CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL N.º 01/IQ-DAP/2020
CONCESSÃO DO SERVIÇO DAS CANTINAS E BARES DO INSTITUTO PARA A QUALIFICAÇÃO, IP-RAM E AQUISIÇÃO DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES PARA OS FORMANDOS

ÍNDICE

PARTE I - Disposições Gerais

Cláusula 1ª - Contraente Público
Cláusula 2ª - Objeto do Contrato
Cláusula 3ª - Contrato
Cláusula 4ª - Preço Base
Cláusula 5ª - Preço contratual
Cláusula 6ª - Publicitação
Cláusula 7ª - Prazo de Execução
Cláusula 8ª - Início e Termo do Contrato
Cláusula 9ª - Local da Concessão
Cláusula 10ª - Visita às Instalações
Cláusula 11ª - Condições de Funcionamento
Cláusula 12ª - Pessoal Afeto à Concessão
Cláusula 13ª - Regime de Risco
Cláusula 14ª - Financiamento
Cláusula 15ª - Custos Correntes de Exploração da Concessão
Cláusula 16ª - Perdas e Danos
Cláusula 17ª - Licenças, Autorizações, Patentes e Marcas Registadas
Cláusula 18ª - Poder de Direção do Contraente Público
Cláusula 19ª – Sigilo
Cláusula 20ª – Proteção de Dados
Cláusula 21ª - Cedência, Oneração e Alienação
Cláusula 22ª - Pagamento ao Contraente Público
Cláusula 23ª - Remuneração do Concessionário
Cláusula 24ª - Condições de Pagamento ao Concessionário
Cláusula 25ª - Mora e Incumprimento
Cláusula 26ª - Resolução do Contrato pelo Contraente Público
Cláusula 27ª - Casos Fortuitos ou de Força Maior
Cláusula 28ª - Resgate
Cláusula 29ª – Sequestro

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Cláusula 30ª - Instalações/Retorno das Instalações
Cláusula 31ª - Reversão dos Bens
Cláusula 32ª - Alterações ao Contrato
Cláusula 33ª - Foro Competente
Cláusula 34ª - Comunicações e Notificações
Cláusula 35ª - Legislação Aplicável

PARTE II - Especificações Técnicas

Cláusula 36ª - Produtos a Utilizar nas Cantinas e Bares
Cláusula 37ª - Ementas
Cláusula 38ª - Preços

Em anexo:

Anexo I – CANTINAS: Lista de Alimentos das Cantinas, Composição das refeições, Constituição das refeições (capitações) e preço máximo de uma refeição (dose).

Anexo II – BARES: Lista de Alimentos e outros bens dos Bares e preços máximos dos alimentos

Anexo III – CÓDIGO DE EXPLORACÃO

Anexo IV – Lista de Equipamentos e mobiliário afeto Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos – Sede.

Anexo V – Lista de Equipamentos e mobiliário afeto ao Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Escola Profissional Dr. Francisco Fernandes (EPFF).

Anexo VI – Resolução n.º 1013/2008, de 7 de Outubro

Cofinanciado por:

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

PARTE I

Disposições Gerais

Cláusula 1ª
Contraente Público

A entidade adjudicante é o Instituto para a Qualificação, IP-RAM, da Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia, com sede na Estrada Comandante Camacho de Freitas, freguesia Santo António, código postal 9020-148 Funchal, telefone: +351 291 701 090, fax: +351 291 764 891 e endereço eletrónico: geral.iq@edu.madeira.gov.pt e página de internet: http://www.madeira.gov.pt/iq , através da

Plataforma Eletrónica de Contratação Pública - AcinGov- **http://www.acingov.pt**

Cláusula 2ª
Objeto do Contrato

1. O presente CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL N.º 01/IQ-DAP/2020, tem por objeto a Concessão do serviço das cantinas e bares do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos, do referido Instituto, de acordo com o descrito no presente caderno de encargos e seus anexos e respetivo programa.
2. O presente concurso público integra os seguintes lotes:

   Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede

   Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Escola Profissional Dr. Francisco Fernandes (EPFF)

3. O presente concurso público engloba também a aquisição do serviço de refeições a serem fornecidas aos formandos do Instituto para a Qualificação, IP-RAM (doravante IQ, IP-RAM). Estima-se o fornecimento de 33.880 (trinta e três mil, oitocentas e oitenta) refeições anuais, das quais 15.730 (quinze mil, setecentas e trinta) refeições afetas ao Lote 1 e 18.150 (dezoito mil, cento e cinquenta) afetas ao Lote 2, conforme descriminado no Anexo I - Cantinas, do presente caderno de encargos.
4. A concessão tem por especial fim o acesso ao serviço público de alimentação em cantinas e bares, enquanto forma de apoio social através do fornecimento de refeições ligeiras e produtos de pastelaria e cafetaria.
5. São beneficiários do acesso ao serviço público de alimentação em cantinas e bares, os alunos, os formandos, o pessoal docente e não docente, trabalhadores do IQ, IP-RAM e os que se encontrem ao seu serviço, e outros utentes devidamente autorizados pela entidade concedente, nos termos do caderno de encargos.
6. As quantidades previstas, na presente cláusula, constituem estimativas, pelo que o número de refeições fornecidas anualmente pode ser inferior ao estimado, facto que não confere ao adjudicatário o direito de reclamar qualquer tipo de ressarcimento, designadamente, o pagamento de refeições não fornecidas.

Cláusula 3ª
Contrato

1. O contrato de concessão de serviço público é composto pelo respetivo clausulado contratual, seus anexos e pelo código de exploração.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

2. O contrato a celebrar integra, ainda, os seguintes elementos:
   a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
   b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
   c) O presente Caderno de Encargos e seus anexos;
   d) A proposta adjudicada;
   e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, de acordo com o nº 5 do artigo 96º do Código dos Contratos Públicos (doravante CCP).

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 4ª
Preço Base

1. O preço base para efeitos do presente procedimento é de € 406.560,00 (quatrocentos e seis mil, quinhentos e sessenta euros) sobre o qual acresce o IVA à taxa em vigor, para um total estimado de 101.640 (cento e uma mil, seiscentos e quarenta) refeições, para um período de 36 meses, decomposto nos seguintes termos, em função dos Lotes previstos no presente Caderno de Encargos:

- Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede: € 188.760,00 (cento e oitenta e oito mil e setecentos e sessenta euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal vigente, para um total estimado de 47.190 (quarenta e sete mil, cento e noventa) refeições;
- Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF: € 217.800,00 (duzentos e dezassete mil e oitocentos euros), ao qual acresce o IVA à taxa legal vigente, para um total estimado de 54.450 (cinquenta e quatro mil e quatrocentas e cinquenta) refeições.

2. O preço base de cada lote resulta de uma estimativa do número de refeições a fornecer pelo concessionário (em cada Lote), vezes o preço unitário máximo estipulado no Anexo I ao presente caderno de encargos, para cada refeição.

Cláusula 5ª
Preço Contratual

1. Pela prestação dos serviços, o contraente público deve pagar ao(s) concessionário(s) o preço constante da(s) proposta(s) adjudicada(s) para o(s) referido(s) Lote(s), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. O(s) concessionário(s) apenas auferirá(ão) o montante referente ao número de refeições efetivamente fornecidas ao IQ, IP-RAM.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Cláusula 6ª
Publicitação

O anúncio do concurso público é publicitado nos termos do n.º 1 do artigo 130.º do CCP, no Diário da República e nos termos do n.º 1 do artigo 131.º do CCP, no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE).

Cláusula 7ª
Prazo de Execução

1. O contrato a celebrar terá a duração de 36 meses a contar da data a fixar no respetivo contrato escrito.
2. No término da vigência contratual, o concessionário deverá libertar as instalações da concessão até 20 (vinte) dias seguidos antes do seu termo, salvo se, a pedido do concessionário, prazo mais dilatado for aceite pelo concedente.

Cláusula 8ª
Início e Termo do Contrato

1. O início do contrato terá lugar em data a fixar no respetivo contrato escrito.
2. A concessão cessa, uma vez verificadas, todas as condições contratuais que presidiram à execução.
3. Com o termo da concessão, o concessionário deverá cessar imediatamente a exploração do espaço, e no prazo máximo de 20 (vinte) dias seguidos, proceder à remoção dos bens móveis que lhe pertençam, deixando todo o espaço livre e desocupado, que entregará ao contraente público, com todos os equipamentos que o compõem e o espaço em que se insere, em bom estado de conservação, incluindo todas as benfeitorias eventualmente realizadas, apenas se admitindo o desgaste decorrente de um uso normal dos mesmos, sob pena de remoção coerciva, a expensas do concessionário.

Cláusula 9ª
Local da Concessão

1. **A Concessão de Serviço das Cantinas e dos Bares** será garantida pelo concessionário nas instalações do Instituto para a Qualificação, IP-RAM.

2. Os locais objeto da concessão do **lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede**, situados na Estrada Comandante Camacho de Freitas, freguesia Santo António, código postal 9020-148 Funchal, são os seguintes:

   a) Cantina, localizada no edifício 2, Piso 3;
   b) Bar, localizado no edifício 3.1, Piso 3

3. Os locais objeto da concessão do **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF,** situados na Rua de São Martinho, freguesia São Martinho, código postal 9000-644 Funchal concelho do Funchal, são os seguintes:

   a) Cantina, localizada no edifício principal, Piso -1;
   b) Bar, localizado no edifício principal, Piso -1;

4. O IQ, IP-RAM poderá utilizar os locais objeto da concessão, para efeitos de eventos ou outros, desde que não interfira com o horário estipulado, neste caderno de encargos, para o funcionamento do objeto do contrato.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

Cláusula 10ª
Visita às Instalações

1. O(s) cocontratante(s) deve(m) tomar conhecimento *in-loco* das instalações disponibilizadas para a concessão, não podendo, em caso algum invocar a ausência de conhecimento destas.

2. As instalações referidas no número anterior podem ser visitadas pelo(s) cocontratante(s), no período de apresentação da(s) proposta(s), mediante prévia solicitação e marcação, a realizar através do endereço de correio eletrónico: geral.iq@edu.madeira.gov.pt .

Cláusula 11ª
Condições de Funcionamento

Para o **Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede** o concessionário fornecerá diariamente o serviço de cantina e bar durante a vigência do contrato, cujos horários de funcionamento serão os seguintes:

1) **Cantina**:
   a) O horário de funcionamento habitual da cantina é, nos dias úteis, das 12h30 às 14h00.
   b) Nos períodos das interrupções letivas: Natal, Carnaval, Páscoa e Verão a cantina poderá ser encerrada em dias a acordar com o Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM, assim como o seu horário de funcionamento poderá ser alterado.

