PROCEDIMENTO Nº EB123/PEBP/PRFN-14/2020/2021 NO ÂMBITO DE CONSULTA PRÉVIA PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE ALMOÇOS E LANCHES PARA O ANO LETIVO DE 2020/2021

CADERNO DE ENCARGOS

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª
Caderno de Encargos

O caderno de encargos contém as cláusulas a incluir no contrato **Aquisição de Serviços de Confeção e Fornecimento de Almoços e Lanches**.

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 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;
   d) O anexo I ao presente caderno de encargos;
   e) A proposta adjudicada;
   f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos na alínea 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 Código.

Cláusula 3.ª
Prazo

O contrato mantém-se em vigor até à completa execução dos serviços, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

CAPÍTULO II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I
OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Cláusula 4.ª
Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
   1.1 Confeção e Fornecimento de Almoços e Lanches:

1.2	**Refeições e Lanches**	**Unidades**	**Quantidades**
1.3	Refeições confeccionadas	un	46500
1.4	Lanches confeccionados	un	61000

2. O serviço solicitado no caderno de encargos deverá respeitar todas as normas comunitárias (normas de higiene e segurança alimentar) vigentes, de acordo com a legislação aplicável em vigor.
3. **O adjudicatário obriga-se a cumprir as Condições Especiais e as Condições Gerais constantes do Anexo I ao presente Caderno de Encargos.**
4. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de solicitar o serviço conforme as

necessidades da escola, considerando que as quantidades mencionadas no lote acima referido constituem uma estimativa.

5. As entidades deverão apresentar junto com a respetiva proposta uma lista dos serviços devidamente discriminados com os valores unitários, sem IVA incluído e, com referência à taxa legal em vigor aplicada aos mesmos bens.
6. **Os preços unitários propostos terão de estar arredondados à segunda casa decimal**.
7. O fornecedor torna-se responsável por qualquer defeito na prestação do serviço, tendo em conta que não poderá prejudicar a entrega dentro dos prazos previstos.

Cláusula 5.ª
Prazo de prestação do serviço

1. O prestador do serviço obriga-se à execução do contrato, com todos os serviços e condições objeto de contrato referidos no ponto 2 do presente Caderno de Encargos e no seu Anexo I, no prazo **a partir da data da sua adjudicação até 31 de julho de 2021**.

Cláusula 6.ª
Forma de prestação do serviço

1. A empresa adjudicatária, ao longo do ano letivo, deve iniciar o processo de certificação da cozinha/refeitório, em estreita ligação com o conselho executivo.
2. O número de refeições e lanches será requisitado **até às 16:30 horas do dia anterior**, consoante a necessidade da escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo.
3. As refeições e lanches no ponto 1.2 da cláusula 4.ª, podem pontualmente ser alteradas por alguma circunstância especial, sendo o adjudicatário informado **até às 16:30 horas do dia anterior**.
4. A escola coloca à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente conforme o inventário que será fornecido em tempo útil.
5. Consideram-se instalações da escola, a cozinha e as suas dependências, copa, sala de refeições, sanitários, corredores, dispensa e respetivos anexos, bem como a zona de cargas e descargas dos produtos.
6. 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.
7. Será da responsabilidade do cocontratante o fornecimento dos seguintes

artigos/materiais:

a) Sacos de papel para empacotamento dos talheres;
b) Guardanapos de papel e toalhas de papel para tabuleiros;
c) Película aderente para embrulho das sandes que compõem os lanches;
d) Equipamento para acondicionamento e transporte em condições de segurança e higiene alimentar de refeições a fornecer aos alunos do pré-escolar.

