aplicado sobre o valor total mensal da fatura do mês anterior da cobrança;

8.2. O locatário participará do rateio das despesas mensais relativo ao consumo d'água no prédio, mediante aplicação do percentual aproximado de 0,0178412875% aplicado sobre o valor total mensal da fatura do mês anterior da cobrança;

8.3. A área a fazer parte do rateio das despesas, é aquela destinada e disponibilizada tão-somente ao preparo dos alimentos;

8.4. 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;

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

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

9. Armazenamento de gêneros alimentícios

9.1. Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente 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 da 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 específicas sobre a prevenção de acidentes no trabalho.

12. Refeições

- 12.1. A locatária poderá comercializar somente, produtos, preparações e lanches de acordo com análise técnica aprovada pela nutricionista do Colégio La Salle Niterói, 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 alcoólicas, 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, a pedido.
- 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 se gorduras trans na composição, musses, gelatinas, frutas, salada de frutas, picolé, tortas, quiches, muffins, mini-bolo, iogurtes, bebidas lácteas, cafés, águas e chás. Outros produtos não listados para comercialização deverão ser encaminhados para análise 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 poderá servir diariamente almoço 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.

Obs: Salgados constituídos de embutidos serão permitidos uma vez ao mês em cada turno
ex: Cachorro quente de forno

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 nº 23.430, Resolução ANVISA – RDC nº 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

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 Niterói

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

13.2. Fornecer a locatária acesso a água e luz necessários ao bom atendimento dos usuários.

13.3. Arcar com as despesas de substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos e componentes das instalações elétricas e hidrossanitárias dos locais de serviços, desde que, comprovadamente os defeitos não tenham sido causados em decorrência de mau uso.

13.4. Notificar a locatária das irregularidades encontradas, fixando prazos para sua correção ou impugnação dos mesmos.

14. Prazos

Este processo seletivo seguirá os prazos determinados abaixo:

Convite às empresas: 21/12/2018

Entrega das propostas: 14/01/2019

Análise das propostas: Até 18/01/2019


Assinatura dos contratos: Até 22/01/2019

Após a assinatura dos dois contratos, a empresa selecionada poderá assumir os espaços para as reformas necessárias e aquisição e instalação dos equipamentos. O início das aulas no Colégio La Salle Niterói é no dia **18/02/2019**.

15. Disposições Finais

- 15.1. Este processo seletivo não é passível de recurso, visto que se trata de contratação de empresa privada.
- 15.2. Fica a critério da Direção do Colégio La Salle Niterói a mudança de prazos e critérios de seleção, não havendo necessidade de prévia comunicação às demais partes;
- 15.3. A empresa escolhida tem 3 dias úteis para se pronunciar, assim que o comunicado sobre a seleção for enviado, passado este período, a segunda colocada será automaticamente comunicada;
- 15.4. Em caso de dúvidas, o contato deve ser feito pelo endereço eletrônico e-mail adm@parmenia.com.br, se a dúvida em questão envolver algum aspecto relacionado à proposta, a resposta será enviada para todas as empresas convidadas para a seleção.

Canoas, 19 de dezembro de 2018.



Áureo Kerbes
Diretor
La Salle Niterói