2) **Bar**:
   a) O horário de funcionamento habitual do bar é, nos dias úteis, das 9h30 às 12h00 e das 12h30 às 17h00.
   b) Nos períodos das interrupções letivas: Natal, Carnaval, Páscoa e Verão o bar poderá ser encerrado em dias a acordar com o Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM, assim como o seu horário de funcionamento poderá ser alterado.

Para o **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos – EPFF,** o concessionário fornecerá diariamente o serviço de cantina e bar durante a vigência do contrato, cujos horários de funcionamento serão os seguintes:

1) **Cantina**:
   a) O horário de funcionamento habitual da cantina é, nos dias úteis, das 12h30 às 14h00.
   b) O concessionário poderá realizar o horário de funcionamento da cantina para jantares, desde que acordado e autorizado pelo Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM.
   c) Nos períodos das interrupções letivas: Natal, Carnaval, Páscoa e Verão a cantina poderá ser encerrada em dias a acordar com o Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM, assim como o seu horário de funcionamento poderá ser alterado.
   d)

2) **Bar**:
   a) O horário de funcionamento habitual do bar é, nos dias úteis, das 9h00 às 21h00
   b) Nos períodos das interrupções letivas: Natal, Carnaval, Páscoa e Verão o bar poderá ser encerrado em dias a acordar com o Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM, assim como o seu horário de funcionamento poderá ser alterado.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

Cláusula 12ª
Pessoal Afeto à Concessão

Para o **Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede**, o pessoal afeto à concessão, funcionará nos seguintes termos:

a) O IQ, IP-RAM possui, no seu mapa de pessoal, trabalhadores afetos à cantina e bar, para a preparação, confeção e empratamento das refeições.
b) O concessionário disponibilizará, do seu quadro de pessoal, 1 trabalhador, no mínimo, para efeitos de receção de matéria-prima alimentar e não alimentar, inventariação/stocks das mesmas, na Cantina e no Bar.
c) O IQ, IP-RAM reserva-se ao direito de solicitar ao concessionário, o reforço do contingente de pessoal sempre que as necessidades de serviço o exigirem.

Para o **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF,** o pessoal afeto à concessão, funcionará nos seguintes termos:

a) O concessionário disponibilizará do seu quadro de pessoal, um número suficiente de funcionários para assegurar a adequada preparação, confeção e empratamento das refeições, na Cantina.
b) O concessionário disponibilizará, do seu quadro de pessoal, 2 funcionários, no mínimo, para o serviço de Bar dos alunos.
c) O concessionário disponibilizará, do seu quadro de pessoal, 1 funcionário, no mínimo, para efeitos de receção de matéria-prima alimentar e não alimentar, inventariação/stocks das mesmas, na Cantina e nos Bares.
d) O IQ, IP-RAM reserva-se ao direito de solicitar ao concessionário, o reforço do contingente de pessoal sempre que as necessidades de serviço o exigirem.

Cláusula 13ª
Regime de Risco

O concessionário assume expressa, integral e exclusivamente a responsabilidade pelos riscos inerentes à concessão durante a sua duração.

Cláusula 14ª
Financiamento

1. O concessionário é responsável pela obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento das atividades que integram o objeto do contrato, de forma a garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações.

2. Com vista à obtenção dos financiamentos necessários ao desenvolvimento das atividades concedidas, o concessionário pode contrair empréstimos, prestar garantias e celebrar com as entidades financiadoras os demais atos e contratos que consubstanciam as relações jurídicas de financiamento.

3. Não são oponíveis ao concedente, quaisquer exceções ou meios de defesa que resultem das relações contratuais estabelecidas pelo concessionário nos termos dos pontos anteriores.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Cláusula 15ª
Custos Correntes de Exploração da Concessão

1. As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo concessionário, designadamente com fornecedores, são da responsabilidade integral do mesmo, não podendo ser imputadas ao concedente.

2. O IQ, IP-RAM assume os custos relacionados com água, gás, eletricidade, equipamentos e mobiliários postos à disposição do concessionário.

Cláusula 16ª
Perdas e Danos

1. O concessionário é o único responsável por perdas e danos, bem como pelas despesas resultantes de prejuízos, designadamente, prejuízos no desenvolvimento da sua atividade, prejuízos pessoais, de doenças, de impedimentos permanentes e temporários, decorrentes ou relacionados com a execução do contrato.

2. O concessionário é o único responsável pela reparação e indemnização de todos os prejuízos sofridos por terceiros, incluindo o próprio concedente, até à receção da exploração pelo concedente, designadamente os prejuízos materiais resultantes da atuação do pessoal do concessionário.

3. O concessionário é o único responsável pela cobertura dos riscos resultantes de circunstâncias fortuitas e/ou imprevisíveis, nomeadamente furtos ou roubos que ocorram nas delimitações físicas da concessão.

Cláusula 17ª
Licenças, Autorizações, Patentes e Marcas Registadas

1. São da responsabilidade do concessionário quaisquer encargos decorrentes da utilização na concessão de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2. Compete ao concessionário requerer, custear, obter e manter em vigor todas as licenças, certificações, credenciações e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que para tal sejam necessários.

3. O concessionário deverá informar, de imediato, o concedente no caso de qualquer das licenças ou autorizações a que se refere o ponto anterior lhe serem retiradas, caducarem ou por qualquer motivo deixarem de vigorar, com indicação das medidas por si tomadas para repor tais licenças em vigor.

4. Caso a entidade concedente venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados nos pontos anteriores, o concessionário fico obrigado ao pagamento de uma indemnização nos termos gerais ao concedente.

Cláusula 18ª
Poder de Direção do Contraente Público

Sem prejuízo do disposto nos artigos 302.º a 304.º do Código dos Contratos Públicos, o poder de direção do contraente público compreende as seguintes faculdades:

a) Dirigir o modo de execução do contrato;
b) Fiscalizar o modo de execução do contrato;
c) Aplicar sanções previstas para a inexecução do contrato;
d) Resolver unilateralmente a concessão;
e) Resgatar a concessão;
f) Sequestrar a concessão.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Cláusula 19ª

Sigilo

No âmbito das relações contratuais resultantes dos contratos celebrados no âmbito do presente procedimento o concessionário e os trabalhadores, a desempenhar funções nas cantinas e nos bares ou que se encontrem em conexão com o objeto do contrato de concessão, garantem sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, que venham a ter conhecimento relacionados com a atividade do contraente público.

Cláusula 20ª

Proteção de Dados

1. O contrato, no que respeita ao tratamento de dados pessoais, tem a justificação legal do tratamento de dados pessoais necessários e fundamentais à sua execução e à prossecução da missão, atribuições e competências do IQ, IP-RAM.

2. Para efeitos do disposto no número anterior, a entidade adjudicante e o adjudicatário estão sujeitos ao cumprimento do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados), adiante designado RGPD.

3. O cocontratante obriga-se a não ceder, revelar, utilizar ou discutir todas e quaisquer informações de natureza profissional, bem como os dados pessoais que lhe hajam sido confiados pelo IQ, IP-RAM ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do presente contrato ou por causa dele, tratando os dados pessoais que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante em estrita observância das instruções da entidade adjudicante.

4. O Adjudicatário compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do presente contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruída, por escrito, pela entidade adjudicante.

5. O Adjudicatário obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto no RGPD e demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais e nomeadamente a:

a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante única e exclusivamente para efeitos do objeto deste Contrato;

b) Observar os termos e condições constantes da legislação no que concerne ao tratamento dos dados pessoais;

c) Manter os dados pessoais confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais, mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo porque ocorra, por parte dos respetivos trabalhadores, colaboradores e entidades públicas ou privadas subcontratadas ou parceiros;

d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento dos dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja vinculada;

e) Comunicar à entidade adjudicante a alteração, difusão ou o acesso não autorizado, tratamento ilícito dos dados pessoais, bem como qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de qualquer modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq.

NIPC: 513884939

f) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do presente contrato, bem como fornecer à entidade adjudicante, quando requerido, a documentação necessária para demonstrar o cumprimento de todas as suas obrigações e permitir que eventuais verificações, no âmbito do RGPD, sejam realizadas pelo IQ, IP-RAM ou por outra entidade credenciada ou por aquela mandatada para o efeito;

g) Assegurar o cumprimento por parte de todos os seus trabalhadores do cumprimento de todas as obrigações previstas na presente cláusula;

h) Adotar todas as medidas de segurança técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco;

i) Assistir o responsável no cumprimento da sua obrigação de dar resposta ao exercício dos direitos dos titulares;

j) Assistir o responsável no cumprimento das suas obrigações de comunicar uma violação de dados pessoais e realizar a avaliação de impacto sobre a proteção dos dados e consulta prévia;

k) Apagar ou devolver todos os dados pessoais depois de concluído o contrato;

l) Disponibilizar todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das obrigações do RGPD, facilitar e contribuir para as auditorias e inspeções (incluindo do próprio responsável).

6. O Adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a ocorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus trabalhadores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e do presente contrato.

Cláusula 21ª
Cedência, Oneração e Alienação

1. É interdito ao concessionário ceder, alienar ou por qualquer modo onerar, no todo ou em parte, a concessão ou realizar qualquer outro negócio jurídico que vise atingir ou tenha por efeito, mesmo que indireto, idênticos resultados.
2. Os negócios jurídicos referidos no número anterior são inoponíveis ao contraente público.

Cláusula 22ª
Pagamento ao Contraente Público

1. Pela concessão do serviço público relativo ao **Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede**, o concessionário obriga-se a pagar ao concedente uma contrapartida financeira mensal, o qual nunca deverá ser inferior a € 600 (seiscentos euros), isento de IVA (artigo 9º do CIVA), pretendendo cobrir a utilização das instalações, água, gás, eletricidade, equipamentos e mobiliários postos à disposição pelo IQ, IP-RAM.

