EDITAL DE SELEÇÃO PARA LOCAÇÃO DA CANTINA DO COLÉGIO SANTA CRUZ

CONCORRÊNCIA PRIVADA Nº 012026

A ASSOCIAÇÃO SANTA CRUZ DE ARAGUAÍNA, CNPJ nº 02.750.669/0001-26, com sede à Rua Santa Cruz, nº 557, Centro, Araguaína/TO, mantenedora do Colégio Santa Cruz, torna pública a seleção de pessoa jurídica para exploração comercial da cantina escolar, mediante contrato particular e observância deste edital e de seus anexos.

1 Objeto e natureza da seleção

1.1. Selecionar empresa para preparar, fornecer e comercializar os alimentos autorizados neste edital, nas instalações da cantina do Colégio Santa Cruz, por sua conta e risco, com qualidade, higiene e atendimento compatível com o ambiente escolar.

1.2. Trata-se de seleção privada. O uso da expressão licitação não caracteriza procedimento licitatório da Administração Pública nem implica aplicação automática da Lei nº 14.133/2021. Eventual obrigação específica decorrente de convênio ou instrumento de financiamento deverá ser verificada antes da publicação.

1.3. Integram o edital o formulário de proposta e declarações (Anexo I) e o modelo de cardápio (Anexo II). A seleção não assegura faturamento, número mínimo de clientes ou exclusividade sobre eventos e outras atividades do Colégio.

2 Cronograma e canal de envio

Etapa	Data ou prazo
Publicação do edital	06/11/2026
Visita técnica mediante agendamento	De 16/11/2026 a 25/11/2026
Pedidos de esclarecimento ou ajuste do edital	Até 10/11/2026

Etapa	Data ou prazo
ENVIO DA PROPOSTA, DOCUMENTOS E CARDÁPIO	Até 18/11/2026
Divulgação da classificação preliminar	16/11/2026
Pedido de reconsideração	Até 2 dias úteis após a classificação preliminar
Resposta e convocação para negociação	Até 3 dias úteis após o prazo de reconsideração
Assinatura e início da operação	11/01/2026

2.1. Envio para: gerencia@csc.gedo.org.br. Assunto: “Seleção Cantina Santa Cruz – 2026”. Contato e agendamento: [NOME/TELEFONE]. Todos os horários seguem o horário de Brasília.

3 Participação e habilitação

3.1. Poderão participar pessoas jurídicas, inclusive MEI quando a atividade e o enquadramento permitirem, regularmente constituídas e com atividade econômica compatível com o objeto.

3.2. Não serão admitidas propostas de pessoas impedidas de exercer a atividade, com documentação falsa, atuação conjunta para frustrar a seleção ou conflito de interesses que comprometa sua imparcialidade. Relações pessoais ou comerciais com integrantes da comissão deverão ser declaradas para avaliação e eventual afastamento do avaliador.

3.3. Deverão acompanhar a proposta: a) cartão CNPJ; b) ato constitutivo atualizado ou CCMEI; c) identificação e comprovação dos poderes do representante; d) certidões de regularidade fiscal federal, estadual e municipal; e) descrição da experiência, com

referências ou atestados disponíveis; f) plano operacional; g) proposta assinada e declarações do Anexo I; h) cardápio completo do Anexo II.

3.4. O plano operacional deverá indicar equipe, responsável pela operação, fornecedores, local de produção, transporte, conservação, equipamentos necessários, rotina de limpeza, gestão de resíduos e capacidade de atendimento nos intervalos. A empresa sem experiência anterior poderá participar, sendo avaliada conforme os critérios divulgados.

3.5. O vencedor deverá comprovar, antes do início da atividade, as licenças sanitárias e demais autorizações legalmente exigíveis para a operação no endereço, ou a dispensa formal cabível. Licenças de outro endereço não substituem as exigidas para esta cantina. Protocolo de pedido somente será aceito se permitir legalmente o funcionamento.

4 Visita e condições do espaço

4.1. A visita técnica será facultativa, mediante agendamento. Todos os participantes terão acesso às mesmas informações sobre área, instalações, equipamentos, pontos de água e energia, horários e regras de acesso. A ausência de visita não afastará a necessidade de conhecer as condições disponibilizadas.

4.2. Cantina está localizada no pátio do Colégio Santa Cruz Dom Orione, turnos e horários de atendimento seguem o horário escolar. Não temos equipamentos disponíveis na cantina, todos os equipamentos são por conta do locatário. Contrato com prazo mínimo de 12 meses. Cobrança de água serão inclusos no valor do aluguel.

5 Forma e validade das propostas

5.1. Proposta, documentação e cardápio deverão ser enviados em arquivos PDF legíveis, identificados e assinados pelo representante legal, dentro do prazo do item 2. A proposta terá validade de 30 dias corridos, contados da data final de envio, prorrogável apenas com concordância do proponente.

