

EDITAL 11/2024 - CONCORRÊNCIA PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E CANTINA

A Aitiara Escola Waldorf está em busca de associações, empresas ou cooperativas para compor o serviço de alimentação da cantina, que será reativada após expansão e renovação.

Pessoas jurídicas interessadas (doravante designadas como OPERADORA) devem estar alinhadas aos valores da escola, atendendo aos princípios da antroposofia, que tem como um de seus pilares a alimentação, a fim de respeitar as diretrizes propostas neste edital, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, além de primar pela melhoria da qualidade de vida e promoção da saúde da comunidade escolar.

A escola fica localizada na Rodovia Gastão Dal Farra km 4 Bairro Demétria, e atende a cerca de 400 estudantes e suas famílias, do Maternal ao Ensino Médio, contando com uma equipe de 60 professoras e professores, além de 30 outros profissionais e suas famílias.

1. OBJETO

Fornecimento de refeições e lanches na cantina para os alunos, professores, funcionários e famílias, seguindo as premissas e informações deste edital.

2. DOS HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

2.1 A cantina funcionará regularmente, das 9h às 16h, de segunda a sexta-feira. Quando houver aula, atividades pedagógicas ou eventos da escola aos sábados, domingos e feriados, a cantina funcionará com cardápio reduzido, previamente acordado entre as partes. As datas serão informadas previamente por meio do calendário escolar.

2.2 A operadora parceira poderá optar por abrir mais cedo para um serviço de café da manhã, e/ou fechar mais tarde para um serviço de lanche da tarde, conforme 2.1 e 2.5 abaixo.

2.3 Os horários de atendimento são:

2.3.1 Café da manhã (opcional): 7:00h às 9:00h – para pais, responsáveis, funcionários e professores.

2.3.2 Intervalo matutino: 9:15h às 9:30h e 9:30h às 10h – para estudantes e professores.

2.3.3 Almoço: 12:00h às 13:50h – para estudantes, famílias, professores e funcionários.

2.3.4 Intervalo vespertino: 15:30h às 15:45h.

2.3.5 Lanche da tarde (opcional): 16:00h às 17h - para estudantes, famílias, professores, funcionários.

3. DOS SERVIÇOS

3.1 Fornecimento de lanches e refeições saudáveis que atendam às diferentes etapas de desenvolvimento dos alunos, conforme horários de funcionamento descritos no item 2.

3.1.1 A escola conta com o serviço de alimentação e cantina, objeto deste edital, e disponibiliza aos alunos uma área de marmiteiro, em outro local da escola, para os que fazem a opção por trazer as refeições, cuja administração é de responsabilidade da Escola.

3.1.2 A cantina deverá aceitar como formas de pagamento: dinheiro (em espécie), PIX, cartões de débito, cartão de crédito e vale alimentação, incluindo aqueles utilizados pelos funcionários da escola.

3.1.3 É obrigatória a emissão de nota fiscal para todas as vendas realizadas na cantina. A tabela de preços deve estar fixada em local visível e disponível a todos.

3.2 Fornecimento de lanche para a reunião pedagógica do colegiado às quintas-feiras à tarde.

3.3 Colaboração no desenvolvimento de atividades na cozinha pedagógica da escola, a pedido das professoras e professores.

3.4 Outros serviços. Conforme demanda e orçamentos realizados à parte deste edital, podem ocorrer eventuais *coffee breaks* para cursos, reuniões e eventos, de acordo com a solicitação e aprovação pela área responsável, porém, não há exclusividade para a cantina nessas situações, pois outros prestadores de serviços podem ser contratados para esta demanda.

4. Estimativa de público para atendimento:

O público informado como potencial para atendimento é baseado no número de estudantes matriculados na escola e no número de estudantes que poderiam alimentar-se em cada serviço (de acordo com suas atividades letivas), não existindo qualquer garantia acerca da frequência destes na cantina.

Para lanches matutinos, a estimativa de público é baseada no total de estudantes da escola, que estão no campus nesse período: cerca de 420.

Para refeições e lanches vespertinos, a média é de 650 estudantes por semana, número baseado na quantidade de estudantes que ficam na escola na parte da tarde.

5. DO CARDÁPIO

O cardápio deverá seguir as boas práticas de alimentação saudável e em conformidade com as políticas de resíduos em processo de elaboração. A composição do cardápio é descrita a seguir.