2. Pela concessão do serviço público relativo ao **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF**, o concessionário obriga-se a pagar ao concedente uma contrapartida financeira mensal, o qual nunca deverá ser inferior a € 300,00 (trezentos euros), isento de IVA (artigo 9º do CIVA), pretendendo cobrir a utilização das instalações, água, gás, eletricidade, equipamentos e mobiliários postos à disposição pelo IQ, IP-RAM

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt. Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

3. A receita referida nos pontos anteriores será entregue através de transferência bancária para a conta do IQ, IP-RAM, para o **IBAN: PT50.0781.0112.01120014489.35**;

4. No âmbito do contrato referente ao Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede e ao Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF, do presente procedimento, haverá lugar a atualização da retribuição a pagar ao IQ, IP-RAM caso haja lugar a renovação do contrato, de acordo com o coeficiente aprovado pelo governo para os arrendamentos não habitacionais, com efeitos a partir da data da respetiva renovação.

5. A contrapartida financeira que o concessionário pagará ao IQ, IP-RAM, será efetuada nos primeiros 8 (oito) dias do mês seguinte àquele a que diz respeito.

6. Além das contrapartidas financeiras previstas nos pontos anteriores, o concessionário obriga-se ainda a disponibilizar géneros alimentares (café, sumos, águas, chá, bolos secos e bolachas) ao IQ, IP-RAM, que permitam a realização de *coffee-breaks* internos para um mínimo de 100 pessoas em cada ano de vigência contratual, nomeadamente para reuniões de órgãos de gestão, convidados, conferências e ações de formação.

Cláusula 23ª
Remuneração do Concessionário

O concessionário é remunerado através das receitas geradas da exploração das cantinas e bares e em parte pelo contraente público no valor definido na cláusula 5.º do presente caderno de encargos.

Cláusula 24ª
Condições de Pagamento ao Concessionário

1. O fornecimento será faturado mensalmente, devendo ser enviada fatura discriminada da qual deve constar o número de refeições efetivamente fornecidas no mês anterior.

2. As faturas são enviadas até ao dia 8 do mês seguinte àquele a que dizem respeito.

3. Após apresentação da fatura respeitante a cada mês, os serviços competentes do IQ, IP-RAM procedem à sua verificação, e em caso de discordância, comunica ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. Se aceite a fatura inicial ou retificada, o IQ, IP-RAM procede à sua liquidação no prazo máximo de 60 dias.

5. Não podem ser propostos adiantamentos por conta dos bens a fornecer.

Cláusula 25ª
Mora e Incumprimento

1. Pelo não cumprimento pontual das obrigações emergentes do contrato, o IQ, IP-RAM, com observância do procedimento previsto nos n.os 1 e 2 do artigo 325.º e no artigo 329.º do CCP, pode exigir ao concessionário, o pagamento de penas pecuniárias, designadamente:

a) Por cada dia de atraso na prestação do serviço, o concessionário ficará sujeito ao pagamento de multa correspondente ao triplo do valor, do número de refeições diárias que deveria ter fornecido.

b) No caso de se detetarem resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade, através de análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados, as amostras de alimentos retirados diretamente dos recipientes de transporte das refeições, palamenta e utensílios, poderá ser aplicada uma multa que pode ir até ao limite correspondente ao valor total das refeições servidas no mês anterior.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

c) Fazer obras sem autorização expressa e prévia do IQ, IP-RAM: € 200,00 (duzentos euros) por cada infração;
d) Não proceder a limpeza e manutenção diária do espaço afetos à concessão conforme obrigações do adjudicatário: € 200,00 (duzentos euros) por cada infração;
e) Não cumprir os horários de funcionamento e/ou encerramento dos estabelecimentos: € 100,00 (cem euros) por cada infração;

2. Pelo não cumprimento pontual de outras obrigações não especialmente previstas, resultantes de determinações do IQ, IP-RAM emitidas nos termos da lei ou do contrato, o montante da pena pecuniária será determinada pelo concedente, em função da gravidade da falta e do grau de culpa, nos termos dos artigos anteriormente referidos.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o IQ, IP-RAM tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do concessionário e as consequências do incumprimento.
4. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 26ª
Resolução do Contrato pelo Contraente Público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos da resolução do contrato previstos na lei, o IQ, IP-RAM pode resolver o contrato, a título sancionatório, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente caderno de encargos, ou concretamente quando ocorra quaisquer das seguintes circunstâncias por razões imputáveis ao concessionário:

a) Deterioração das instalações;
b) A utilização abusiva ou acentuada deterioração de equipamento e material afeto à concessão;
c) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução do contrato;
d) Prática de ações que prejudiquem a quantidade ou qualidade do serviço de cantinas e bares;
e) O não cumprimento de condições higiénico sanitário e de segurança;
f) A oposição às visitas ou operações de verificação ao controlo;
g) O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, nas peças do procedimento e demais documentos que o compõem e a execução da concessão se encontre gravemente prejudicada;
h) Desvio do objeto do contrato;
i) Obstrução do sequestro.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se por notificação ao concessionário.
3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos incorridos durante a sua execução.

Cláusula 27ª
Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

Cofinanciado por:

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação/ o funcionamento normal do serviço público de alimentação em cantinas e bares.

Cláusula 28ª
Resgate

1. O concedente pode resgatar a concessão, por razões de interesse público, decorrido um terço do prazo de vigência do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no artigo 422.º do Código dos Contratos Públicos, o concedente pode resgatar a concessão, por razões de interesse público, após o decurso do prazo de um ano contados da assinatura do contrato.
3. O resgate é notificado ao concessionário com, pelo menos, 3 meses de antecedência.
4. Em caso de resgate, o concessionário tem direito a uma indemnização correspondente aos danos emergentes e aos lucros cessantes, devendo, quanto a estes, deduzir-se o benefício que resulte da antecipação dos ganhos previstos.
5. O resgate determina a reversão dos bens afetos à concessão para o concedente, nos termos previstos na cláusula 29º, bem como a obrigação de o concessionário entregar àquele os bens abrangidos.

Cláusula 29ª
Sequestro

1. Em caso de incumprimento grave pelo concessionário das suas obrigações contratuais, ou estando o mesmo iminente, o concedente pode, mediante sequestro, tomar a seu cargo o desenvolvimento das atividades concedidas.
2. O sequestro pode ter lugar, designadamente, nas seguintes situações:
   a) Quando ocorra ou esteja iminente a cessação ou suspensão, total ou parcial, da atividade concedida
   b) Quando se verifiquem perturbações ou deficiências graves na organização e regular desenvolvimento da atividade concedida ou no estado geral das instalações e equipamentos que comprometam a continuidade ou a regularidade daquelas atividades ou a integridade e segurança de pessoas e bens.
3. A gravidade da situação referida da alínea b) do ponto anterior é determinada pelo concedente.
4. Para efeitos de aplicação do n.º 3 do artigo 421.º do Código dos Contratos Públicos, entende-se que o prazo referido naquela norma é fixado em 30 dias.

Cláusula 30ª
Instalações/Retorno das Instalações

1. O Instituto para a Qualificação, IP-RAM coloca à disposição do(s) cocontratantes(s) do(s) contrato(s) celebrado(s) no âmbito do presente procedimento, as instalações/equipamento/mobiliário afetas às cantinas e aos bares do IQ, IP-RAM, que serão restituídas no final do contrato em idêntico estado de conservação tal como as recebeu, respondendo pelos prejuízos, independentemente do uso normal, que sofra o estabelecimento.
2. Finda a concessão, no momento da receção das instalações será exarado auto pelo IQ, IP-RAM.
3. Finda a concessão, o concessionário levantará todo o equipamento que, a expensas suas, tenha adquirido no âmbito da concessão.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

Cláusula 31ª
Reversão dos Bens

1. No termo da concessão, revertem gratuita e automaticamente para a contraente público todos os bens e direitos que integram a concessão, livres de quaisquer ónus ou encargos, obrigando-se o concessionário a entregá-los em bom estado de conservação e funcionamento, sem prejuízo do normal desgaste do seu uso.
2. Caso o cocontratante não dê cumprimento ao disposto no número anterior, o contraente público promove a realização dos trabalhos e aquisições que sejam necessários à reposição dos bens aí referidos, correndo os respetivos custos pelo concessionário.

Cláusula 32ª
Alterações ao Contrato

Para além dos demais casos previstos e regulados no CCP, o contrato pode ser modificado por razões de interesse público decorrentes de necessidades novas ou de uma nova ponderação das circunstâncias existentes à data da celebração do mesmo, sem prejuízo da reposição do equilíbrio financeiro do contrato que ao caso seja necessário efetuar nos respetivos termos legais.

Cláusula 33ª
Foro Competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Funchal, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 34ª
Comunicações e Notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para a sede contratual das partes identificada no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 35ª
Legislação Aplicável

No demais o contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 janeiro, na sua atual redação, e adaptado à RAM pelo Decreto Legislativo Regional nº 34/2008/M, de 14 agosto, na sua atual redação, e demais legislação aplicável.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

PARTE II
Especificações Técnicas

Cláusula 36ª
Produtos a Utilizar nas Cantinas e Bares

1. Os produtos a utilizar são os constantes do Anexo I e Anexo II.
2. As bebidas e produtos alimentares ora relacionados deverão estar de acordo com o diploma legal que aprova o regulamento de géneros alimentícios e de funcionamento do bufete escolar destinado aos alunos (Resolução n.º 1013/2008, de 7 de Outubro) constante do Anexo VI.

Cláusula 37ª
Ementas

1. O concorrente deve apresentar, na entrega das propostas, um conjunto de 20 ementas tipo, com constituição variada, elaboradas de acordo com as regras constantes neste caderno de encargos.
2. As ementas deverão incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição, tipo de confeção, capitação da matéria-prima, valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (lípidos, proteínas, ácidos gordos saturados e hidratos de carbono), bem como a lista/tabela de ingredientes alergénicos.
3. A elaboração das ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos do concessionário com formação específica na área (Nutricionista/Dietistas).

Cláusula 38ª
Preços

1. Uma vez que se trata da venda de produtos numa instituição de educação, o preço dos mesmos deverá ser sempre inferior ao praticado no mercado para situações semelhantes.
2. O preço máximo dos produtos é o fixado no Anexo I e no Anexo II do presente caderno de encargos.

Em anexo:

Anexo I - CANTINAS: Lista de Alimentos das Cantinas, Composição das refeições, Constituição das refeições (capitações) e preço máximo de uma refeição (dose).

Anexo II - BARES: Lista de Alimentos e outros bens dos Bares e preços máximos dos alimentos

Anexo III - CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO

Anexo IV - Lista de Equipamentos e mobiliário afeto ao Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede, e respetivas Plantas.