5.2. O recebimento será confirmado pelo Colégio. Compete ao participante acompanhar a confirmação e comunicar falhas antes do encerramento. Substituições serão aceitas

até o prazo final, prevalecendo a última versão completa identificada como substitutiva. Arquivos enviados fora do prazo serão desconsiderados, salvo prorrogação geral divulgada a todos.

5.3. Esclarecimentos que afetem a elaboração das propostas serão divulgados a todos os interessados pelo mesmo canal. Alterações materiais do edital implicarão reabertura de prazo compatível para revisão das propostas.

6 Cardápio obrigatório e produtos autorizados

6.1. O participante deverá enviar o cardápio junto com a proposta, sob pena de desclassificação. A oferta ficará limitada às categorias abaixo, com aprovação prévia e expressa do Colégio para cada produto:

Categoria	Condição de oferta
Salgados assados	Exclusivamente assados; informar tipo, recheio, ingredientes e porção. Não admitir salgados fritos ou pré-fritos.
Bolos	Informar sabores, ingredientes, cobertura ou recheio, quando houver, e tamanho da porção.
Pipocas	Informar composição, forma de preparo, embalagem e porção.
Guloseimas de mercado	Produtos industrializados individualmente identificados, com marca, composição, rotulagem, procedência e validade; sujeitos à aprovação e às restrições legais aplicáveis.
Frutas	Inteiras ou porcionadas, com higienização, acondicionamento e conservação adequados.
Sucos	Informar fruta, composição, volume e adição de açúcar, quando houver; identificar produto industrializado, se proposto, para avaliação específica.

6.2. É expressamente proibida a venda de refrigerantes de qualquer tipo, inclusive zero, diet ou light; cuscuz; tapiocas; e mistos quentes. A vedação alcança combos, brindes, encomendas e qualquer forma de fornecimento pela cantina nas dependências do Colégio.

6.3. Também não serão autorizados alimentos fora das categorias do item 6.1, frituras, bebidas alcoólicas, energéticos, produtos de tabaco ou outros itens incompatíveis com o ambiente escolar. A autorização de uma categoria não significa autorização irrestrita de todos os produtos nela enquadrados.

6.4. Para cada item, informar nome, descrição, ingredientes/recheio, marca e fornecedor quando aplicável, peso ou volume, preço unitário, dias de oferta, prazo e condição de conservação e informações sobre alergênicos, glúten e lactose conforme sua composição e as exigências legais. A expressão “sem” somente poderá ser utilizada com respaldo técnico e controle de contaminação cruzada.

6.5. O Colégio poderá reprovar produtos por desconformidade sanitária, inadequação ao público escolar ou incompatibilidade com as regras previamente divulgadas. Nenhuma autorização institucional afasta proibição legal. As guloseimas de mercado somente poderão ser comercializadas quando admitidas pelas normas vigentes e aprovadas individualmente.

6.6. O cardápio e os preços aprovados integrarão o contrato e deverão ficar visíveis ao consumidor. Inclusões, substituições e alterações de preços dependerão de justificativa e autorização prévia por escrito. É proibida a substituição de ingredientes ou marcas que altere a segurança ou a informação ao consumidor sem atualização e aprovação.

7 Segurança dos alimentos

7.1. A operação deverá observar a RDC Anvisa nº 216/2004 e suas alterações, quando aplicável, e as normas sanitárias estaduais e municipais. A contratada manterá Manual de Boas Práticas, procedimentos operacionais, registros de limpeza, controle de pragas, potabilidade, temperaturas e capacitação compatíveis com a atividade.

7.2. Deverão ser assegurados higiene dos manipuladores, separação entre recebimento de pagamentos e manipulação de alimentos, rastreabilidade, controle de validade e transporte seguro. Produtos suspeitos, vencidos ou impróprios serão imediatamente retirados; incidentes deverão ser comunicados ao Colégio e às autoridades competentes quando exigível.

8 Análise e classificação

8.1. A comissão será designada pelo Colégio e composta por integrantes da gestão do colégio. A avaliação seguirá as etapas de habilitação documental, análise do cardápio e plano operacional, classificação, reconsideração, negociação e aprovação final pela Direção.

8.2. A habilitação e o atendimento às restrições alimentares são requisitos eliminatórios. Diligências poderão esclarecer informações ou sanar falhas formais, mediante prazo uniforme de 2 dias úteis. Não será permitida a inclusão tardia de proposta ou cardápio ausentes, nem alteração substancial para contornar requisito descumprido.

8.3. As propostas habilitadas serão pontuadas em até 100 pontos. Cada subitem comprovado e satisfatório receberá a pontuação integral indicada; o não atendido receberá zero. A comissão registrará justificativa para cada avaliação, com base nos documentos apresentados.