5.1. Lanches: Os lanches servidos deverão oferecer diversas opções de preço, incluindo opções econômicas que obedecerão aos critérios abaixo:

5.1.1 Salgados, snacks, opção econômica, com preço de venda máximo: R\$ 8

5.1.2 Bebidas, opção econômica, com preço de venda máximo: R\$ 4

5.1.3 Kit lanche com item salgado, bebida e fruta, com preço de venda máximo: R\$14

5.1.4 As opções de lanche não devem conter produtos super processados, alimentos embalados fora do espaço da cantina e nem ingredientes transgênicos.

5.2. Refeições: as refeições deverão seguir os critérios alimentares para uma refeição balanceada e critérios higiênicos e sanitários necessários à manutenção da qualidade das refeições. As propostas de cardápios e opções para os pratos deverão ser apresentadas previamente à Comissão de Gestão da Cantina para aprovação e as embalagens “marmita” deverão estar alinhadas às premissas de sustentabilidade ambiental da Escola Aitiara.

5.2.1 Almoço com buffet, taxa por pessoa: o almoço será servido no modelo “bandeirão”, onde a pessoa serve-se livremente de saladas e guarnições, e um/a funcionário/a porciona a proteína e outros itens mais sensíveis.

5.2.2 Haverá dois tamanhos de prato:

- Prato Criança, valor máximo de venda R\$ 18: destinados às crianças do jardim e ensino fundamental I.
- Prato jovem/adulto, valor máximo R\$ 23: destinados aos alunos do ensino fundamental II, ensino médio e adultos (famílias, funcionários e professoras).
- O reajuste de preços das refeições e produtos comercializados será realizado anualmente com base no IGPM-FGV, sempre no mês de janeiro, após apresentação de tabelas dos preços atuais e projeção de aumento e mediante aprovação da comissão de gestão da cantina.
- Os preços praticados serão aqueles apresentados e aprovados no processo de concorrência e respeitando o reajuste anual citado anteriormente.

5.2.3 O buffet deve oferecer opções conforme os critérios abaixo

Quantidade			
Pratos frios:	Pratos quentes:	Sobremesas:	Bebidas:
4	7	2	1
Composição			

<p>2 saladas (folhas)</p> <p>3 legumes crus e/ou cozidos</p> <p>1 salada a base de grãos (painço, quinoa, trigo, leguminosas, couscous marroquino)</p> <p>Molho à parte</p>	<p>2 pratos principais (carne vermelha ou carne branca e opção proteica vegetariana/vegana)</p> <p>3 pratos base (arroz, arroz integral e leguminosa, com variação)</p> <p>2 acompanhamentos</p> <p>Ovos / grelhados sob demanda (a ser avaliado junto a comissão futuramente)</p>	<p>(sempre uma fruta e uma sobremesa preparada)</p> <p>Fruta</p> <p>Doce caseiro</p> <p>Bolo</p>	<p>Suco natural</p> <p>Suco de polpa</p> <p>Chá gelado</p> <p>Água saborizada</p>
---	--	--	---

5.2.4 Frequência dos itens no cardápio:

Item	Frequência	Observações
Arroz branco	Diária	
Arroz integral	Diária	
Leguminosas (feijões)	Diária	Alternar em alguns dias o feijão carioca com outras leguminosas, como feijão preto, lentilha e outros.
Carne bovina	3-4 x/ semana sendo: <ul style="list-style-type: none"> ● Moída – 1x/ sem ● Iscas/ tiras – 1x/ sem ● Grelhados – 1x/ sem ● outras formas – 1x/ sem 	Lagarto, filé mignon, coxão duro, coxão mole, patinho, alcatra, maminha de alcatra.
Carne suína	1x/ semana	
Frango	3-4x/ semana sendo: <ul style="list-style-type: none"> ● Coxa/ sobrecoxa – 1x/ sem ● Iscas/ tiras – 1x/ sem ● Filé grelhado – 1x/ sem ● outras formas – 1x/ sem 	

Peixe	1x/ semana	
Ovos	2x/ semana	Considerando como ingrediente predominante no prato principal
Caldos e sopas	Diária	Nos meses frios
Massas	1x/ semana	Com duas opções: fonte de proteína animal e opção vegetariana
Verduras e legumes cozidos	Diária	
Frituras de imersão	2x / mês	Batatas fritas, bolinhos e afins

O quadro acima é uma referência para composição do cardápio com critérios mínimos, podendo ser incluídos outros itens, que sejam coerentes com as boas práticas de alimentação saudável e mediante avaliação da comissão de gestão da cantina.