Anexo V - Lista de Equipamentos e mobiliário afeto ao Lote 2: Concessão de Exploração da Cantina e Bar no IQ, IP-RAM - Escola Profissional Dr. Francisco Fernandes (EPFF) e respetivas Plantas.

Anexo VI - Resolução n.º 1013/2008, de 7 de Outubro

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

ANEXO I - CANTINAS

LISTA DE ALIMENTOS

Categorias:

1. **Carne / Ovos / Pescado:**
   - Frango; perú; coelho; borrego; porco; vaca.
   - Ovo.
   - Fogonero; garoupa; pescada; espada; salmão; bacalhau; abrótea; perca; atum; vermelhão; dourada; maruca; solha; polvo; lulas.

2. **Cereais e derivados:**
   - Arroz; trigo; milho; centeio; cevada; aveia; cuscuz; farinha de milho; farinha de trigo de 1ª qualidade; massas alimentícias (esparguete; macarrão; cotovelo; parafuso).

3. **Tubérculos:**
   - Batata; batata-doce.

4. **Leguminosas (frescas e/ou secas):**
   - Feijão (branco, catarino, encarnado, manteiga, preto, frade); grão; favas; ervilhas (secas ou frescas); lentilhas.

5. **Legumes / Hortícolas frescos (REFERENCIAL) ou congelados (DAR PREFERÊNCIA AOS LEGUMES DA ÉPOCA):**
   - Abóbora amarela; abóbora tenra; acelgas; agrião; alface; alho francês; brócolos; beringela; beterraba; cebola; cenoura; couve branca; couve-flor; couve roxa; couve-de-bruxelas; couve-galega; couve lombarda; couve picada; courgette; espinafres; espigos; feijão-verde; macedónia; nabo; pimpinela; pepino; pimento; tomate.

6. **Fruta (PRIVILEGIAR FRUTA DA ÉPOCA):**
   - Banana; maçã; pera; pera abacate; laranja; Kiwi; pêssego; anona; ameixa; alperce; melão; melancia; papaia; morango; uva; cereja; manga.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. ***Composição da Refeição:***

Matéria–prima Alimentar:

PRATO - DOSE: Sopa; Prato de Peixe ou Carne (Alternadamente); Guarnição (Legumes ou Salada); Pão; Sobremesa (Fruta Variada ou Doce);

PRATO - ½ DOSE: Sopa; Prato de Peixe ou Carne (Alternadamente); Guarnição (Legumes ou Salada); Pão; Sobremesa (Fruta Variada ou Doce);

2º PRATO: Prato de Peixe ou Carne (Alternadamente); Guarnição (Legumes ou Salada); Sobremesa (Fruta variada ou Doce).

PRATO VEGETARIANO: O prato principal deve ser constituído por: Horticultas; Leguminosas e Tubérculos; Pão; Sobremesa (Fruta Variada ou Doce).

2. O concessionário obriga-se a fornecer, em todas as ementas diárias, pelo menos 1 (uma) opção vegetariana, nos termos previstos nos nºs. 1 e 2 do artigo 3º da Lei nº 11/2017, de 17 de abril, e nos nºs. 1 e 2 do artigo º 4º, da mesma Lei, que dispõem que "1 - As ementas vegetarianas são programadas sob orientação de técnicos habilitados e têm em conta a composição da refeição, garantindo a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável" e "2 - Para efeitos do número anterior, são elaboradas capitações, fichas técnicas e ementas, no sentido de assegurar o fornecimento adequado de refeições vegetarianas".

CONSTITUIÇÃO DA REFEIÇÃO (CAPITAÇÕES)

- **SOPA:**
  - Hortaliças 70
  - Legumes 170
  - Batata 80
  - Feijão / grão / favas(a)[1] 20
  - Ervilhas 20
  - Azeite 5

(a) Selecionar apenas um dos produtos ou combinar vários reduzindo as quantidades indicadas. [1] Quantidade prévia a demolhar.

Opção Vegetariana: A sopa deve ser constituída com os produtos iguais aos não vegetarianos.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq

NIPC: 513884939

- **PRATO:** **Normal**
  - Carne / Peixe / Moluscos (parte edível*) 160
  - Massa / Arroz / Cuscuz 80
  - Ervilhas 40
  - Feijão / grão / favas[1] 20
  - Batata 90
  - Legumes / hortaliça 15
  - Azeite 10
    - * Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis…).
    - [1] Quantidade prévia a demolhar.

Opção Vegetariana, para prato principal:

- Hortícolas 170
- Leguminosas 150
- Tubérculos 220

Se esta opção não for como prato principal, deve conter:

- Vários horticultas 150
- Várias leguminosas 120
- Vários tubérculos 60

- **PÃO** (1 unidade)
- **FRUTA** (1 peça)

PREÇO MÁXIMO (Parâmetro Base) DA REFEIÇÃO - DOSE

O preço unitário da refeição - DOSE – não deverá exceder o valor de **€ 4,00 (quatro euros)**, acrescido do IVA, à taxa legal em vigor.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES A FORNECER PELO CONCESSIONÁRIO

Número total estimado de **refeições anuais (dose) afetas aos formandos/alunos do IQ, IP-RAM** é de **33.880**, a serem servidas nas Cantinas do IQ, IP-RAM, designadamente:

a) **Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede:**

- Formandos/Alunos (1 dose) = 15.730 refeições anuais

b) **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos – EPFF:**

- Formandos/Alunos (1 dose) = 18.150 refeições anuais

O concessionário deverá apresentar preços para o PRATO - ½ DOSE e para o 2º PRATO, cuja composição encontra-se descrita neste anexo, sendo que os referidos preços deverão constar no preçário afeto às Cantinas.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

ANEXO II - BARES

LISTA DE PRODUTOS PARA OS BARES

Item nº	Produtos	Preço unitário Máximo (€) sem IVA	Preço unitário (€) sem IVA
1	Água sem gás	0,400 €	
2	Água com gás	0,580 €	
3	Bica	0,450 €	
4	Garoto	0,450 €	
5	Galão	0,580 €	
6	Descafeinado pequeno	0,490 €	
7	Descafeinado grande	0,580 €	
8	Chinesa	0,540 €	
9	Chino	0,490 €	
10	Carioca de café	0,450 €	
11	Chá de limão (natural)	0,400 €	
12	Chás diversos	0,490 €	
13	Sumo de laranja natural	1,070 €	
14	Compal	0,615 €	
15	Santal	0,615 €	
16	Leite (copo)	0,400 €	
17	Leite com chocolate (copo)	0,540 €	
18	Leite com chocolate (garrafa)	0,655 €	
19	Iogurte natural	0,450 €	
20	Iogurtes com aromas	0,450 €	
21	Iogurtes líquidos	0,670 €	
22	Barras de cereais	0,540 €	
23	Queijada	0,890 €	
24	Bolos diversos	0,540 €	
25	Pão normal	0,270 €	
26	Pão normal com manteiga	0,360 €	
27	Pão normal com queijo	0,490 €	
28	Pão normal com fiambre	0,490 €	
29	Pão normal misto	0,630 €	
30	Pão integral	0,360 €	
31	Pão integral com manteiga	0,400 €	
32	Pão integral com queijo	0,540 €	
33	Pão integral com fiambre	0,540 €	
34	Pão integral misto	0,630 €	
35	Pão de batata	0,490 €	

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq,

NIPC: 513884939

Item nº	Produtos	Preço unitário Máximo (€) sem IVA	Preço unitário (€) sem IVA
36	Pão de batata com manteiga	0,540 €	
37	Pão de batata com queijo	0,630 €	
38	Pão de batata com fiambre	0,630 €	
39	Pão de batata misto	0,710 €	
40	Pão de cereais	0,310 €	
41	Pão de cereais com manteiga	0,400 €	
42	Pão de cereais com queijo	0,580 €	
43	Pão de cereais com fiambre	0,630 €	
44	Pão de cereais misto	0,670 €	
45	Bolo do caco	0,490 €	
46	Bolo do caco com manteiga	0,580 €	
47	Bolo do caco com queijo	0,630 €	
48	Bolo do caco com fiambre	0,670 €	
49	Bolo do caco com misto	0,710 €	
50	Pão de leite	0,400 €	
51	Pão de leite com manteiga	0,490 €	
52	Pão de leite com queijo	0,540 €	
53	Pão de leite com fiambre	0,540 €	
54	Pão de leite misto	0,630 €	
55	Croissant simples	0,400 €	
56	Croissant com manteiga	0,490 €	
57	Croissant com queijo	0,630 €	
58	Croissant com fiambre	0,630 €	
59	Croissant misto	0,710 €	
60	Torrada (1/2)	0,400 €	
61	Torrada (1)	0,540 €	
62	Tosta queijo	0,630 €	
63	Tosta fiambre	0,670 €	
64	Tosta mista	0,760 €	
65	Peça de fruta	0,400 €	

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq

NIPC: 513884939

ANEXO III

CÓDIGO DE EXPLORAÇÃO

Artigo 1.º
Objeto

O presente código de exploração faz parte integrante do caderno de encargos relativo à **Concessão do serviço das cantinas e bares do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos**.

Artigo 2.º
Pagamento ao Contraente Público

1. Pela concessão do serviço público relativo ao **Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede,** o concessionário obriga-se a pagar ao concedente uma contrapartida financeira mensal, o qual nunca deverá ser inferior a € 600 (seiscentos euros), isento de IVA (artigo 9º do CIVA), pretendendo cobrir a utilização das instalações, água, gás, eletricidade, equipamentos e mobiliários postos à disposição pelo IQ, IP-RAM.
2. Pela concessão do serviço público relativo ao **Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF,** o concessionário obriga-se a pagar ao concedente uma contrapartida financeira mensal, o qual nunca deverá ser inferior a € 300,00 (trezentos euros), isento de IVA (artigo 9º do CIVA), pretendendo cobrir a utilização das instalações, água, gás, eletricidade, equipamentos e mobiliários postos à disposição pelo IQ, IP-RAM
3. A receita referida nos pontos anteriores será entregue através de transferência bancária para a conta do IQ, IP-RAM, para o **IBAN: PT50.0781.0112.01120014489.35**;
4. No âmbito do contrato referente ao Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede e ao Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF, do presente procedimento, haverá lugar a atualização da retribuição a pagar ao IQ, IP-RAM caso haja lugar a renovação do contrato, de acordo com o coeficiente aprovado pelo governo para os arrendamentos não habitacionais, com efeitos a partir da data da respetiva renovação.