8. **Será da responsabilidade do adjudicatário o transporte diário dos almoços e lanches destinados aos alunos do pré-escolar entre as instalações da escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo, que se estima numa média diária de 25 almoços e 50 lanches.**
9. A manutenção e reparação dos equipamentos utilizados será da responsabilidade do adjudicante.
10. Todas as matérias – primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal, nomeadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis e a limpeza de todos os utensílios, do equipamento e instalações de todo o serviço de refeitório e cozinha são da inteira responsabilidade do adjudicatário.
11. O adjudicante destaca dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a supervisão da preparação, confeção e empratamento.
12. O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo o sábado e domingo) de dois funcionários para preparação, confeção, empratamento e assegurar a limpeza e arrumação das instalações e equipamentos e utensílios de cozinha e do refeitório no período entre as 08h00 e as 17h00.
13. O contingente de pessoal apresentado com a proposta fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização do conselho executivo da escola.
14. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao pessoal da cozinha em termos de disciplina e aptidão profissional do mesmo.
15. O adjudicatário deverá fornecer adequada informação e formação à totalidade dos trabalhadores que no seu dia a dia contactam com alimentos, nomeadamente em "Higiene e Segurança Alimentar". Deverá fazer chegar ao adjudicante o **plano de formação e respetivos conteúdos temáticos**.
16. 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.

17. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca e calçado ortopédico, a expensas do adjudicante. As máscaras e luvas descartáveis serão expensas do adjudicatário. Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir luvas descartáveis e máscara.
18. O Adjudicatário não deve permitir o acesso de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição. Excetuam-se desta proibição os membros do conselho executivo e o pessoal por este devidamente autorizado.
19. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.
20. A escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo assegurará, sem encargos para o adjudicatário, o fornecimento de água, gás e energia elétrica, necessárias à preparação e confeção das refeições e à limpeza das instalações.
21. Será por conta do adjudicatário o custo de todas as chamadas telefónicas que efetue.
22. O transporte de lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário e do adjudicante.
23. Sabendo da necessidade crescente em aproximar o serviço de cozinha e refeitório com o projeto ESCOLA SAUDÁVEL, deverá a empresa que confeciona, fornece e gere todo o espaço relacionado com as refeições, estabelecer ligação estreita com o projeto, sempre no sentido de melhorar o serviço prestado.
24. Na sequência do ponto anterior, a cozinha deverá providenciar pela confeção de refeições com produtos oriundos de "agricultura biológica", numa frequência ao longo do ano letivo, a estabelecer com a direção executiva.
25. Todos os relatórios, registos e comunicações e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser integralmente redigidos em português.
26. Colaboração nas atividades da escola, especificamente nas festas de natal, carnaval e encerramento do ano letivo.

Cláusula 7.ª
Preço contratual

1. Pela prestação do serviço objeto de contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor na RAM, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas

cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de deslocação de meios humanos, aquisição, transporte, armazenamento, manutenção de meios materiais bem como encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças e respetivos documentos para o local de entrega.

3. O preço base é fixado em **99.295,00 € (noventa e nove mil duzentos e noventa e cinco euros)** para o período abrangido, acrescido do IVA à taxa legal em vigor na RAM.
4. O preço base acima referenciado está distribuído pelos seguintes bens:
   a) **1.1 – Refeições Confecionadas**: **76.725,00 € (setenta e seis mil setecentos e vinte e cinco euros)** sem IVA incluído;
   b) **1.2 – Lanches Confecionados**: **22.570,00 € (vinte e dois mil quinhentos e setenta euros)** sem IVA incluído;
5. Entende-se por preço base o preço máximo que a escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo, se dispõe a pagar pela aquisição dos serviços que constituem o objeto do contrato a celebrar, em conformidade com o nº 1 do art.º 47.º do CCP, no seu período de vigência. **Todos os preços propostos acima do preço base fixado serão de imediato excluídos.**
6. O concorrente deve indicar o preço total, **sem incluir o IVA**, em algarismos e por extenso e, que a este acresce o IVA referindo-se o valor e a taxa aplicável.
7. Só serão admissíveis propostas que respondam à totalidade dos serviços a concurso.

