

CARTA-CONVITE 02/2019 para apreciação de propostas para locação e oferta de serviços de alimentação à comunidade escolar do Colégio La Salle Abel – Ensino Médio.

CARTA-CONVITE 02/2019

A Associação Brasileira de Educadores Lassalistas – ABEL, pessoa jurídica de direito privado, situada na Rua Santo Alexandre, Nº 21, no bairro Vila Guilhermina, São Paulo/SP, por meio de sua unidade educacional, Colégio La Salle Abel – Ensino Médio, inscrito no CNPJ 60.916.731/0028-23, situado na Rua Dr. Paulo César, Nº 217, no bairro Icaraí, Niterói/RJ, denominado como Colégio ou LOCADOR, convida empresas do gênero alimentício, denominadas PROPONENTES, para apresentarem propostas de locação de espaço comercial nas dependências do Colégio, com a finalidade de comercializar alimentos e servir refeições aos alunos, pais e funcionários da Instituição.

Art. 1º - Espaços disponíveis para locação.

1.1 Restaurante

Espaço comercial para negócio do gênero alimentício na modalidade de restaurante/lanchonete, localizado no prédio onde funciona o Ensino Médio.

Ambientes que compõem o restaurante/lanchonete:

1.1.1 Espaço de exposição interna com lugar para *buffet*.

1.1.2 Ambiente de refeições externo – alunos, pais e funcionários.

1.1.3 Cozinha.

1.1.4 Sala de Saladas e Louças

Art. 2º - Critérios para participar desta chamada.

2.1 Não possuir restrições no Serviço de Proteção ao Crédito (SPC), na Centralização de Serviços dos Bancos (Serasa), no Cartório de Protestos e em 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.

2.2 Apresentar as seguintes Certidões Negativas:

2.2.1 Dívida Ativa com a União e Tributos Federais, através do link:

<https://www10.trf2.jus.br/consultas/certidao-eletronica/> .

2.2.2 Certidão negativa das Receitas Federal, Estadual e Municipal.

2.2.3 Certidão de Antecedentes Criminais dos Sócios, através do link do Ministério da Justiça: <https://servicos.dpf.gov.br/antecedentes-criminais/certidao>

2.2.2 INSS.

2.2.3 FGTS.

2.2.4 Débitos Trabalhistas (Justiça do Trabalho).

2.3 Garantir ou possuir Capital Social mínimo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais).

2.4 Possuir experiência comprovada de três anos ou mais em gestão de restaurante ou lanchonete escolar, conforme a área de interesse.

2.5 Possuir na Folha de Salários da empresa, comprovadamente, funcionário(a) com vínculo empregatício como Nutricionista, com registro no Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

Art. 3º - Documentos que compõem a proposta de locação para Pessoa Jurídica.

3.1 Cópia do Contrato Social e alterações.

3.2 Cópia do Cadastro de Inscrição Estadual.

3.3 Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica.

3.4 Cópia do comprovante de endereço da empresa.

3.5 Cópia do comprovante de endereço do proprietário ou sócios.

3.6 Cópia do RG e CPF dos proprietários ou sócios.

3.7 Declarações informadas nos itens 2.1 do Art. 2º da empresa e dos sócios proprietários.

3.8 Certidão Negativa de INSS, FGTS, Tributos de Dívida da União e Débitos Trabalhistas, conforme item 2.2 do Art. 2º.

Para a Proposta do Restaurante/lanchonete:

3.9 Proposição do valor de aluguel.

3.10 Proposição do valor fixo do almoço por quilo do *buffet* ou na modalidade “prato feito” (inclusos suco e sobremesa) para os alunos do Ensino Médio e Unilasalle.

3.11 Proposição do valor do kit lanche (suco, salgado e fruta) com possibilidade de adesão por qualquer aluno.

3.12 Proposição do preço fixo do *buffet* e bebidas para funcionários (pagamento em dinheiro, crédito, débito e cartão alimentação).

3.13 Proposição do preço por quilo do *buffet* ou na modalidade “prato feito” e bebidas para pais.

3.14 Descrição detalhada das opções disponíveis no *buffet* (saladas, pratos frios, pratos quentes, frutas, sobremesas, entre outros) e das opções de bebidas.