Artigo 3.º
Prazo de pagamento pela Exploração

A título de retribuição, o concessionário pagará ao IQ, IP-RAM a quantia a qual se propôs pagar nos primeiros 8 (oito) dias do mês seguinte àquele a que diz respeito.

Artigo 4.º
Falta de Pagamento

1. A falta de pagamento dentro do prazo estabelecido sujeita o concessionário ao pagamento de juros de mora à taxa legal em vigor, quantia esta acrescida ao valor em dívida.
2. Prolongando-se a mora do concessionário por mais de 30 (trinta) dias poderá o IQ, IP-RAM resolver o contrato nos termos gerais.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt. Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

Artigo 5.º
Remuneração do concessionário

O concessionário é remunerado através das receitas geradas da exploração das cantinas e bares e em parte pelo contraente público no valor definido na cláusula 5.º do caderno de encargos.

Artigo 6.º
Atividades Complementares ou Acessórias

Mediante autorização prévia do IQ, IP-RAM, o concessionário poderá exercer atividades complementares ou acessórias das que constituem o objeto principal da concessão e que sejam necessárias à utilização normal e eficiente do serviço.

Artigo 7.º
Bens afetos à concessão

1. O concessionário constituir-se-á em fiel depositário de todo o equipamento, mobiliário e materiais existentes nas Cantinas e Bares do IQ, IP-RAM e que, eventualmente, lhe sejam entregues, constarão de um inventário feito em duplicado, conforme os constantes nos Anexos IV e V, ao caderno de encargos, devidamente assinado pelo Presidente do Conselho Diretivo do IQ, IP-RAM e pelo concessionário.
2. Os utensílios e palamentas, nomeadamente louças, talheres, tabuleiros, panelas, bules, jarros, copos e outros existentes nas Cantinas e Bares do IQ, IP-RAM e que, eventualmente, lhe sejam entregues, constarão de uma listagem feita em duplicado e assinada conforme consta no ponto anterior, aquando da adjudicação dos lotes objeto do concurso.

Artigo 8.º
Obrigações do Contraente Público

Constituem obrigações do contraente público relativamente ao concessionário:

a) Colocar à disposição do concessionário as instalações, equipamento e mobiliário constantes do inventário referido no artigo anterior, bem como a fornecer gratuitamente energia elétrica, gás e água necessárias ao bom funcionamento das instalações concessionadas.

b) Disponibilizar um espaço para a confeção e armazenamento de produtos afetos à exploração das cantinas e dos bares localizados em anexos aos mesmos.

c) Informar o concessionário de todas as informações relevantes para a execução da concessão.

d) Manutenção e reparação dos equipamentos disponibilizados.

e) Assegurar a substituição/reparação do equipamento e mobiliário danificado pelos utentes.

f) Pagar o montante financeiro do n.º de refeições dos formandos, referentes a uma dose (alínea g) do n.º 1 do artigo 11.º da Portaria n.º 74/2015, de 25 de março, na sua atual redação, que estabeleceu regras comuns do regime jurídico específico do Fundo Social Europeu - FSE, na vertente de Formação Profissional, no âmbito das Prioridades de Investimento previstas no Programa "Madeira 14-20").

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Artigo 9.º
Obrigações do Concessionário

1. Para além das previstas no caderno de encargos, constituem obrigações do concessionário relativamente ao Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede e ao Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - EPFF:
   a) A obtenção de quaisquer licenças, certificações, credenciações e autorizações que sejam ou venham a ser necessárias ao exercício da atividade objeto do presente concurso;
   b) Assegurar e garantir o bom funcionamento das cantinas e bares;
   c) Informar o concedente de quaisquer circunstâncias que condicionem o normal funcionamento da atividade concedida;
   d) A não colocação de qualquer tipo de publicidade nas instalações cedidas que colida com as normas legais para os estabelecimentos de ensino;
   e) Fornecer bebidas e géneros alimentícios perfeitamente rotulados de acordo com a legislação em vigor e em cumprimento de todas as normas de saúde pública;
   f) Repor regularmente todos os produtos e bebidas;
   g) Disponibilizar a expensas suas, de outro tipo de máquinas e equipamento que sejam consideradas necessárias e adequadas ao regular funcionamento da concessão, respetivas reparações e/ou manutenções necessárias, bem como o necessário ao armazenamento dos respetivos bens alimentícios;
   h) O concessionário deve assegurar o fornecimento, bem como o armazenamento dos seguintes bens, não alimentares: Guardanapos de papel, saquetas de papel para talheres, toalhetes de papel para os tabuleiros, toucas e máscaras de proteção, luvas protetoras, produtos de higiene e limpeza, aventais descartáveis e kit's de visita;
   i) Efetuar a colocação e em caso de necessidade, a substituição de toda a palamenta necessária ao bom funcionamento da concessão, nomeadamente louças, talheres, bules, jarros e copos;
   j) Adequar e aplicar de forma satisfatória o Sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), previsto no Regulamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, e demais legislação para o efeito, na concessão;
   k) Deverão ser remetidas ao IQ, IP-RAM, quaisquer tipos de relatórios de auditorias realizadas pelo concessionário, no âmbito do objeto do contrato deste procedimento;
   l) Cumprir rigorosamente todos os procedimentos de receção, armazenamento, preparação, confeção e distribuição de géneros alimentícios, bem como a higienização de instalações, equipamentos e pessoal, de acordo com a legislação em vigor;
   m) Assegurar o armazenamento e a eliminação de equipamentos e outros materiais nocivos á saúde pública, em conformidade com a legislação em vigor;
   n) Manter as instalações concessionadas, e os respetivos equipamentos e materiais em perfeitas condições de higiene, salubridade e conservação, sendo que os produtos utilizados para a higiene e limpeza das instalações e equipamentos é da responsabilidade do concessionário;
   o) Proceder à limpeza diária dos equipamentos e dos espaços afetos aos bares e cantinas em horário que não interfira com o funcionamento normal das instalações do contraente público;

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

p) Disponibilizar os recursos humanos necessários à execução dos serviços objecto do contrato, os quais devem estar devidamente identificados e com a indumentária adequada ao serviço;

q) Facultar, quando solicitado, pelo contraente público o nome das pessoas no serviço, a declaração médica que ateste o seu estado de saúde, o horário de trabalho e outras demais informações que o contraente público julgar necessárias;

r) Facultar ao contraente público a visita às instalações e os exames aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção sempre que este julgue necessário;

s) Efetuar a faturação dos utentes e demais utilizadores do serviço público de alimentação em bares nos termos legais em vigor, com recurso a *software* certificado

t) A não comercialização de bebidas alcoólicas e tabaco ou a venda de quaisquer outros produtos que por imposição legal não seja permitida;

u) Cumprir com o regulamento de géneros alimentícios e de funcionamento do bufete escolar destinado aos alunos (Resolução n.º 1013/2008, de 7 de Outubro) no que diz respeito aos produtos comercializados nos bares e cantinas e demais legislação em vigor;

v) Proceder às devidas correções resultantes da análise aos inquéritos de satisfação efetuados pelo IQ, IP-RAM, às sugestões e às reclamações, no âmbito do objeto do contrato afeto a este procedimento;

w) Recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à concessão, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

2. É da responsabilidade do concessionário:

a) As obrigações relativas ao seu pessoal, nomeadamente, seguros, disciplina e aptidão profissional, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações;

b) A obtenção, para além de outros seguros obrigatórios nos termos legais, de um seguro de responsabilidade civil de exploração no valor mínimo de € 280.000,00 (duzentos e oitenta mil euros), cujas garantias devem, designadamente, abranger danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros por atos ou omissões decorrentes da atividade inerente à concessão, incluindo os resultantes da utilização de quaisquer máquinas e/ou equipamentos, e outros danos causados pelos trabalhadores ou pessoas sob a sua direção, de modo a que não possa ser imputado ao concedente qualquer responsabilidade pelo pagamento de indemnizações;

c) Efetuar a expensas suas, a realização de inspeções e análises microbiológicas de produtos prontos, retirados da linha de distribuição, bem como de esfregaços às louças e mãos dos manipuladores, com uma periodicidade mínima de 6 meses e deverão ser os resultados dos mesmos enviados para o IQ, IP-RAM;

d) A disponibilização das refeições e bens alimentares em perfeitas condições higiénico-sanitárias, correndo por sua conta a reparação dos danos, e pagamento de eventuais indemnizações, resultantes, designadamente, de intoxicação alimentar;

e) A implementação e manutenção, nas cantinas e bares afetas ao IQ, IP-RAM, sem custos para o concedente, de um sistema de desinfestação e controlo de pragas a desenvolver por empresa

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,

NIPC: 513884939

credenciada para o efeito, devendo ser fornecido, quando solicitado pelo concedente, o respetivo plano para o efeito.

f) Danos ou furtos que eventualmente ocorram nos equipamentos disponibilizados pelo concedente;

g) Os danos verificados nos equipamentos, mobiliários e materiais constantes nos Anexos IV e V, do caderno de encargos e nas instalações cedidas, não decorrentes da normal utilização dos mesmos.

Artigo 10.º
Reclamações dos utentes

1. O concessionário obriga-se a ter, nos termos legais, à disposição dos utentes e demais utilizadores da concessão, um livro destinado ao registo de reclamações ou outro legalmente previsto, para o efeito.

2. O concessionário deve informar o concedente da apresentação de quaisquer reclamações registadas no respetivo livro ou outro para o efeito, acompanhadas das respostas dadas aos utentes e/ou demais utilizadores, e dos resultados das diligências e demais providências que porventura tenham sido tomadas.