Cláusula 8.ª
Obrigações Contratuais

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:
   a) Garantir os serviços identificados na sua proposta;
   b) Garantia do bom funcionamento dos mesmos;
   c) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento à entidade adquirente, os fatos que tornem total ou parcialmente impossível o funcionamento dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;
   d) Não alterar as condições do funcionamento dos serviços, fora dos casos previstos no caderno de encargos;

e) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que se encontram os serviços, bem como ministrar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial.

Cláusula 9.ª
Critério de adjudicação

1. A adjudicação será efetuada segundo o critério da **avaliação do preço ou custo (do mais baixo preço)**.
2. **O critério de desempate na avaliação das propostas**: sorteio, com a presença dos responsáveis das empresas concorrentes com as propostas igualadas;

Cláusula 10.ª
Condições de pagamento

1. A quantia devida pela escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 60 dias após a receção pela escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a prestação dos serviços.
3. Em caso de discordância por parte da escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Cláusula 11.ª
Validade da proposta

1. A proposta deverá manter-se pelo prazo mínimo de **66 dias** a contar do termo do prazo para a apresentação da proposta.

Cláusula 12.ª
Cessação da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento, de modo a que a entidade adjudicante possa apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no Decreto-Lei n.º 18/2008, que aprova o CCP, com as alterações introduzidas pelo Decreto Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto.

Cláusula 13.ª
Penalidades contratuais

1. Sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato nos termos do artigo 333º, o contraente público pode, com observância do procedimento previsto nos artigos 325º e 329º do Decreto Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, aplicar multas em caso de incumprimento culposos das obrigações que sobre o adjudicatário impedem. Assim:
   a) Em caso de não cumprimento dos serviços, podem numa situação de necessidade, recorrer aos meios que julgar mais adequadas para suprir a falta, ficando o excesso das despesas a cargo do adjudicatário faltoso;
   b) Todos os danos colaterais que comprovadamente sejam imputados ao fornecedor, ser-lhe-ão debitados pela escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo pelo valor do respetivo fornecimento;
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária no valor de 20% do preço contratual.
3. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula, não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14.ª
Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 nela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
   a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
   b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
   c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
   d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
   e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
   f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
   g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Cláusula 15.ª
Denúncia do contrato

1. O contrato a estabelecer poderá ser denunciado por qualquer uma das partes, a qualquer momento, desde que comunicada essa intenção por carta, registada e com aviso de receção, com a antecedência mínima de **60 (sessenta) dias** em relação ao prazo em que se pretende a cessação.
2. A denúncia do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva

comunicação.

3. A denúncia do contrato não implica o pagamento, por parte da entidade adjudicante, de quaisquer créditos vincendos, a partir da data em que se efetiva a sua cessação.

Cláusula 16.ª
Resolução do contrato

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, não determinando a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja definido pela escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo.
3. O prestador de serviços apenas pode resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos na lei.

Cláusula 17.ª
Resolução de litígios
Foro competente

1. Para a 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 18.ª
Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre ambas as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para a plataforma eletrónica acinGov pelo site https://www.acinGov.pt/ ou por impossibilidade de apresentação neste, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes no contrato deve ser comunicada à outra parte, por carta registada com aviso de receção, nos 30 dias subsequentes à respetiva alteração.

Cláusula 19.ª
Contagem dos prazos

1. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados.

Cláusula 20.ª
Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Funchal, 26 de agosto de 2020

O Conselho Executivo

Signed by : **GUALBERTO INÁCIO MELIM SOARES**
Identification number: BI055559131
Date: 2020.08.31 14:54:04+01'00'

CARTÃO DE CIDADÃO

ANEXO I AO CADERNO DE ENCARGOS PARA A AQUISIÇÃO DO SERVIÇO DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE ALMOÇOS E LANCHES PARA O ANO LETIVO DE 2020/2021

CONDIÇÕES ESPECIAIS

ALMOÇOS E LANCHES PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO

A. CARACTERÍSTICAS DOS ALMOÇOS: COMPOSIÇÃO E CAPITAÇÕES

Os almoços a fornecer serão aproximadamente de 100 para o 1º Ciclo e 20 para o Pré-Escolar, diariamente.