5.3 Considerações:

5.3.1 Fornecer como acompanhamentos e condimentos: azeite, vinagre, sal, gergelim, linhaça, chia, farelos integrais, frutas secas e similares.

5.3.2 Fica proibida a venda de lanches e/ou salgados no horário do almoço.

5.3.3 Bebidas quentes deverão ser servidas para consumo no próprio local ou em copo de papel branco necessariamente com tampa plana, quando o consumo for realizado em outro local

6. DA ESTRUTURA

6.1 O espaço físico para o serviço de alimentação é cedido pela Associação Assistencial e Pedagógica Aitiara (“APA”, mantenedora da Escola Aitiara), na forma de contrato de parceria com contrapartidas, assim como as despesas decorrentes de prestadores de serviços essenciais como água, esgoto, energia elétrica, entre outros.

6.2 A aquisição de todo o equipamento para operação da cantina é de responsabilidade da operadora, assim como sua manutenção e conservação. A estrutura, equipamentos e utensílios devem atender à legislação sanitária vigente.

6.3 A manutenção e conservação da estrutura física são de responsabilidade da operadora, devendo devolver o prédio da mesma forma que o encontrou.

6.4 A limpeza, tanto da área de produção quanto da área de atendimento será de responsabilidade exclusiva da operadora.

6.5 A cantina é responsável pelo controle de pragas, tanto no que diz respeito às barreiras físicas, quanto ao controle químico nas dependências do serviço de alimentação, que deve ser realizado por empresa especializada, de acordo com os critérios exigidos na

legislação vigente e na periodicidade indicada pelo prestador de serviços, com os devidos documentos comprobatórios, dentro do prazo de validade.

6.6 O manejo de resíduos deve ser realizado de acordo com a política da Escola Aitiara, respeitando princípios em relação aos cuidados com o meio ambiente por meio da separação de lixo para reciclagem e o incentivo à compostagem.

7. DOS PADRÕES DE QUALIDADE

7.1 Segurança dos alimentos

7.1.1 A empresa gestora da cantina deve manter em seu quadro um(a) Nutricionista que será o(a) responsável técnico(a) pelo serviço de alimentação e que seja responsável pela elaboração dos cardápios, boas práticas de manipulação de alimentos e todas as atividades pertinentes aos serviços, conforme a Resolução nº 600/ 2018 do Conselho Federal de Nutricionistas.

7.1.2 A empresa gestora deve garantir a adequação da cantina às normas sanitárias vigentes, inclusive a Portaria 2619/11 SMS-G ou quaisquer outras que venham a complementá-la ou substituí-la, inclusive relacionadas a pandemias e epidemias que possam ocorrer, e protocolos sanitários necessários ao seu enfrentamento, e manter as condições adequadas de estrutura física, equipamentos, utensílios para o preparo e distribuição dos alimentos em condições seguras dos pontos de vista higiênicos e sanitários.

7.1.3 Deverá também manter em seu quadro de profissionais pessoal capacitado, com reciclagem de treinamento periódica, no máximo a cada seis meses, em número suficiente para a execução das atividades propostas. Os mesmos cuidados devem ser garantidos pelo gestor quanto aos seus prestadores de serviços ou fornecedores contratados.

7.2 Documentação técnica: toda a documentação técnica deve estar atualizada, conforme indicado na legislação vigente, estando disponível para verificação, sempre que solicitado, bem como os controles e registros pertinentes e exigidos na legislação vigente.

7.3 Alimentos: o padrão de qualidade e identidade dos alimentos utilizados deve ser coerente com as características sensoriais já conhecidas e atender aos critérios sanitários de acordo com a legislação vigente aplicável. A empresa gestora da cantina deve manter o cadastro de fornecedores, bem como as respectivas notas fiscais que comprovem a procedência dos alimentos adquiridos. O padrão de qualidade dos alimentos deve seguir os critérios abaixo:

7.3.1 Hortifrutis: no mínimo 75% devem ser provenientes de agricultura orgânica, e/ ou biodinâmica;

7.3.2 Óleos: devem ser de girassol, milho ou oliva (azeite extra virgem);

7.3.3 Frango e ovos: devem ser de procedência orgânica ou cuja criação respeite as boas práticas de bem-estar animal e seja livre de antibióticos. Neste último caso, será necessária a avaliação técnica e aprovação prévia da comissão de alimentação.