Art. 4º - Do horário de funcionamento.

4.1 Restaurante/lanchonete.

Atendimento às famílias: das 7h às 18h

Almoço: das 11h às 14h

O horário de funcionamento dos estabelecimentos deverá seguir o calendário e a organização escolar da Instituição, portanto, poderão sofrer alterações. Além das datas preestabelecidas, o restaurante e as lanchonetes devem, necessariamente, funcionar em todos os dias que houver requisição das Coordenações e/ou Supervisões para os eventos ou encontros (mesmo em feriados ou finais de semana), de acordo com a demanda pedagógica.

Art. 5º - Dos clientes.

5.1 Os clientes dos estabelecimentos serão os estudantes, os pais e os funcionários do Colégio. **Não é permitida a divulgação ou o convite para pessoas externas (sem vínculo com o Colégio) frequentarem o restaurante/lanchonete. Havendo a divulgação ou o atendimento de pessoas externas, o estabelecimento estará sujeito a multas e rescisão do contrato.**

Art. 6º - Do preço.

6.1 Os preços dos alimentos ofertados não poderão ser superiores aos praticados no mercado da região onde o restaurante/lanchonete será instalado. Devido à atuação exclusiva, os estabelecimentos deverão, necessariamente, apresentar vantagens econômicas aos alunos, pais e funcionários do Colégio.

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

Art. 7º - Da infraestrutura.

7.1 A infraestrutura das salas terá paredes pintadas, tomadas e interruptores elétricos e pontos hidráulicos. Caso o PROPONENTE eleito queira realizar alguma modificação elétrica ou hidráulica, poderá fazê-lo desde que autorizado por escrito pela Direção do Colégio.

7.2 As adequações solicitadas pelo PROPONENTE eleito nesta Carta-Convite serão inteiramente custeadas pelo mesmo.

7.3 É de responsabilidade única e exclusiva do PROPONENTE adquirir e instalar os móveis, os equipamentos, as máquinas e os utensílios necessários para a prestação dos serviços, além dos equipamentos já existentes e relacionados no Anexo I, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento em todos os ambientes onde apresentar propostas para atuar.

7.4 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.

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

7.6 Cabe ao PROPONENTE providenciar containers próprios e de boa qualidade para armazenamento do seu lixo e resíduos até ocorrer a coleta.

Art. 8º - Da Manutenção.

8.1. Toda manutenção e reparo dentro dos ambientes locados serão de única responsabilidade do PROPONENTE, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos utilizados pela Instituição.

Art. 9º - Dos empregados e trabalhadores.

9.1 Os empregados da PROPONENTE deverão trabalhar com carteira assinada e cargo compatível com a função, respeitando a CLT e as Convenções Coletivas que regem tais funções.

9.2 Os comprovantes de vínculo empregatício e encargos trabalhistas dos funcionários do PROPONENTE deverão ser apresentados para o LOCADOR, sempre que solicitados.

9.3 O PROPONENTE deverá manter número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição.

9.4 Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene.

9.5 Os empregados não poderão levar para o ambiente de trabalho filhos, cônjuges, parentes e outros visitantes.

Art. 10º - Da limpeza e do controle de pragas e roedores.

10.1 A limpeza eficiente e diária das áreas internas e externas do estabelecimento é de responsabilidade do PROPONENTE, bem como a disponibilização e reposição de papel-toalha, sabonete líquido, álcool gel para a higienização e assepsia dos seus respectivos funcionários.

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

10.3 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.

10.4 O PROPONENTE deverá ter contrato exclusivo com empresa de coleta, transporte e destinação de lixo e resíduos credenciada e licenciada pelo município de Niterói-RJ. Tal documento deve ser apresentado ao LOCADOR na assinatura do contrato.

Art. 11º - Dos deveres do PROPONENTE.

11.1. Fornecer os alimentos e demais gêneros de acordo com as normas legais, seguindo o Manual das Cantinas Saudáveis – Promovendo a Alimentação Saudável e a Lei nº 4.508 de 11/01/2005, 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 supracitada.**

11.2 Zelar pela conservação dos bens móveis alocados nos ambientes onde serão desenvolvidas as atividades.

11.3 Seguir as normas sindicais e federais, 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.

11.4 Restituir o LOCADOR sobre o consumo mensal de energia elétrica, água ou outra despesa que ocorrer, com vencimento no mesmo dia do aluguel. O consumo de energia elétrica será medido por relógio instalado no ambiente. Será repassado pelo LOCADOR ao PROPONENTE o valor relativo ao consumo.