A **composição do almoço** deverá respeitar a seguinte tipologia:

Sopa + Prato + Fruta (1peça)

Devem ser observados os seguintes requisitos mínimos:

Capitações Gerais

1. SOPA

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Hortaliças	**50**	**60**	**70**
Legumes	**150**	**160**	**170**
Batata	**80**	**80**	**80**
Feijão / Grão / Favas [1(a)]	**10**	**15**	**20**
Lentilhas / Trigo / Cevadinha / Ervilhas	**10**	**15**	**20**
Azeite	**5**	**5**	**5**

(a) Selecionar apenas um dos produtos ou combinar vários reduzindo as quantidades indicadas.

[1] Quantidade prévia a demolhar

2. PRATO

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Carne / Peixe / Moluscos (parte edível)[2]	**60/70**	**80**	**90**
Massa / Arroz / Cuscuz	**60**	**70**	**80**
Ervilhas	**20**	**30**	**40**
Feijão / Favas / Grão [1] **/Batata**	**60**	**70**	**90**

Legumes / Hortaliça	**100**	**120**	**150**
Azeite	**10**	**10**	**10**

[1] Quantidade prévia a demolhar
[2] Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis…).

3. ESPECÍFICAS

3.1 Fruta

	CAPITAÇÕES (G)			
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**	
Alperce	100	120	140	Calibre mínimo 30 mm
*Ameixa	100	120	140	Calibre mínimo 30 mm
Banana	80	100	120	1 unidade
*Cereja	80	100	120	
*Citrinos:				
Laranja	150	150	18	1 unidade
Tangerinas	100	120	120	2 unidades
Clementinas	100	120	120	2 unidades
*Maçã; kiwi	100	120	120	
*Morango	100	150	150	
*Pêra	120	120	120	1 unidade
*Pêssego	120	120	120	1 unidade
*Uvas	100	120	120	

Os frutos deverão respeitar as "Normas de Qualidade" definidas pela legislação vigente bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

3.2 Hortícolas

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Abóbora			
Sopa (base)	90	100	100
Sopa (não base)	45	50	50
Agrião	50	60	60
Alface			
Salada	40	50	50
Salada mista	20	30	30
Sopa (não base)	20	30	30
Alho Francês			
Sopa (base)	70	80	80
Sopa (não base)	45	50	50

Beterraba	25	30	30
Brócolos	60	70	80
Cebola	10	20	20
Cenoura			
Guarnição mista	45	50	60
Jardineira/Estufado	45	50	60
Salada	45	50	60
Sopa (base)	45	50	60
Sopa (não base)	30	40	50
Arroz	30	40	50
Couve flor	50	60	70
Couve Lombarda/Portuguesa			
Guarnição mista	60	70	70
Sopa (não base)	50	60	60
Couve Roxa	30	40	40
Espinafres	40	50	50
Feijão Verde	30	40	40
Tomate			
Salada	40	50	60
Salada mista	30	40	40
Arroz	30	30	40
Estufado	30	30	40
Grelos			
Guarnição mista	70	80	80
Arroz	30	40	40
Sopa (base)	30	40	40
Nabo	20	20	30
Nabiça / Juliana	40	50	50
Pimento	15	20	20

As capitações correspondem ao peso edível em cru.
Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

3.3 Condimentos / Ervas Aromáticas

Géneros Alimentícios	**Capitações**
Salsa	q.b.
Alho	q.b.
Coentros	q.b.
Hortelã	q.b.