Artigo 11.º
Direitos do concessionário

Constituem direitos do cocontratante, nomeadamente:

a) Explorar, em regime de exclusividade, as instalações concedidas;

b) Utilizar nos termos da lei e do contrato, os bens necessários ao desenvolvimento das atividades concedidas, a definir em negociação;

c) O montante financeiro do n.º de refeições dos formandos, referentes a uma dose,

d) Solicitar a colaboração do IQ, IP-RAM no desenrolar da sua atividade;

Artigo 12.º
Direitos do Contraente Público

Constituem direitos do contraente público, nomeadamente:

a) Receber pontualmente a contrapartida financeira acordada;

b) Sequestrar a concessão nos casos previstos na lei e no contrato;

c) Resgatar a concessão nos casos previstos na lei e no contrato;

d) Solicitar informação ao cocontratante sobre o desenvolvimento da sua atividade;

e) Fiscalizar a atividade do cocontratante, designadamente deslocando-se às instalações afetas à concessão sempre que tal se revele necessário e mediante pré-aviso adequado;

Artigo 13.º
Pessoal afeto ao concessionário

1. São da exclusiva responsabilidade do concessionário, todas as obrigações relativas ao pessoal contratado por aquele para a concessão, nomeadamente as relativas à sua disciplina e aptidão profissional, bem como pelo cumprimento da legislação laboral.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

2. O concessionário obriga-se a proceder à entrega ao concedente do mapa de pessoal a afetar à concessão, com a indicação expressa das respetivas categorias e funções.
3. O mapa de pessoal deverá ser afixado de modo visível na concessão, podendo o concedente solicitar ao concessionário, de forma fundamentada, a correção dos erros e omissões que nele se detetem.
4. É da responsabilidade do concessionário garantir que todo o pessoal em serviço esteja devidamente fardado e identificado.
5. O concessionário obriga-se a manter a disciplina e a boa ordem nos locais afetos à concessão.
6. O pessoal contratado pelo concessionário deverá observar as regras da urbanidade, bem como da higiene pessoal na execução de todas as operações inerentes à exploração de uma cantina e bar, nomeadamente o não manuseamento simultâneo de dinheiro e géneros.
7. Cabe ao concessionário providenciar formação adequada ao seu pessoal.

Artigo 14.º
Preçário/Tabelas de Preços

1. Os preços dos bens e serviços a serem prestados aos utentes e demais utilizadores no âmbito da concessão são os indicados na proposta apresentada pelo concessionário e aceite pelo concedente;
2. Os preços indicados na proposta não incluem IVA.
3. O concedente obriga-se a elaborar uma tabela de preços praticados, da qual dará conhecimento ao concedente, e a mantê-la afixada na concessão em local visível ao público.
4. As alterações ao preçário e às tabelas de preços carecem de autorização prévia do concedente e do IQ, IP-RAM, sem a qual não produzem efeitos.
5. Para efeitos do ponto anterior, entende-se que podem ser autorizadas alterações ao preçário e às tabelas de preços, desde que não sejam originadas por motivos imputáveis ao concessionário e que não tivessem como consequência a alteração da ordenação final dos concorrentes no procedimento, caso os preços alterados tivessem sido postos a concorrência.
6. Consideram-se designadamente como causas legítimas de alteração do preçário e das tabelas de preços, os seguintes motivos:
   a) Aumento da taxa aplicável de IVA;
   b) Aumento do preço dos bens a serem consumidos pelos utentes e demais utilizadores, ou de outros custos correntes de exploração da concessão;
   c) Aumento da retribuição mínima mensal garantida ou de outros encargos sociais relacionados com trabalhadores;
7. O preçário e as tabelas de preços, bem como as suas alterações, são elaboradas de modo a refletir o IVA à taxa legal em vigor, para maior conveniência dos utentes e demais utilizadores da concessão.

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq
NIPC: 513884939

Anexo IV

Lista de Equipamentos e mobiliário do Lote 1: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Sede

Equipamentos e utensílios afetos à Cantina

1. Armário em inox p/talheres /pão/e com tabuleiro
2. Arrefecedor em inox c/ compartimento p/garrafas
3. Balança Utilmóvel de 300 Kg
4. Fritadeira c/compartimentos
5. (2) Carrinho em inox p/recolha de pratos e outros c/2 prateleiras
6. Exaustor metálico grande //
7. Exaustor em inox c/grelha (fritadeira)
8. Fogão industrial a gás c/8 bocas
9. Forno Elétrico ZANUSSI em inox
10. Panela de pressão de 100 L_ZANUSSI Inox
11. (2) Balcão em inox c/ 2 gavetas e1 prateleira
12. (4) Balcão inox c/ 1 prateleira
13. Balcão inox c/ 2 prateleira
14. Balcão inox com orifício
15. Balcão inox com armário inferior
16. (3) Estante metálica cinzenta c/ 5 prateleira
17. (2) Pia grande inox c/ 2 lava loiça
18. Pia grande inox c/ 1 lava loiça
19. Prateleira metálica zincada com 7 prateleiras
20. Computador ACER Cinza - Gabinete da Chefe de Cozinha
21. Máquina de calcular Elétrica. MBO 1975 PD Cinza - Gabinete da Chefe de Cozinha
22. Armário em madeira castanho-escuro c/2 portas – Gabinete da Chefe de Cozinha
23. Armário com portas de correr - Gabinete da Chefe de Cozinha
24. Cadeira c/ rodas - Gabinete da chefe de cozinha
25. Secretaria - Gabinete da chefe de cozinha
26. Abre-latas profissional canmaster 5040000 em aço inoxidável fixo
27. (8) Cesto Gn 1/1 p/batatas fritas marca CONVOTHERM mod.300500
28. (3) Chafing inox c/lamparina
29. (8) Container Gn 1/1 perurado RIEBER mod. 11054
30. (7) Container Gn 1/1 perurado RIEBER mod. 11100
31. Camara frigorifica 2920x920x2630 -densidade 40kg/m3; c/ refrigeração no exterior
32. Varinha / triturador - Robotcoupe MP 550 MN 34001
33. Termoacumulador Termoventil 300lt

Estrada Comendante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq

NIPC: 513884939

34. Aquecedor (balcão) de banho-maria em inox para 4 marmitas
35. Fritadeira Zanussi em inox dupla c/ uma basculante
36. Maquina de lavar Loiça COLGED 5600
37. Sistema de Deteção e extinção de fogo automático
38. Descascadora Multi Funcional mod.MF-1Ph
39. Mesa de apoio à descadora de batatas mod.23523
40. Máquina de água
41. Corta legumes trifásicos mod. CL 50 Ultra
42. Grelhador Duplo Canelado GR b.2;
43. Espremedor de Citrinos c/alavanca CS.1 Bartscher;
44. Fogão Monolume Industrial;
45. Liquidificador Firmar FR150P;
46. Grelhador de chapa lisa;
47. Termos de 1,5 p/café/leite;
48. Fritadeiras aderente 30X30;
49. Panela Wok antiaderente 30X30;
50. Tabuleiros inox 25X15;
51. Tabuleiros inox 30X20;
52. Mandolina de chefe;
53. Discos e grelha pra ultra CL
54. Exaustor SYP CTVT 4-450
55. Exaustor SYP CTVT 4-250
56. Forno de convecção misto a vapor mod OES 10.10 + Suporte de apoio p/ forno de convenção
57. Variador de Velocidade
58. Arca Congeladora Belnext - Nº 1
59. Arca Congeladora Belnext - Nº 3
60. Arca Congeladora Horizontal ICF411 Nº2
61. Batedeira/Triturador/ Firmar MXM4023
62. (28) Mesa grande em formica
63. (14) Mesas pequenas em formica
64. (18) Cadeiras em formica
65. (131) Cadeiras em plástico

Equipamentos e mobiliários afetos ao Bar

1. (2) Carrinho de recolhas em aço inox
2. Deteção automática de incêndios
3. Máquina de Café
4. Maquina de cortar carnes frias e outros NTS Mod. 250-SG
5. Maquina de lavar loiça Colged Beta 40
6. Moinho de Café

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq

NIPC: 513884939

7. Termoacumulador
8. Tostadeira dupla
9. Torradeira
10. Estante dupla em aço inox com 6 prateleiras cada
11. (4) Bancada (mesa) em aço inox
12. (2) Bancada (mesa) em aço inox de apoio
13. Mesa em aço inox apoio máquina do café c/ gavetas
14. Mesa de apoio madeira máquina registadora
15. Espremedor de sumos
16. Aquecedor de leite Leuram
17. Quadro de cortiça
18. TV Plasma Samsung
19. Bancada Refrigeradora Portas inox
20. Bancada Refrigeradora Portas vidro
21. Vitrine Expositora Refrigeradora
22. Pia da loiça em inox com misturadora
23. Máquina de embalar alimentos
24. Expositor em acrílico para pastelaria
25. Panela de sopa SB/6000
26. Termo de leite duplo
27. (10) Mesa c/ tampo em formica branco quadrada
28. Mesa c/ tampo em formica branco retangular
29. Cadeira napa preta c/rodízios alta c/suporte pés
30. (34) Cadeira preta em plástico
31. (6) Mesas (Esplanada)
32. (17) Cadeiras (Esplanada)

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, *Home Page* - http://www.madeira.gov.pt/iq,

NIPC: 513884939

Anexo V

Lista de Equipamentos e mobiliário do Lote 2: Concessão do serviço da cantina e bar do Instituto para a Qualificação, IP-RAM e aquisição do serviço de refeições para os formandos - Escola Profissional Dr. Francisco Fernandes (EPFF)

Equipamentos, mobiliario e utensílios afetos à Cantina:

A - Cozinha

1. Descascadora de batatas
2. (3) Lavadouros
3. (3) Torneiras de chuveiro
4. Cortadora de batatas
5. Placa cepo
6. Mesa de apoio
7. (4) Baldes de detritos
8. (3) Carros de carga geral
9. (2) Mesas cepo com orifício
10. (2) Esterilizador de facas
11. (2) Mesas de apoio
12. Moinho de carne
13. Mesa de apoio
14. (2) Armários murais
15. Armário de refrigerados
16. Mesa de apoio
17. (2) Fogões de 4 queimadores
18. Fritadeira basculante
19. Marmita
20. Forno convetor com 5 (cinco) tabuleiros medidas 530x325x100, mais 5 (cinco) tabuleiros 530x325x85
21. Grelhador de placa nervurada
22. Grelhador de placa lisa
23. (2) Eletroínsectos
24. Mesa de apoio
25. Kit de gavetas
26. Termoacumulador THERCA DE 300 lts
27. Batedeira (20 lts)
28. Pio de pedal
29. Apanha fumos central
30. Caleiras (12000 x 200)
31. Varinha mágica robt coupe mod. MP350ULTRA ref.ª 34800-440W

B – Arrecadação de Frio

1. Eletroínsectos
2. (3) Armários de refrigerados
3. (3) Armários de congelados

C – Zona Self

1. Pio de pedal
2. Elemento self para talheres, pão e tabuleiros
3. (2) Elementos self para banho-maria
4. Elemento self neutro
5. Elemento self refrigerado
6. Elemento self para sobremesas
7. Mesa de apoio
8. Esteira deslizante

