



CADERNO DE ENCARGOS

PROCEDIMENTO POR AJUSTE DIRETO PARA A AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO

Cláusula 1.ª

Objeto

1 — O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o fornecimento de refeições e lanches à Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares, no período de **1 de setembro de 2020 a 15 de julho de 2021**.

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1 — O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2 — O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo Conselho Administrativo da Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - 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.
- 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 Código dos contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal (aplica-se apenas quando houver lugar a contrato escrito).

Cláusula 3.ª

Prazo

O contrato mantém-se em vigor no período compreendido entre **1 de setembro de 2020 a 15 de julho de 2021.**

Cláusula 4.ª

Conformidade dos bens

- 1 — Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável o fornecedor obriga-se a fornecer à Escola Básica Padre Manuel Álvares os bens/serviços de acordo com as especificações e requisitos previstos no anexo A ao presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
- 2 — O fornecedor é responsável perante a Escola Básica Padre Manuel Álvares por qualquer defeito ou discrepância dos bens/serviços objeto do contrato.
- 3 — É da responsabilidade do fornecedor o cumprimento de todas as normas e orientações higieno-sanitárias emanadas pela DGS.

Cláusula 5.ª

Entrega dos bens/serviços objeto do contrato

- 1 — Os bens/serviços objeto do presente contrato serão solicitados com base nas necessidades, de acordo com a reserva de senhas e em conformidade com o regulamento interno, pelo que, a escola reserva-se o direito de adquirir maior ou menor quantidades das previstas no anexo A ao presente caderno de encargos.

Cláusula 6.ª

Defeitos ou discrepâncias

- 1 — O gestor do contrato procede à inspeção qualitativa e quantitativa dos fornecimentos efetuados, com vista a verificar se os mesmos correspondem às características e especificações indicadas no Anexo A ao presente caderno de encargos, bem como outros requisitos exigidos por lei.
- 2 — No caso de haver alguma anomalia, a entidade adjudicante informará o fornecedor e este deverá proceder, à sua custa, e no prazo máximo determinado no anexo A deste caderno de encargos, à correção da situação e/ou substituição dos bens para cumprimento do solicitado, das exigências legais e características/especificações exigidas.

Cláusula 7.^a

Preço contratual

- 1 - O preço contratual dos bens objeto do presente contrato não é passível de revisão.
- 2 - Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares pagará ao fornecedor, através de transferência bancária, de acordo com os preços unitários constante da proposta adjudicada, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, todos os bens/serviços requisitados.
- 3 - O preço a pagar não pode ser superior ao preço base (sem IVA), fixado no ponto oito do convite. Entende-se por preço base o valor máximo que a escola se dispõe a pagar.

Cláusula 8.^a

Condições de pagamento

- 1 - As quantias devidas pela Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas, no prazo de até 60 dias após a receção das respetivas faturas, que deverão dar entrada nos serviços no 1º dia útil do mês seguinte a que se referem.
- 2 - Em caso de discordância por parte da Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Cláusula 9.^a

Casos fortuitos ou de força maior

- 1 - Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
- 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.

Cláusula 10.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento dos bens/serviços, de marcas e patentes registadas ou licenças.

Cláusula 11.^a

Rescisão do contrato

- 1 – O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato.
- 2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao interessado e não determina a repetição das prestações já realizadas.
- 3 – A resolução produz efeitos 30 dias após a receção da declaração a que se refere o número anterior.

Cláusula 12.^a

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 o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2 – Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 13.^a

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal da Comarca do Funchal.

Cláusula 14.^a

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular pelo Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro adaptado à Região Autónoma da Madeira pelo Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M de 14 de Agosto.

ANEXO A

Especificações técnicas e de fornecimento

1 - DESIGNAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E QUANTIDADES

1.1 MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

O Procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargo compreende a confeção e fornecimento diário de refeições e lanches na Escola Básica e Secundária Padre Manuel Álvares, de acordo com as seguintes tipologias:

- a) - **Refeição completa**, constituída por pão, sopa, prato guarnecido (alternando diariamente carne / peixe) acompanhado sempre por vegetais e/ou salada e sobremesa (fruta em mais de uma opção);
- b) - **Refeição ligeira**, constituída por (prato, pão e fruta);
- c) - **Prato de dieta** – (caso haja utentes da cantina sujeitos a um regime de dieta alimentar especial);
- d) **Prato vegetariano** – (só no caso de haver reserva de senha com 24 h de antecedência)
- e) - **Sopa**, constituído por (sopa simples pão e fruta);
- f) - **Lanche simples**, constituído por leite ou iogurte ou cereais, sandes de manteiga, queijo ou fiambre (quando servido com leite ou iogurte) e fruta;

1.2 Quantidades previstas:

Tipologia de refeições e lanches Quantidade

Refeição completa 22000

Lanche simples 24000

Refeição ligeira 100

Sopa 100

As refeições a fornecer serão aproximadamente 130/dia.