3.4. Leguminosas

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Ervilhas			
Guarnição base	50	60	70
Guarnição + outro grupo IV	30	40	45
Jardineira	30	40	45
Sopa (base)	30	40	40
Sopa (não base)	30	40	40
Arroz	20	30	30
Feijão / Grão			
Guarnição base	50	60	70
Guarnição + outro grupo IV	30	40	45
Arroz	20	25	30
Sopa (base)	20	25	35
Sopa (não base)	10	15	20

3.5. Guarnições

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Arroz / Massa			
Guarnição base	60	70	80
Guarnição mista	50	60	70
Sopa com hortaliça	10	15	20
Batata			
Cozer	60	80	90
Puré	60	70	90
Jardineira/Caldeirada	50	60	70
Sopa (base)	80	80	80
Sopa (base + outro grupo IV)	50	50	50

3.6 Carne / Pescado / Ovo

	CAPITAÇÕES (G)		
	PRÉ	**1º - 2º ANO**	**3º - 4º ANO**
Carne[1]	60/70	80	90
Peixe[1]	60-70	80	90
Ovo	50 (1unid)	50 (1unid)	50 (1 unid)

[1] Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis…). Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações. Depois de cozinhados os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

B. CONSTITUIÇÃO DOS ALMOÇOS

1. As **Leguminosas** (feijão, grão, favas, ervilhas, lentilhas) devem constar das **sopas** e **pratos principais** 3 e 2 dias por semana, respetivamente.

2. O plano de ementas mensal terá que incluir as seguintes variedades de feijão: branco; catarino; encarnado; manteiga; preto e frade. Lentilhas (sopa ou prato), favas, grão e cevadinha (ou trigo) deverão fazer parte da constituição das ementas no mínimo 1 vez por mês.

3. **SOPA**

3.1 As sopas constituintes do plano mensal de ementas terão que apresentar composição distinta de alimentos. A **constituição diária** da sopa deverá ser, obrigatoriamente, à base de **legumes/hortícolas. O adjudicatário não deverá repetir a mesma sopa durante o mês.** A sopa deverá incluir, **diariamente, 2 ou mais ingredientes não triturados.** É admissível uma introdução gradual pelo que a empresa, em parceria com o conselho executivo, deverá articular a frequência/tipo e número de ingredientes que considere mais viável.

3.2 É permitida **canja ou sopa de peixe (**no máximo **uma vez por mês**) desde que respeitadas as capitações descritas.

3.3 Apenas é permitida a utilização do azeite como gordura de adição, a utilizar em cru.

3.4 O adjudicatário obriga-se a traduzir as capitações descritas para a sopa num volume *per capita* variável entre 200-250ml (mínimo), possibilitando a repetição da sopa (a quem o deseje). Este volume apenas poderá ser inferior nos casos em que exista uma indicação expressa por parte do conselho executivo.

4. PRATO

4.1 Carne/Pescado/Ovo

4.1.1. A frequência de **carne e peixe** é de **2 a 3 dias por semana**, alternadamente (50%). Esta frequência só poderá ser alterada nos dias em que o ovo faça parte da constituição das ementas. **Ovo** limita-se a **2 vezes por mês.**

4.1.2. O mesmo tipo de peixe e carne não se poderá repetir durante a mesma semana. A inclusão de carne ou **peixe picado ou desfiado** só poderá constar da ementa **uma vez por semana**. O **peixe panga não poderá ser fornecido** por motivos que decorrem da sua difícil aceitação junto das crianças.

4.1.3. As ementas deverão incluir lulas ou polvo 1 vez por mês (alternado). Atum limita-se a 1 vez por mês.

4.1.4. Durante a semana o adjudicatário deverá disponibilizar carne branca e vermelha

ou apenas carne branca. Na distribuição mensal as carnes brancas terão que ser disponibilizadas com maior frequência que as carnes vermelhas (60% versus 40%). Coelho, borrego e cabrito deverão constar das ementas 1 vez por mês.

1. ACOMPANHAMENTO

1.1. Os fornecedores de hidratos de carbono, designadamente cereais e derivados e tubérculos (exemplo: arroz, massa, batata, cuscuz…) não se poderão repetir em dias seguidos.

1.2. A constituição das ementas deverá incluir a batata-doce (na sopa ou prato) e o cuscuz. O cuscuz deverá constituir um complemento alternativo à batata, massa ou arroz (incluir 1 vez por mês). A batata-doce terá que constar das ementas 2 vezes por mês.