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq

NIPC: 513884939

9. Baia divisória
10. Carrinho para tabuleiros

D - Copa

1. Lavadouro de trém
2. Caleiras (3000 x 200)
3. Mesa de apoio com orifício
4. Balde de detritos
5. Mesa de apoio
6. Apanha vapores
7. Máquina de lavar louça
8. Mesa de entrada de louça suja c/ torneira de chuveiro
9. Mesa de triagem
10. Torneira de chuveiro
11. Pio de pedal
12. Eletroínsectos
13. Armário vertical com portas pivotantes
14. (2) Estantes de trém
15. Carro de carga geral

E - Arrecadação

1. Báscula (balança)
2. Carro de carga geral
3. (9) estantes

F - Lavandaria

1. Máquina de secar roupa
2. Máquina de lavar roupa
3. Caleira
4. Câmara refrigerada para lixos

Equipamentos e mobiliário afetos ao Bar:

1. Bancada de cafetaria
2. Máquina de café
3. Moinho de café
4. Máquina de sumos
5. Bancada refrigerada
6. Eletroínsectos
7. Máquina de lavar copos
8. Balcão neutro alto com pia
9. Vitrine refrigerada
10. Pos (lavador)
11. Cortadora de carnes frias - Sirmann
12. Bancada de apoio
13. Bancada de apoio com kit de gavetas
14. Tostadeira
15. Torradeira
16. Lavadouro
17. Estanteria
18. Termo acumulador
19. Carro inox p/ loiça
20. Frigorífico vertical – AARD400-SCPV
21. Termo de leite
22. (49) Mesas em formica
23. (179) Cadeiras em formica

Estrada Comandante Camacho de Freitas 9020-148 Funchal, Telf: +351 291 701090, Fax: +351 291 764891, Linha Verde: 800 201 913, @ - geral.iq@edu.madeira.gov.pt, Home Page - http://www.madeira.gov.pt/iq,
NIPC: 513884939

ANEXO VI

Resolução n.º 1012/2008

Considerando que a "Marítimo da Madeira - Futebol - - SAD" necessita de reunir a Assembleia-Geral, sem observância das formalidades prévias nos termos do artigo cinquenta e quatro do Código das Sociedades Comerciais.

Nestes termos, o Conselho do Governo reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, resolveu mandatar o Dr. Carlos Norberto Catanho José, Presidente do Conselho Directivo do Instituto do Desporto da Região Autónoma da Madeira, para em representação da Região Autónoma da Madeira, participar em reunião da Assembleia-Geral do "Marítimo da Madeira - Futebol - SAD", que terá lugar no próximo dia 30 de Setembro do corrente ano, pelas 18h00 horas, no Auditório do Complexo Desportivo do Marítimo, sito na Rua Campo do Marítimo, Freguesia de Santo António, ficando autorizado nos termos e para os efeitos do número três do citado artigo cinquenta e quatro do Código das Sociedades Comerciais, a deliberar nos termos e condições que tiver por convenientes, sobre qualquer assunto que seja submetido a deliberação.

Presidência do Governo Regional. - O Presidente do Governo Regional, Alberto João Cardoso Gonçalves Jardim.

Resolução n.º 1013/2008

A Resolução n.º 1406/2006, de 19 de Outubro, aprovou as normas de funcionamento e venda de géneros alimentícios nos bufetes escolares.

A supracitada Resolução surgiu na sequência da conjuntura sócio-económica dos últimos anos, que fez da escola um espaço privilegiado onde crianças e jovens permanecem cada vez mais tempo, o que contribuiu para que muitos dos conhecimentos e competências outrora transmitidos apenas por familiares, sejam, agora, uma responsabilidade partilhada com a escola.

No âmbito destas responsabilidades, cabe à Escola contribuir para o desenvolvimento e manutenção de um bom estado de saúde através da adopção de estilos de vida saudáveis, nomeadamente, através da alimentação. Na escola é assegurada grande parte das necessidades nutricionais diárias, com um serviço alimentar que pode disponibilizar lanches e almoços, possibilitando, nalguns casos, a ingestão do pequeno-almoço.

As mudanças sociais e económicas têm conduzido à alterações dos hábitos alimentares, prevalecendo actualmente hábitos que tendem a promover uma elevada taxa de excesso de peso e obesidade, nas diversas faixas etárias. Consequentemente, é cada vez mais crescente a existência, em idade pediátrica, de co-morbilidades associadas, tais como a diabetes e a hipertensão arterial, patologias até há alguns anos associadas apenas à idade adulta.

Neste contexto, Portugal destaca-se ao nível da União Europeia como um dos países com maior prevalência de excesso de peso e obesidade entre crianças e jovens em idade escolar, realidade que também inclui a Região Autónoma da Madeira (RAM).

É com a consciência do papel da Escola na promoção de hábitos alimentares saudáveis que o Governo Regional da Madeira, através da Secretaria Regional de Educação e Cultura, tem promovido iniciativas integradas, orientadas e tecnicamente suportadas para os diversos níveis de ensino e educação no âmbito da promoção de uma educação alimentar que se quer cada vez mais completa, abrangente e capaz de responder às necessidades diárias das crianças e alunos.

No ano lectivo 2001/2002 nasceu o projecto "Rede de Bufetes Escolares Saudáveis" (RBES), de adesão voluntária, reconhecido e aplicado actualmente em grande parte das Escolas Básicas de 2.º/3.º Ciclos e Secundárias da Região Autónoma da Madeira. O seu principal objectivo é o de adequar a disponibilidade alimentar nos bufetes através da promoção de alimentos nutricionalmente equilibrados em detrimento daqueles que, pela sua composição, constituem alternativas menos saudáveis.

Passados dois anos desde a entrada em vigor da citada Resolução, cuja aplicação foi orientada e acompanhada pelos serviços da Direcção Regional de Educação, verifica-se a necessidade de adaptá-la às diversas realidades constatadas e aperfeiçoar a redacção de algumas normas, de modo a facilitar a respectiva interpretação e aplicabilidade;

Assim, o Conselho do Governo reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, reunido em plenário em 25 de Setembro de 2008, resolveu:

1. Aprovar o Regulamento do funcionamento e venda de géneros alimentícios no bufete escolar destinado aos alunos, anexo à presente Resolução e da qual faz parte integrante.
2. Revogar a Resolução n.º 1406/2006, de 19 de Outubro.
3. O Regulamento aprovado pela presente Resolução produz efeitos a partir do início do ano lectivo de 2008/2009.

Presidência do Governo Regional. - O Presidente do Governo Regional, Alberto João Cardoso Gonçalves Jardim.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

REGULAMENTO DO FUNCIONAMENTO E VENDA DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NO BUFETE ESCOLAR DESTINADO AOS ALUNOS

Artigo 1º
(Objecto)

1. O presente regulamento estabelece as normas de funcionamento e venda de géneros alimentícios no bufete escolar destinado aos alunos.
2. O bufete escolar constitui um serviço complementar ao refeitório no fornecimento de refeições intercalares, devendo observar os princípios de uma alimentação equilibrada e das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios.

Artigo 2º
(Âmbito de aplicação)

O presente regulamento aplica-se a todos os estabelecimentos de ensino públicos e particulares da Região Autónoma da Madeira (RAM), incluindo os particulares de solidariedade social e cooperativos, desde que objecto de qualquer tipo de financiamento público.

Artigo 3º
(Venda de géneros alimentícios)

1. A venda de géneros alimentícios é autorizada em locais que reúnam as condições exigidas, designadamente o bufete e o refeitório escolar, em conformidade com o previsto na legislação em vigor em matéria de Acção Social Escolar.
2. Podem ser instalados pontos de venda de géneros alimentícios, incluindo máquinas de venda automática, fora do espaço físico destinado ao bufete escolar, nos quais apenas devem ser disponibilizados os géneros alimentícios constantes da lista de produtos a promover no serviço de bufete escolar, em conformidade com o artigo 5º.
3. Os projectos escolares destinados a angariar fundos para fins educativos e que incluam a venda de alimentos, devem reunir as condições higiosanitárias exigidas para o efeito, só podendo disponibilizar os produtos alimentares constantes da lista de produtos a ser promovidos pelo bufete escolar, previstos no artigo 5º e os produtos constantes do n.º 2 do artigo 7º.

Artigo 4º
(Funcionamento do bufete escolar)

1. Sempre que as condições o permitam, a abertura do bufete escolar deve ocorrer até 30 minutos antes do toque de entrada do 1º tempo lectivo do período da manhã e o encerramento deve ser simultâneo ao toque de entrada do último tempo lectivo do período da tarde.
2. As escolas que também funcionem em regime nocturno e que reúnam as condições para o efeito, devem estabelecer o horário de funcionamento nocturno do bufete escolar, precedido de comunicação à Direcção Regional de Educação (DRE), no início do ano lectivo.
3. O órgão de gestão e administração do estabelecimento pode autorizar a abertura do bufete durante o período de tempo a que respeita o fornecimento de almoços no refeitório, precedido de comunicação à DRE, no início do ano lectivo.
4. Durante o período referido no número anterior, a venda de produtos alimentares deve ser limitada à disponibilização de refeições ligeiras constituídas pelos seguintes produtos alimentares: sopas, saladas, tartes à base de vegetais, sumos naturais, batidos, iogurtes, leite, água, fruta e sandes enriquecidas com vegetais e/ou fruta.
5. Qualquer alteração de funcionamento do horário do bufete escolar estabelecida pelo órgão de gestão e administração do estabelecimento deve ser precedida de comunicação à DRE.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

6. O órgão de gestão e administração do estabelecimento deve afixar, em local visível, o horário de funcionamento do bufete, o preçário e a lista de alimentos/menus disponíveis no período referido no número 3.

Artigo 5º
(Tipologia de alimentos/bebidas no bufete escolar)

O serviço de bufete escolar deve promover o consumo dos seguintes géneros alimentícios:

1. Leite e derivados:
   a) Leite simples (sem adição de açúcar);
   b) Batido de leite com fruta fresca e/ou seca e/ou congelada, sem adição de açúcar e/ou edulcorantes;
   b) Leite fermentado cuja constituição não ultrapasse os 14% de hidratos de carbono;
   c) Iogurte natural, de aromas, com polpa ou pedaços de fruta, sólidos, líquidos ou bicompartimentados, sem adição de edulcorantes e, sempre que possível, sem adição de açúcar;
   d) Queijo fresco, curado e fundido e requeijão, devendo o teor de gordura no queijo curado variar entre 25 a 45% em relação ao extracto seco do produto.