Os lanches a fornecer serão aproximadamente 130/dia.

2 - CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE FORNECIMENTO

2.1 - MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR

O fornecimento de refeições e lanches inclui os seguintes produtos:

- Guardanapos de papel;
- Toalhetes de papel para tabuleiros;
- Produtos de higiene e limpeza;
- Saquetas para controlo bacteriológico;
- Sacos para conservação de carnes;
- Sacos para conservação de peixe;
- Sacos para conservação de frutas e legumes;
- Sacos de lixo.

2.2 - CARATERÍSTICAS ALIMENTARES E NUTRICIONAIS

2.2.1 – Registos

O adjudicatário deve possuir um sistema de registos de acordo com o seguinte:

Os registos podem ser em papel ou em suporte informático.

Todos os registos têm de ser facultados à direção da escola sempre que esta o solicite.

Os registos só podem ser referentes aos alimentos que são consumidos na escola. A referência a quantidades de alimentos que são posteriormente utilizados noutros locais são proibidas e sujeitas a penalidade.

2.2.2 – Consumos

O concessionário deve possuir um registo discriminado diariamente com a ementa do dia, respeitante aos almoços e lanches, os alimentos utilizados para composição da mesma e o número de refeições servidas.

Os alimentos que devem constar obrigatoriamente desse registo são: os produtos dos lanches, hortícolas, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas, carne, peixe, ovos e frutas. Nesse registo deverão constar: nome especificado do alimento e quantidade utilizada. *Por exemplo:*

couve de Bruxelas – 2 kg; feijão preto – 5 kg.

2.2.3 – Aquisições

Deve haver um registo de aquisição de apenas os seguintes alimentos: sal; alho; ervas aromáticas; óleo e azeite.

Neste registo deve constar: data de entrega, nome do alimento e quantidade.



2.2.4 – Sopa

A sopa tem de ser de legumes e, duas vezes por semana, de leguminosas secas, na sua composição. A sopa deve ter uma captação mínima de 150 gramas – em cru – de hortícolas variados e leguminosas.

A batata não é considerada legume, logo, a sua introdução na sopa não contribui para a captação referida anteriormente.

Se forem utilizadas na mesma sopa leguminosas, tubérculos, cereais e seus derivados, deve ser reduzida a quantidade de cada um destes ingredientes. É permitida a canja e sopa de peixe, até uma vez por mês, se a quantidade de hortícolas for superior a 75 gramas e a carne, peixe ou ovo inferior a 30 gramas, parte edível per capita. A gordura utilizada na confeção de sopas deve ser o azeite.

2.2.5 – Prato

A cada duas semanas consecutivas – 10 dias – 5 pratos deverão ser de carne e 5 pratos de peixe alternados diariamente.

Neste período – 10 dias – nos 5 pratos de carne, 1 tem de ser de vaca, 1 de porco, 2 de aves e, no dia restante, a carne deverá ser de outro tipo ou ovo.

É necessário eliminar as gorduras visíveis da carne antes da confeção.

A quantidade “per capita” de carne ou peixe deve seguir os valores definidos nas “Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares” editado pelo Ministério da Educação – Direção-Geral de Educação em Julho de 2018. Esta quantidade é referente à carne ou peixe confecionado, pronto a comer livre de peles e gorduras visíveis.

Nos dias em que a sopa tenha carne, peixe ou ovo na sua constituição, a quantidade de carne ou peixe deve ser reduzida.

Os farináceos – arroz, massa, milho, batata – não devem estar repetidos em dias seguidos.

As leguminosas frescas ou secas – ponto 5 – alimentos autorizados – devem constar nos acompanhamentos pelo menos uma vez por semana.

Todos os dias deve haver legumes cozidos ou salada.

Os legumes podem ser cozinhados com cereais ou tubérculos. Por exemplo: massa com legumes; farinha de milho cozida com vários legumes.

Os legumes e as saladas só deverão ser servidos de novo depois de passarem 2 dias intercalares.

A quantidade de hortícolas per capita, crus ou confecionados deve ser, no mínimo, 150 gramas.

É proibida a confeção de fritos.

2.2.6 – Sobremesa

Diariamente constituída por fruta variada da época.

A mesma peça de fruta só poderá ser servida depois de passarem 2 dias intercalares.

Não são permitidas frutas em calda.

Em dias festivos, pode ser fornecido como alternativa à fruta, um dos seguintes alimentos: gelados de leite, fruta cozida ou assada, gelatina ou doce.

2.2.7 – Bebida

A única bebida permitida é a água.

2.2.8 – Pão

Deve estar disponível diariamente e, se possível, embalado individualmente.