11.5. Disponibilizar o serviço de acompanhamento nutricional pelo profissional Nutricionista responsável, orientando as famílias com propósito focado na alimentação saudável dos alunos. As informações devem ser disponibilizadas em formato de relatório e orientações individuais.

11.6 Disponibilizar a orientação visual em Português e Inglês para tudo o que for escrito nos ambientes (cardápio, cartaz de preços, descrição dos alimentos do buffet, banners, entre outros).

11.7 Disponibilizar ao LOCADOR, duas vezes ao ano, refeição a preço de custo (comprovado) para eventos com os funcionários em atividades internas.

11.8. Adequar o mobiliário do estabelecimento em quantidade ou qualidade conforme necessidade informada pelo LOCADOR.

Art. 12º - Dos deveres do LOCADOR.

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

Art. 13º - Do pagamento do aluguel.

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

13.2 O vencimento do aluguel será no dia 5 (cinco) de cada mês.

13.3 Será cobrado multa de 10% (dez por cento) sobre o valor em atraso, juros de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária pelo IGPM para pagamentos após a data de vencimento. Caso o estabelecimento de ensino seja obrigado a ajuizar ação judicial de

cobrança e/ou despejo para garantia de seus direitos contratuais, o PROPONENTE eleito responderá pelos honorários advocatícios e outras despesas ocasionadas.

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

Art. 14º - Do prazo de vigência do contrato.

14.1 O presente contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a partir de sua assinatura.

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

Art. 15º - Do critério de avaliação.

15.1 Serão considerados pela Direção os seguintes critérios para avaliação das propostas nesta Carta-Convite, além das prerrogativas mínimas já estabelecidas:

- 1 – Investimento total que será realizado por ambiente;
- 2 – Número de funcionários disponíveis para atendimento em cada ambiente;
- 3 – Capacidade técnica de atendimento e suprimento das demandas de alimentação;
- 4 – Qualidade dos produtos e serviços prestados;
- 5 – Melhor custo benefício do preço em relação ao produto ofertado aos estudantes, pais e funcionários;
- 6 – Projeto mais completo;
- 7 – Clareza das informações e comprovação dos dados apresentados;
- 8 – Valor mensal a ser ofertado para o pagamento do aluguel durante os 24 meses de contrato.

Art. 16º - Dos Prazos.

16.1 Esta chamada seguirá os prazos determinados abaixo:

16.1.1 Recebimento de Propostas: 30/10/2019 a 15/11/2019;

16.1.2 Resultado da análise das propostas: até 20/12/2019;

16.1.3 Assinatura dos contratos: até 30/12/2019;

16.2 A vigência do contrato iniciará no dia 1º de janeiro de 2020, data em que o PROPONENTE poderá ter acesso aos ambientes para implementar as suas adequações e seus investimentos.

16.3 Os estabelecimentos deverão estar prontos para funcionamento no dia 30 de janeiro de 2020, uma semana antes da data prevista para o início das aulas.

Art. 17º - Disposições Finais.

17.1 O proponente deverá apresentar proposta por opção de negócio (restaurante/lanchonete), sempre especificando o espaço necessário para o seu projeto.

17.2 A visitação dos estabelecimentos será permitida mediante agendamento, com 48 horas de antecedência, e disponibilidade de agenda. O agendamento deve ser realizado com a secretária da Direção, Flavia Bader, mediante solicitação a ser enviada para o seguinte endereço: flavia.bader@lasalle.org.br.