1.3. O arroz deverá ser do tipi carolino o qual, por ser menos refinado, apresenta maior valor nutricional que o arroz agulha.

1.4. As ementas deverão incluir milho cozido 1 vez por mês.

1.5. As ementas terão que incluir obrigatoriamente e **diariamente legumes** (crus ou cozidos) para além dos constituintes de determinados pratos (exemplo: "arroz de cenoura" ou "macedónia de uma jardineira"). O mesmo legume/hortícola só poderá constar da ementa (prato) após 2 dias intercalares.

2. SOBREMESA

2.1. A fruta que constitui diariamente a sobremesa do almoço não se poderá repetir durante a mesma semana. Nos dias em que é também disponibilizada fruta ao lanche, esta terá que ser de variedade distinta da constituinte do almoço. A fruta deverá ser variada e da época.

2.2. Não são permitidas sobremesas doces com exceção da gelatina que se limita a ocasiões festivas e deverá ser de origem vegetal.

3. BEBIDA

Água é a única bebida permitida.

4. CAPITAÇÕES

Sempre que solicitado (casos em que a criança quer repetir), o adjudicatário deverá assegurar o reforço das quantidades descritas garantindo, deste modo e em qualquer circunstância, a satisfação das necessidades alimentares das crianças.

C. MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR:

O adjudicatário obriga-se a incluir em cada almoço servido o seguinte conjunto de produtos:

a) Guardanapos de papel;
b) Saquetas de papel para os talheres;
c) Toalhetes de papel para os tabuleiros;
d) Equipamento para acondicionamento e transporte em condições de segurança e higiene alimentar de refeições a fornecer aos alunos do pré-escolar.

D. HORÁRIO DE FORNECIMENTO:

Os almoços serão fornecidos diariamente nos dois locais, de segunda-feira a sexta-feira, no período compreendido entre as 12h00 e as 14h00.

LANCHES

1. Os lanches a fornecer serão aproximadamente de 200 para o 1º Ciclo e 40 para o Pré-Escolar, diariamente, repartidos pelos dois períodos (manhã e tarde).

2. A composição dos **lanches** deverá incluir a combinação de 2 constituintes, de acordo com as seguintes alternativas:

1 iogurte **ou** 1 copo de leite (M.G.) **ou** 1 peça de fruta
+
6 bolachas (tipo Maria) **ou** 1 pão com manteiga ou queijo ou sobremesa de banana

A. CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO:

1. O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: **pão branco** (tipo "papo seco") **3 dias por semana** e **tipo mistura** ou **integral 2 dias por semana.** Sempre que possível recomenda-se um aumento da frequência de pão integral ou de mistura. O pão deverá ter uma **capitação média unitária de 50g.**

2. O fornecimento de **pão com manteiga** limita-se a **1x/semana**. A frequência de bolachas limita-se a **1 a 2 lanches por semana**.

3. O **iogurte sólido** deverá ser fornecido **2 dias por semana**. Só serão admitidas as variantes natural (sem açúcar) ou aroma. Recomenda-se a variante de iogurte natural em exclusivo. A inclusão de **iogurte de aroma** limita-se a **1 vez por semana.**

4. A constituição diária dos lanches terá que contemplar obrigatoriamente um **copo de leite meio gordo** (UHT) na quantidade de **200 ml.**

5. O **queijo** deverá ser meio gordo (**25-45% de matéria gorda**) e com teor mínimo de sal. O queijo deverá constar dos lanches no mínimo **4 vezes/semana.**

6. O **plano semanal de lanches** deverá contemplar o fornecimento de **sandes com legumes** (constituição **1 a 2 legumes**: **capitação total – 25g**) ou **fruta** (exemplo: pão com banana).
Os **legumes** deverão variar entre: **tomate, alface, cenoura, couve-roxa, pepino,** etc… Este fornecimento deverá ser contemplado ao mínimo **3 vezes/semana**. O pão com banana deverá

ser combinado com leite.