O pão tem de ser de mistura de 50 gramas. Em alternativa, pode ser de fatias, respeitando a quantidade.

2.2.9 – Lanche

O lanche é constituído por leite ou iogurte ou cereais, pão (sandes manteiga, ou queijo ou fiambre) e fruta.

O tipo de pão a utilizar poderá ser de mistura, batata ou de água.

O queijo a utilizar deverá ser o meio gordo

O fiambre a utilizar é da perna, com baixo teor de gordura e sal.

O iogurte a utilizar é o sólido com aroma, de 125 gr. A disponibilização dos lanches será efetuada de acordo com a seguinte programação:

Iogurte (2 vezes por semana);

Leite branco (3 vezes por semana);

Cereais – flocos de milho (1 vez por mês);

2.2.9 – Ementas

É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para este estabelecimento de ensino, com qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por conta e risco a reparação de prejuízos emergentes, quer no caso de intoxicação ou infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.

As ementas deverão incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição, tipo de confeção, capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (lípidos, proteínas e hidratos de carbono).

A designação das ementas deverá ser clara, objetiva e completa para que seja perceptível a sua composição na totalidade (evitar fórmulas tipo “Stroganoff”, “Salada Primavera ou sopa da avó”).

As ementas para um determinado mês têm de ser apresentadas pelo concessionário à direção da escola, até 7 dias úteis antes do início desse mês.

As ementas só podem ser executadas após aprovação da direção da escola.

Os planos da ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos, devidamente justificados, assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição à direção da escola, devendo a causa da alteração ser registada pelo adjudicatário. Este documento deverá ser apresentado ao presidente do conselho executivo, sempre que solicitado.

Em caso de alteração da ementa, os exemplares expostos terão também de ser retificados.

As ementas servidas ao longo do ano terão de ser arquivadas – em papel ou em suporte informático e disponibilizadas à direção da escola, sempre que solicitadas.

Todos os alimentos descritos na ementa têm de estar disponíveis na hora do serviço.

Todos os alimentos disponíveis na hora do serviço têm de estar registados nas ementas.

A ementa deverá ter um aspeto gráfico alusivo.

Um exemplar de um mês deve acompanhar a proposta.

2.3 – PRODUTOS A UTILIZAR E CONFEÇÃO

Transporte, receção armazenamento e conservação

2.3.1 – É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efetuada por este na manipulação dos géneros alimentares.

2.3.2 – O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenamento e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos.

2.3.3 – O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 72 horas.

2.4 – ALIMENTOS AUTORIZADOS

2.4.1 – Pescado

Abrótea, atum, bacalhau, cherne, espada, garoupa, lulas, pargo, pescada, polvo, solha e vermelhão.

2.4.2 – Carne:

Borrego, Suíno (costeleta, febra, lombo e pá), Peru (Peito), Frango/galinha (peito, perna, coxa e frango inteiro) e Bovino (centro de alcatra, lombo, Acém e rabadilha)

2.4.3 – Ovos

Ovos pasteurizados, ovos em natureza – categoria A.

2.4.4 – Cereais

Arroz, aveia, centeio, cevada, cuscuz, farinha de milho, farinha de trigo de primeira qualidade, massas alimentícias, milho, trigo e trigo cevadinha.

2.4.5 – Leguminosas secas

De boa qualidade – que cozam dentro de uma hora.

Ervilhas descascadas – incluir frescas ou congeladas – feijão branco, feijão catarino, feijão-frade, feijão encarnado, feijão manteiga, feijão preto, favas – incluir as frescas ou congeladas – grão e lentilhas.

2.4.6 – Tubérculos e castanhas

Batata – em natureza, não em flocos – batata doce, inhame, mandioca e castanhas.

2.4.7 – Legumes frescos ou congelados

Abóbora amarela, abóbora tenra, acelgas, agrião, alface, alho francês, alho seco, beringelas, beterraba, brócolos, cebola, cenoura, coentros, couve branca, couve flor, couve roxa, couve de Bruxelas, couve galega, couve lombarda, couve picada, curgetes, espigos, espinafres, feijão verde, maçarocas, macedónia, milho doce, moganga, nabo,

orégãos, pepino, pimentão, pimentela, rabanetes, rúcula, salsa, segurelha, tomate, entre outros.

2.4.8 – Fruta (dar preferência à fruta da época), respeitando os calibres e as orientações emanadas nas “Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares” editado pelo Ministério da Educação – Direção-Geral de Educação em Julho de 2018.

2.4.9 – Outros produtos

Tomate pelado, azeite, óleo de amendoim, sal, enlatados em azeite (atum, sardinha, cavala).

Não é permitido o abuso destes produtos.

2.5 – PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO

As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higieno-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção.

Nas ementas devem ser utilizados cozidos, estufados – com tudo em cru – e assados sem gordura. Não são permitidos os fritos.