2. Fruta:
   a) Fruta em peça, sempre que possível, da época;
   b) Salada de fruta preparada com fruta fresca e/ou frutos secos, sem adição de açúcar e/ou refrigerante;
   c) Frutos secos diversos.

3. Legumes e hortaliças:
   a) Hortícolas frescos e/ou congelados (neste último caso, sem adição de gordura e/ou sal), nomeadamente alface, cenoura, couve-roxa, beterraba, milho, tomate e pepino;
   b) Sopa;
   c) Saladas.

4. Bebidas:
   a) Sumos naturais de fruta e/ou vegetais, sem adição de açúcar, com observância do tempo findo qual podem ocorrer processos de oxidação com nítidas alterações organolépticas;
   b) Sumos de fruta comerciais, "100% sumo", sem adição de açúcar, em embalagens até ao limite máximo de 330 ml;
   c) Bebidas que contenham, pelo menos, 50% de sumo de fruta e/ou vegetais, sem adição de açúcar e/ou edulcorantes, em embalagens até ao limite máximo de 330 ml;
   d) Polpa de fruta fresca e/ou congelada, sem adição de açúcar;
   e) Água potável (disponível em recipientes dispostos sobre os balcões e/ou mesas do bufete);
   f) Água sem aromas, não gaseificada, engarrafada;
   h) Infusão e chá de ervas aromáticas.

5. Farináceos:
   a) Pão feito a partir de farinhas pouco refinadas, isto é, mais escuras, com baixo teor de sal e sem adição de açúcar e/ou gorduras;
   b) Existência, no mínimo, de cinco variedades de sandes (com manteiga, fiambre, queijo, carne, peixe, ovo, entre outros), enriquecidas, sempre que possível, com legumes e hortaliças crus e/ou pouco cozinhados;
   c) Bolo de leite e *croissants* não folhados, enriquecidos, sempre que possível, com legumes e hortaliças crus e/ou pouco cozinhados.

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

6. Ovos:
Ovo cozido, escalfado ou omoleta no forno, podendo ser incluídos vegetais na sua preparação.

7. Peixe:
a) Atum e sardinha em conserva, sempre que possível ao natural, em água ou azeite;
b) Peixes cozidos, estufados ou assados (sem ou com pouca gordura).

8. Carnes:
a) Carnes magras, cozidas, estufadas ou assadas (sem ou com pouca gordura);
b) Fiambre, cuja composição deve conter baixo teor de gordura e sal, tendo-se como referência um valor igual ou inferior a 2% de gordura e 1% de sal.

9. Vários:
a) Pipocas preparadas na escola com adição de azeite e sem açúcar e/ou sal;
b) Tartes à base de vegetais e/ou frutos;
c) Leguminosas frescas, secas ou enlatadas (neste último caso sem adição de açúcar e/ou gordura e com baixo teor de sal) na sopa e/ou saladas, entre outros;
d) Molhos à base de iogurte e/ou vegetais e/ou frutas.

Artigo 6º
(Constituição das sandes - capitações)

1. As sandes disponibilizadas nos bufetes escolares referidas na alínea b), do nº 5, do artigo anterior devem ser, de acordo com a sua constituição, compostas por:

a) Sandes de manteiga – 5 g de manteiga;
b) Sandes de queijo – 15 a 30 g de queijo;
c) Sandes de fiambre – 15 a 30 g de fiambre;
d) Sandes mistas – 10 a 15 g de queijo e 10 a 15 g de fiambre;
e) Sandes de carne – 20 a 30 g de carne;
f) Sandes de peixe – 20 a 30 g de peixe;
g) Sandes de queijo fresco – ½ queijo pequeno (25 a 30 g);
h) Sandes de requeijão – 25 a 30 g de requeijão;
i) Sandes de ovo – equivalente a 1 ovo;
j) Sandes de atum – 20 a 30 g de atum;
k) Sandes de sardinha – 20 a 30 g de sardinha.

2. Os valores estabelecidos no número anterior destinam-se a um pão com o peso máximo de 50g, podendo as capitações indicadas no número anterior ser aumentadas proporcionalmente, no caso de o bufete disponibilizar pão com peso superior ao referido.

3. As sandes podem ser enriquecidas com fruta e/ou vegetais crus e/ou pouco cozinhados, podendo as capitações indicadas no número 1 ser inferiores, em função da constituição de sandes (combinação com outros ingredientes).

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

Artigo 7º
(Produtos a limitar no bufete escolar)

1. O serviço de bufete escolar deve despromover o consumo dos seguintes géneros alimentícios:

a) Leite aromatizado com chocolate, baunilha, ou outros;
b) Leites fermentados não incluídos no artigo 5º;
c) Bolos de pastelaria;
d) Chocolates;
e) Gelados;
f) Bolachas e biscoitos;
g) Flocos de cereais;
h) Geleia, marmelada e/ou compotas;
i) Barras de cereais.

2. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea c) do número anterior, devem os mesmos ser, sempre que possível, sem creme, pobres em gordura e/ou sal, podendo as escolas optar por bolos secos designadamente de iogurte, fruta, cenoura, ou outros vegetais, confeccionados nas suas instalações, não devendo ser disponibilizados mais de seis variedades de bolos por dia.
3. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea d) do nº 1, devem os mesmos ser de leite, com elevado teor de cacau, sem recheios e com baixo teor de açúcar, devendo apresentar-se em tablete, com um peso entre 20 a 50 g e não sendo disponibilizadas mais de três variedades de chocolates por dia, incluindo tamanho, marca e tipo.
4. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea e) do nº 1, devem ser promovidos os gelados que apresentarem na sua composição predominância em leite e/ou iogurte e/ou fruta e limitadas as vendas da gama de produtos com elevado valor calórico.
5. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea f) do nº 1, devem os mesmos ter baixo teor de açúcar e/ou gorduras, e sempre que possível em embalagens individuais com peso inferior a 50 g.
6. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea g) do nº 1, devem os mesmos ser do tipo *corn – flakes* e/ou *muesli*, com baixo teor de açúcar e/ou gorduras.
7. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea h) do nº 1, devem os mesmos ter teor superior a 50% de fruta e baixo teor de açúcar.
8. No caso de serem fornecidos os produtos previstos na alínea i) do nº1, devem os mesmos ser de baixo teor de açúcar, gorduras, sal, elevado teor em fibras, incluir fruta e/ou frutos secos, sem chocolate na sua composição, devendo o seu peso variar entre 20 a 25 g e não sendo disponibilizados mais de três variedades por dia, incluindo tamanho, marca e tipo.
9. Sempre que possível, o açúcar e a gordura não devem constar em 1º e/ou em 2º lugar no quadro da composição da lista de ingredientes dos géneros alimentícios descritos no número um.
10. Os produtos referidos no número um não podem ser disponibilizados em máquinas de venda automática.

Artigo 8º
(Produtos proibidos no bufete escolar)

No serviço do bufete escolar e nas máquinas de venda automática não podem ser disponibilizados os seguintes produtos:

a) Produtos de charcutaria com altos teores de gordura, sal e aditivos;
b) Margarinas, maioneses, *ketchup*, condimento de mostardas e outros molhos não referenciados no artigo 5º;
c) Tiras de milho, batatas fritas, aperitivos e pipocas doces ou salgadas;
d) Rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, panados e folhados, incluindo os pré-congelados;

Anexo da Resolução n.º 1013/2008, de 25 de Setembro

e) Hambúrgueres, *cachorros quentes* e *pizzas*;
f) Rebuçados;
g) Pastilhas elásticas com açúcar;
h) Refrigerantes incluindo as bebidas com cola, *ice tea* e águas gaseificadas ou não com aromas;
i) Bebidas energéticas e bebidas isotónicas;
j) Sumos e néctares de fruta com valor inferior a 50% de sumo de fruta;
k) Preparados de refrigerantes;
l) Cerveja (com ou sem álcool);
m) Chocolates não incluídos no artigo 7º;
n) Bolachas, biscoitos, bolos, flocos de cereais e barras de cereais não incluídos no artigo 7º;
o) Geleia, marmelada e/ou compotas com teor de açúcar superior a 50%;
p) Concentrados de sumo;
q) Xarope de fruta;
r) Gelados não incluídos no artigo 7º.

Artigo 9º
(Pessoal de serviço no bufete escolar)

1. O pessoal afecto ao serviço de bufete deve ter formação em higiene e segurança alimentar, alimentação saudável, relações interpessoais (designadamente o atendimento ao utente) e sensibilização ambiental.
2. O pessoal ao serviço do bufete deve, no decorrer de todas as operações inerentes à actividade, cumprir todos os requisitos de higiene pessoal (vestuário, calçado apropriado e demais exigências previstas na legislação), apresentar aptidão física e mental para o exercício da actividade profissional e não ser detentor de qualquer doença que possa afectar ou condicionar aquele exercício.
3. A Escola deve, sempre que possível, diligenciar no sentido de afectar ao serviço de bufete o pessoal auxiliar necessário ao seu funcionamento, por um período mínimo de três anos.

Artigo 10º
(Higiene e Segurança)

1. As escolas devem observar o disposto na legislação em vigor relativamente à higiene das instalações, equipamentos e utensílios.
2 - Só são permitidos fornecedores devidamente licenciados nos termos da legislação em vigor.

Artigo 11º
(Margem de Lucro)

1 – A margem de lucro estipulada deve ter em conta os princípios que norteiam o funcionamento dos bufetes escolares, de modo a promover os alimentos indicados no artigo 5º através da respectiva venda a preços mais baixos e a dissuadir a compra dos alimentos constantes do artigo 7º, através da venda a preços superiores.
2 - Os lucros do bufete escolar devem reverter, sempre que possível, a favor da melhoria das práticas alimentares de crianças e alunos.

Artigo 12º
(Promoção de produtos alimentares)

1. As cantinas e os bufetes escolares devem ser valorizados através da decoração dos espaços, da disposição apelativa de produtos alimentares e de refeições saudáveis, devendo ser utilizadas estratégias adequadas a tornar os alimentos constantes no artigo 5º mais atractivos através da sua apresentação, localização e preço, em detrimento dos alimentos do artigo 7º.
2. A variedade e a criatividade na oferta alimentar dos bufetes escolares são aspectos a ter em consideração.

Artigo 13º
(Competência)

Compete à Direcção Regional de Educação, no âmbito das respectivas atribuições, fazer cumprir o disposto no presente diploma.