7. O **tipo de legumes** constituinte das sandes apenas poderá se repetir **1x/semana** e **não poderá coincidir com os legumes/hortícolas do almoço do dia.** A combinação dos constituintes das sandes deverá ser articulada em conjunto com o conselho executivo da escola no sentido de potenciar a melhor aceitação pelos alunos. A combinação de **pão** + **legume** + **queijo** está limitada a **2x/mês.** O fornecimento de **pão** + **legume** + **manteiga,** a se verificar, limita-se a 1**x/mês.**

8. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar **fruta** ao lanche **3x/semana** (em dias distintos). De acordo com o ponto 2, a fruta deverá ser **combinada com bolacha ou pão** + **complemento.**

9. Integrado na estratégia regional de promoção dos produtos regionais, poderá o adjudicatário fornecer o produto sobremesa de banana. Este produto só poderá ser integrado ao lanche, com a frequência máxima de uma vez de 15 em 15 dias. A inclusão deste produto deverá ser feita de forma a facilitar a aceitação pelas crianças, de acordo com as seguintes alternativas:

   9.1. Pão com manteiga: substituir por pão barrado apenas com sobremesa de banana;
   9.2. Pão com queijo: poderá incluir (com queijo) a sobremesa de banana "barrada".
   9.3. Iogurte de aroma: substituir por iogurte natural misturado com um pouco de sobremesa de banana.

B. MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR:

O adjudicatário obriga-se a incluir em cada lanche servido guardanapos de papel.

C. PRODUTOS A UTILIZAR

As sandes a transportar para a escola EB 123/PE Bartolomeu Perestrelo terão de ser obrigatoriamente e previamente envoltas em película aderente.

D. HORÁRIO DE FORNECIMENTO:

Os lanches serão fornecidos diariamente nos dois locais, de segunda feira a sexta feira, em dois períodos:

- Período da manhã: entre as 10h30 e as 11h00;
- Período da tarde: entre as 16h00 e as 16h30.

E. OUTRAS CONDIÇÕES:

Aplicam-se ao fornecimento de lanches todas as condições gerais previstas no presente anexo devidamente enquadradas à sua especificidade.

ALMOÇOS E LANCHES 2º CICLO E 3º CICLO

ALMOÇOS

Os almoços a fornecer serão aproximadamente de 160 diários.

A. COMPOSIÇÃO DOS ALMOÇOS:

ALMOÇO: Pão, sopa, prato guarnecido alternando diariamente carne/peixe.

B. CONSTITUIÇÃO DOS ALMOÇOS

A composição da ementa diária é a seguinte:

1. SOPA

1.1. Constituição:

1.1.1. **Hortícolas** (legumes ou hortaliças) – mínimo **150g "*per capita*"** (parte edível) de produtos variados;

1.1.2. **Cereais e seus derivados e/ou leguminosas secas e/ou tubérculos** (se optar por colocar na mesma sopa leguminosas secas, tubérculos e cereais/seus derivados deverá reduzir a quantidade de cada um dos ingredientes referidos;

1.1.3. **Azeite;**

1.1.4 **Carne ou peixe ou ovo** (opcional) – mesmo pequenas quantidades (no máximo a inclusão de **30g** edível destes géneros) implicará reduzi-los depois no prato.

2. PRATO

2.1. Cada prato deverá ser constituído por:

2.1.1. **Carne ou pescado ou ovo.** – Alternados e no máximo **120g "*per capita*"** – parte edível. Se a refeição, quer seja prato ou sopa, for enriquecida com leguminosas secas, a quantidade de carne deverá ser reduzida. É necessário eliminar as suas gorduras visíveis;

2.1.2. **Cereais ou tubérculos e/ou leguminosas secas –** evitar repetir os acompanhamentos no decurso da semana e sobretudo em dias seguidos;

2.1.3. **Hortícolas** – O prato deverá obrigatoriamente ser enriquecido com produtos hortícolas, cozidos e/ou crus, adequados à ementa, confecionados à parte ou misturados com os cozinhados, como por exemplo massa com legumes estufados com peixe ou carne; farinha de milho cozido com vários legumes servido com peixe. A quantidade de **hortícolas** no prato deve ser no mínimo de **150g.**

Utilizar uma grande variedade de produtos hortícolas (folhas, ramas, raízes, talos, legumes) e leguminosas frescas. Evitar repetir produtos hortícolas sobretudo em dias seguidos.