É expressamente proibida a utilização de caldos e sopas concentrados, molhos corantes, bicarbonato de sódio e outros.

São interditos produtos pré-confeccionados, tipo rissóis, douradinhos, croquetes e outros semelhantes.

Quando o prato a confeccionar incluir carne moída, esta deverá ser comprada em peça e moída no momento antes de cozinhar, desde que exista equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.

A utilização de ovos de galinha deve ser restringida ao essencial. E devem igualmente ser consumidos bem cozinhados. Poderão ser consumidos com alternativa os ovos pasteurizados ou ultrapasteurizados.

O consumo de gorduras deverá ser reduzido. Todos os alimentos de origem animal devem ser cuidadosamente limpos de peles e gorduras visíveis.

Para a confeção deve usar-se o azeite como gordura.

A utilização de margarinas e manteiga restringe-se à pastelaria.

O azeite para consumo em cru terá de ser virgem extra e obedecer à legislação em vigor – portaria 24/2005.

O uso do sal deverá ser reduzido, com recurso a sal iodado e ainda ervas aromáticas na confeção das ementas.

Os vegetais a servir crus, em saladas – tomate, pepino, pimento, cenoura, beterraba, alface, entre outros – deverão ter elevada turgescência. Os hortícolas a consumir em cru deverão ser sujeitos a desinfeção com produto próprio para o fim a que se destina e mediante procedimento adequado.

Os géneros que não satisfaçam as condições sanitárias e qualitativas deverão ser rejeitados e não poderão entrar na confeção de refeições.

É expressamente proibida a utilização de manteiga com sal ou meio sal e de quaisquer aditivos – tipo caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros.

É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.

É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização de um dia para outro ou com antecipação de tempo que põe em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

Os agriões não podem ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.

A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2.6 – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MATERIAL DIVERSO E OUTROS

2.6.1 – A escola coloca à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente, conforme o inventário que será fornecido em tempo útil.

2.6.2 – A escola responsabiliza-se pela reparação e manutenção dos equipamentos colocados à disposição do adjudicatário.

2.6.3 – Consideram-se instalações alimentares da escola, a cozinha e as suas dependências, copa, sala de refeições, sanitários, corredores, dispensa, e respetivos anexos, bem como a zona de carga e descarga de produtos.

2.6.4 – Os concorrentes deverão antes da entrega das propostas efetuar uma visita ao local sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.

2.10.2 – O contingente do pessoal apresentado com a proposta fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização do órgão de gestão da escola.

2.10.3 – O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo sábados, domingos e feriados) de um cozinheiro na unidade alimentar no período de funcionamento do refeitório, compreendido entre as 09:00 e as 14:00 e das 15:00 as 17:00 horas

2.10.4 – O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo.

2.10.5 – O adjudicatário deverá fornecer adequada informação à totalidade dos funcionários que no seu dia-a-dia contatam com alimentos, nomeadamente em Higiene e Segurança Alimentar.

Deverá fazer chegar ao adjudicante o plano de formação e respetivos conteúdos temáticos.

2.10.6 – O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

2.10.7 – O adjudicante procederá à cedência de 2 cozinheiros mais 1 colaborador no anexo da Bica de Pau.

2.10.8 – É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, lenço para o pescoço, máscara e luvas descartáveis – quando necessário – a expensas do adjudicatário.

Aquando do empratamento, o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.

2.11 – PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

2.11.1 – O adjudicatário não deve permitir a presença de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição. Excetuam-se os elementos do conselho executivo da escola e o pessoal por esta devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

2.12 – ÁGUA, GÁS, ELETRICIDADE E TELEFONE

2.12.1 – A escola assegurará, sem encargos para o adjudicatário, o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações.

2.12.2 – Será por conta do adjudicatário, o custo de todos os telefonemas que efetue.

2.13 – TRANSPORTE DE LIXO

2.13.1 – O transporte de lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes para a zona de recolha exterior é da responsabilidade do pessoal e do adjudicante.

2.14 – INSPEÇÃO

2.14.1 – A escola reserva-se ao direito de inspecionar os produtos entregues e o seu processo de confeção ou mandá-los analisar para avaliar a qualidade dos produtos, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar, bem como, a documentação referente aos mesmos.

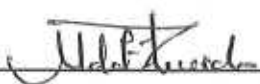
2.15 – STOCK EXISTENTE

2.15.1 - Por acordo de ambas as partes, o adjudicatário poderá adquirir o stock existente.

2.16 – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

2.16.1 – Em tudo o que seja omissa nas presentes condições gerais e especiais, observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de janeiro, na sua versão atual e demais legislação sobre Alimentação Saudável nas escolas e HCCP.

Autorizado pela Presidente do Conselho Administrativo



Alda Maria Aguiar da Silva Almeida