Documentos exigidos:

Critério	Subitens e pontuação
Cardápio e qualidade Até 40 pontos	Diversidade de salgados assados, bolos e pipocas (10); oferta diária de frutas e sucos (10); plano para necessidades alimentares especiais dentro das categorias permitidas (10); fichas completas e procedência verificável (10).

Critério	Subitens e pontuação
Operação e higiene Até 30 pontos	Plano de boas práticas e conservação (10); equipe e atendimento dos intervalos (10); abastecimento, resíduos e contingência de equipamentos (10).
Preços ao consumidor Até 20 pontos	Uma opção de lanche dentro do teto de R$ 14,00 (10); uma combinação de alimento permitido e suco dentro do teto de R$ 5,00 (10).
Experiência comprovada Até 10 pontos	Comprovação de operação de serviço de alimentação por pelo menos 6 meses (5); referência ou atestado de execução satisfatória (5).

8.4. Os preços deverão corresponder às porções informadas no cardápio. A comissão verificará a exequibilidade por esclarecimentos e evidências de custos quando houver indícios de inviabilidade. Não será aplicada pontuação com parâmetros definidos depois do recebimento das propostas.

8.5. Em caso de empate, prevalecerá a maior nota em cardápio e qualidade, seguida da maior nota em operação e higiene e, persistindo o empate, sorteio registrado e comunicado aos empatados. A proposta de aluguel será negociada conforme o item 9 e não substituirá a avaliação técnica.

8.6. A classificação preliminar e suas justificativas serão comunicadas aos participantes. Caberá pedido de reconsideração no prazo do cronograma, pelo canal oficial, com acesso aos fundamentos da própria avaliação e às notas gerais, preservados dados pessoais e segredos comerciais. O resultado definitivo precederá a negociação.

9 Proposta e contraproposta de aluguel

9.1. Não há valor mínimo de aluguel fixado neste edital. Cada participante deverá indicar o valor mensal proposto e as condições comerciais. O aluguel será definido diretamente

com o Colégio Santa Cruz, mediante proposta, contraproposta e concordância expressa das partes.

9.2. A negociação ocorrerá inicialmente com o primeiro classificado, com registro escrito de valores e condições. Sem acordo em até 5 dias úteis da convocação, prorrogáveis de comum acordo, o Colégio poderá convocar o próximo classificado, na ordem, ou encerrar a seleção de forma motivada. Não haverá contratação automática pelo maior aluguel ofertado.

10 Formalização e condições contratuais

10.1. A contratação dependerá da aprovação final da Direção, do acordo comercial e da assinatura do contrato. O selecionado será convocado para assinar em até 5 dias úteis, salvo prazo justificado. A recusa ou ausência de requisitos permitirá a convocação do seguinte classificado.

10.2. O contrato estabelecerá valor do aluguel; vencimento; forma de pagamento; prazo de vigência e início; encargos de água, energia e manutenção; eventual garantia negociada; regras para férias e recessos; reajuste anual por índice acordado; e condições de renovação. Esses pontos serão expressamente pactuados, sem inclusão unilateral de cobranças não informadas.

10.3. Não haverá desconto automático do aluguel por férias, recessos ou variação de demanda. O tratamento desses períodos deverá estar expresso na proposta final e no contrato. A seleção não obriga o Colégio a aceitar contraproposta ou a contratar.

11 Obrigações da contratada e do Colégio

11.1. Compete à contratada: manter licenças e regularidade; assumir pessoal, salários, tributos, fornecedores e custos operacionais; fornecer uniformes e capacitação; cumprir regras de segurança e acesso; garantir qualidade, abastecimento, limpeza e atendimento nos horários pactuados; emitir documentos fiscais exigíveis; e reparar danos que comprovadamente causar.

11.2. A contratada deverá tratar alunos, famílias e colaboradores com respeito; não realizar cobrança constrangedora; observar as autorizações dos responsáveis para eventuais contas de consumo; e não utilizar nome, imagem, marca ou dados da comunidade escolar para publicidade sem autorização e base legal adequada.

11.3. São vedadas cessão, sublocação ou transferência da operação sem autorização escrita. Obras, instalação de equipamentos, uso de gás e modificações elétricas ou hidráulicas dependerão de aprovação técnica e institucional, além das autorizações exigíveis. Benfeitorias e eventual indenização deverão ser pactuadas previamente.

11.4. Compete ao Colégio entregar o espaço nas condições registradas na vistoria, informar calendário e regras internas, indicar fiscal do contrato, avaliar cardápio e alterações e comunicar ocorrências. A fiscalização não transfere ao Colégio a responsabilidade da operadora nem afasta responsabilidades legais de cada parte.