17.2. As propostas deverão ser entregues aos cuidados de Flavia Bader, secretária da Direção, na recepção da Direção, até as 17 horas do dia 15 de novembro de 2019. A proposta deve estar em envelope fechado, contendo todos os documentos exigidos. Após essa data e horário não mais serão aceitas propostas;

17.3. Esta chamada não é passível de recurso, visto que se trata de procedimento realizado por empresa privada, visando à locação de espaço para restaurante e lanchonete para outra empresa privada. Não está sujeita aos ditames previstos na Lei nº 8.666/93 e/ou Lei nº 10.520/2002. A decisão final quanto à escolha do PROPONENTE é de cunho SUBJETIVO, tomada pela Direção do Colégio La Salle Abel. A Direção não está obrigada a fornecer resposta por escrito aos candidatos que apresentarem proposta e nem está obrigada a fundamentar a decisão a ser tomada. Os possíveis candidatos têm o direito e o livre arbítrio para apresentar ou não proposta, assim como o Colégio tem o direito e o livre arbítrio para escolher o candidato que, segundo os critérios divulgados, melhor lhe atenda;

17.4 Fica a critério da Direção do Colégio a mudança de prazos e critérios de seleção, não havendo necessidade de prévia comunicação às demais partes;

17.5 A empresa escolhida terá 3 (três) dias úteis para se pronunciar, tão logo for comunicada sobre a seleção. Passado esse período, a segunda colocada será automaticamente comunicada e, assim, sucessivamente;

17.6 A Direção se outorga o direito de alterar as opções de refeição, caso julgue que as mesmas não estejam satisfatórias.

Niterói, 30 de setembro de 2019.

Direção do Colégio La Salle Abel

Anexo a CARTA-CONVITE 02/2019.

Relação dos equipamentos que compõem a Cantina do Ensino Médio.

Descrição	Quantidade
TANQUE MAT. ACO INOX C/ ESTRUTURA TUBULAR, DIM. 0,80X0,70X0,90M.	1
PRATELEIRA MAT. ACO INOX, DIM. 7,30X0,35M.	1
PIA TIPO L MAT. ACO INOX, ESTRUTURA TUBULAR SENDO 1 PIA C/ TAMPO EM GRANITO E 1 CUBA, DIM. 0,50X0,40X0,25M., DIM.	1
PIA MAT. ACO INOX C/ 1 CUBA, DIM. 0,80X0,70X0,40M., C/ ESTRUTURA TUBULAR, DIM. PIA 1,90X0,90X0,90M.	1
MESA DE ACO INOX ESTRUTURA TUBULAR C/ 1 PRATELEIRA E 1 CUBA, DIM. 0,50X0,40X0,25, DIM. MESA 2,90X0,60.	1
MESA DE ACO INOX C/ 1 PRATELEIRA, DIM. 1,35X0,70M.	1
FREEZER METALFRIO,EVR5F40001,EVR5F40001 144221 TIPO HORIZONTAL C/ 1 PORTA DE VIDRO.	1
FOGAO INDUSTRIAL MAT. ACO INOX C/ 6 QUEIMADORES E 1 FORNO C/ 1 CAMARA.	1
EXTRATOR DE SUCOS SIRE, INDUSTRIAL.	1
COIFA MAT. ACO INOX C/ SISTEMA DE EXAUSTAO, DM. 1300X750X700MM.	1
COIFA MAT. ACO INOX C/ SISTEMA DE EXAUSTAO, DIM. 1600X1200X650MM.	1
BALCAO TERMICO MAT. ACO INOX C/ FRENTE DE VIDRO E 2 PORTAS, DIM. 1,50X0,60X0,90M.	1
BALCAO TERMICO MAT. ACO INOX C/ FRENTE DE VIDRO E 2 PORTAS, DIM. 1,50X0,60X0,90M.	1
BALCAO DE ACO INOX C/ 2 PORTAS, DE CORRER, DIM. 2,20X0,80X0,95M.	1
REFRIGERADOR VERTICAL COMERCIAL DUPLO MACOM, 4 PORTAS INOX E 8 GRADES	1
REFRESQUEIRA A19 220 V	1
REFRESQUEIRA A19 220 V	1
FORNO ELÉTRICO COMBINADO 06 GN's - MARCA PRÁTICA	1
FOGÃO A GÁS MACOM 4 QUEIMADORES	1
EXPOSITORA E AQUECEDORA DE SALGADOS/LANCHES 2 NÍVEIS MT095HU	1
CHAPA A GÁS MACOM 2 ZONAS AQUECIDAS	1