7.3.4 Fica proibido o uso de alimentos transgênicos.

8. DA SUPERVISÃO

8.1 A supervisão da cantina será realizada pela comissão de gestão da cantina, consistindo em:

8.1.1 Reunião mensal para alinhamento e validação do cardápio do mês subsequente;

8.1.2 Visita técnica de supervisão com aplicação de lista de verificação que contemple boas práticas de manipulação e produção dos alimentos, com foco no risco sanitário e na legislação vigente;

8.1.3 Acompanhamento da documentação técnica prevista nas normas sanitárias vigentes;

8.1.4 Monitoramento do cardápio e padrões de serviços;

8.1.5 Visita técnica aos fornecedores cadastrados pela empresa gestora da cantina;

8.1.6 Verificação das notas fiscais dos fornecedores;

8.2 As não conformidades identificadas durante as visitas de supervisão serão notificadas à empresa gestora da cantina por meio de relatório técnico, o qual deve ser respondido por meio de plano de ação no prazo de cinco dias úteis a contar da data de entrega do relatório.

9. DA QUALIFICAÇÃO

9.1 A empresa interessada deve possuir experiência na administração de serviço de alimentação institucional, a qual deve ser comprovada por meio de documentação. Para essa finalidade devem ser apresentados os seguintes documentos:

9.1.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica

9.1.2 QSA

9.1.3 Certidão negativa de débitos juntos aos órgãos federais, estaduais e municipais (ou equivalente)

9.1.4 Declaração de prestação de serviços de alimentação institucional redigida e assinada pela empresa tomadora de serviços, informando o período da prestação dos referidos serviços, número de clientes atendidos e tipo de serviço (lanches, refeições e afins);

9.1.5 Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome da empresa gestora da cantina, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN-3, com validade na data da apresentação (diferencial para desempate) ou protocolo de cadastro junto ao órgão;

9.1.6 Licença sanitária;

9.1.7 Proposta de cardápio para uma semana do buffet, de acordo com as premissas deste edital.

9.1.8 Propostas iniciais de atividades pedagógicas a serem realizadas na cozinha pedagógica.

9.2 Após o recebimento das propostas e documentação os interessados passarão por avaliação técnica e serão convidados a entrevista/roda de conversa junto à comissão de alimentação.

10. DAS CONTRAPARTIDAS

10.1 Pela cessão do espaço para cantina e autorização de funcionamento, a APA não cobrará o valor correspondente, porém será necessário atender às contrapartidas abaixo listadas.

10.2 As seguintes contrapartidas devem ser oferecidas pela operadora:

10.2.1 Serviço gratuito de almoço para estudantes que têm bolsa integral nos dias em que esses ficam na escola - cerca de 70 refeições/semana;

10.2.2 Serviço gratuito semanal de lanche para as reuniões do colegiado de professores – cerca de 60 pessoas;

10.2.3 Aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios para uma cozinha pedagógica completa, a ser montada em espaço diferente da cozinha da cantina, incluindo: 1 fogão 5 ou 6 bocas, 1 forno de 90l, assadeiras e utensílios básicos;

10.2.4 Acompanhamento e suporte para o Pedagógico em aulas educativas na cozinha pedagógica (máximo de 12 aulas/ano);

10.2.5 Fornecimento de coffee break para 2 assembleias anuais, conforme calendário (120 pessoas);

10.2.6 Pagamento de Taxa água/luz, no valor de R\$ 1.000,00/ mês, não incluindo os meses de julho, dezembro e janeiro.

11. DOS PRAZOS

20/03/2024 a 22/04/2024 - Divulgação do edital e recebimento de documentação das empresas.

23/04/2024 a 30/04/2024 - Análise de documentação das empresas participantes da concorrência.

01/05/2024 - Divulgação da empresa selecionada na concorrência e início do plano de implementação.

12. ENTREGA DAS PROPOSTAS

12.1 As propostas deverão ser entregues na portaria da escola em envelope lacrado endereçado à Comissão de Alimentação, junto com a documentação mencionada neste edital.

12.2 Os interessados podem agendar vistoria prévia do espaço junto à APRS, diretamente com a Comissão de Gestão da Cantina, para reconhecimento da estrutura e equipamentos, respeitando os prazos deste edital.