12 Fiscalização e consequências do descumprimento

12.1. O Colégio poderá inspecionar a operação e solicitar documentos pertinentes, respeitadas as competências da Vigilância Sanitária. Irregularidades serão registradas e notificadas, com prazo proporcional para correção e manifestação, em regra de 5 dias úteis.

12.2. Risco à saúde, produto proibido ou situação grave autoriza suspensão imediata da venda do item ou da atividade afetada, com comunicação fundamentada. Poderão ser adotadas advertência, exigência de correção e resolução contratual em caso grave ou reincidente, assegurada manifestação da contratada. Multas somente serão exigidas se expressamente estipuladas no contrato, com hipótese, base e limite definidos.

12.3. O contrato disciplinará término pelo prazo, distrato, denúncia mediante aviso prévio de 30 dias e resolução por inadimplemento, observadas as normas imperativas aplicáveis. Na saída, haverá acerto de obrigações, retirada de bens próprios e devolução do espaço conforme vistoria, ressalvado o desgaste normal.

13 Disposições finais

13.1. Os dados recebidos serão utilizados para seleção, contratação e obrigações legais, com acesso restrito, retenção pelo período necessário e proteção conforme a LGPD. Os participantes arcarão com os custos de preparação das propostas, sem reembolso ordinário.

13.2. O Colégio poderá suspender, corrigir ou cancelar o processo por motivo justificado, comunicando os participantes e preservando a boa-fé. Casos omissos serão resolvidos pela comissão, sem alterar retroativamente os critérios. Controvérsias observarão o foro de Araguaína/TO, ressalvadas competências legais obrigatórias.

Anexo I Proposta comercial e declarações

Edital de seleção da cantina do Colégio Santa Cruz nº 01/2026

1 Identificação do participante
Razão social: Nome fantasia: CNPJ: Atividade econômica: Endereço: Representante legal e cargo: E-mail: Telefone:
2 Condições comerciais propostas
Aluguel mensal proposto: R$ Valor por extenso: Prazo contratual pretendido: Data disponível para início: Condição para férias e recessos: Água, energia e outros encargos considerados: Equipamentos próprios e investimentos previstos: Outras condições para negociação:
A proposta de aluguel é inicial e estará sujeita à negociação direta com o Colégio Santa Cruz, por proposta e contraproposta. O valor final e as demais condições dependerão de aceitação expressa e formalização contratual. Validade da proposta: 60 dias corridos após a data final de envio.
3 Declarações do participante
Declaro, sob responsabilidade da empresa, que:
a) Conheço e aceito as regras do edital e apresento informações verdadeiras, estando ciente de que a seleção não garante contratação ou faturamento mínimo; b) Apresento o cardápio completo e me comprometo a comercializar apenas os

produtos aprovados, dentro das categorias autorizadas; c) Não venderei refrigerantes, cuscuz, tapiocas ou mistos quentes, nem outros produtos vedados; d) Cumprirei as exigências sanitárias, consumeristas, trabalhistas, de segurança e proteção de dados aplicáveis; e) Providenciarei as licenças e autorizações necessárias antes de iniciar a operação; f) Não utilizo trabalho infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação; g) Informarei qualquer conflito de interesses e não praticarei ajuste de propostas, fraude, vantagem indevida ou interferência na avaliação; h) Os preços propostos consideram os custos necessários à operação e as condições expressamente descritas nesta proposta.
Conflito de interesses a declarar, se houver:
Documentos anexos: habilitação, plano operacional, comprovações de experiência quando existentes e cardápio com preços e informações dos produtos.
Local e data: Assinatura do representante legal:

Anexo II Modelo de cardápio e ficha dos produtos

Empresa: CNPJ:

Responsável pelo cardápio:

Preencher uma linha para cada produto e repetir a ficha abaixo para cada item. O cardápio poderá ser apresentado em formato próprio, desde que contenha todas as informações exigidas. Não incluir refrigerantes, cuscuz, tapiocas, mistos quentes ou produtos fora das categorias autorizadas.

Categoria	Produto e descrição	Porção g ou ml	Preço R$	Dias de oferta
Salgado assado				
Bolo				
Pipoca				
Guloseima de mercado				
Fruta				
Suco				

Para produtos industrializados, anexar foto legível do rótulo e informações de composição e conservação. Para alimentos preparados, anexar ficha técnica ou descrição equivalente. A aprovação do Colégio não dispensa o cumprimento da legislação.

Opções para avaliação de preços
Opção de lanche: _____ Preço: R$ _____ Combinação de alimento e suco: _____ Porções da combinação: _____ Preço total: R$ _____
Declaro que o cardápio apresentado corresponde à oferta proposta e que alterações dependerão de autorização prévia do Colégio.
Local e data: _____ Assinatura do representante legal: _____