3. PÃO

O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: **pão branco** (tipo "papo seco") máximo **3 dias por semana** e **tipo mistura** ou **integral** pelo menos **2 dias por semana.** Sempre que possível recomenda-se um aumento da frequência de pão integral ou de mistura. O pão deverá ter uma **capitação média unitária de 50g.**

4. SOBREMESA

Fruta variada de preferência da época.

Simultaneamente com a fruta poderá ainda haver salada de fruta (sem adição de açucar e/ou refrigerante).

O doce e a gelatina não deverão estar presentes. Todavia, poderão abrir-se exceções em dias especiais e festivos.

5. BEBIDA

Água (única bebida permitida).

6. CAPITAÇÕES

Sempre que solicitado (casos em que o aluno quer repetir), o adjudicatário deverá assegurar o reforço das quantidades descritas garantindo, deste modo e em qualquer circunstância, a satisfação das necessidades alimentares dos alunos.

C. MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR:

O adjudicatário obriga-se a incluir em cada almoço servido o seguinte conjunto de produtos:

e) Guardanapos de papel;
f) Saquetas de papel para os talheres;
g) Toalhetes de papel para os tabuleiros.

D. HORÁRIO DE FORNECIMENTO:

Os almoços serão fornecidos diariamente, de segunda feira a sexta feira, no período

compreendido entre as 12h00 e as 14h00.

LANCHES

Os lanches a fornecer serão aproximadamente de 90 diários.

A. CONSTITUIÇÃO DOS LANCHES

1. **Cada lanche deverá ser composto por:**

1.1. Uma **sandes de queijo ou fiambre** com pão de diferentes composições, alternando pelos dias da semana entre papo seco, pão de mistura e pão integral;
Deverá existir a opção entre queijo e fiambre todos os dias, variando as quantidades de cada alternativa de acordo com a preferência dos alunos verificada;

1.2. Um **iogurte líquido** de diferentes sabores ou um **copo de leite** (250 ml) ou uma **peça de fruta** (maçã ou pêra com calibre não inferior a 65/75), alternados do seguinte modo:

- Leite: dois dias por semana;
- Iogurte líquido com diferentes sabores: um dia por semana;
- Fruta: dois dias por semana alternando entre as opções propostas.

B. MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR:

O adjudicatário obriga-se a incluir em cada lanche servido guardanapos de papel.

C. PRODUTOS A UTILIZAR

As sandes terão de ser obrigatoriamente adquiridas já confecionadas e envoltas em película aderente.

D. HORÁRIO DE FORNECIMENTO:

Os lanches serão fornecidos diariamente, de segunda feira a sexta feira, em dois períodos:

- Período da manhã: entre as 09h30 e as 09h45;
- Período da tarde: entre as 16h20 e as 16h35.

E. OUTRAS CONDIÇÕES

Aplicam-se ao fornecimento de lanches todas as condições gerais definidas no presente anexo e devidamente enquadradas à sua especificidade.

CONDIÇÕES GERAIS

A. O adjudicatário obriga-se a fornecer, durante o período previsto e diariamente para cada aluno, 2 lanches (manhã e tarde) e 1 almoço diariamente.

B. MATÉRIA PRIMA NÃO ALIMENTAR:

O adjudicatário obriga-se a incluir em cada almoço/lanche servido o seguinte conjunto de produtos:

h) Guardanapos de papel;
i) Saquetas de papel para os talheres;
j) Toalhetes de papel para os tabuleiros;
k) Película aderente para embrulho das sandes que compõem os lanches;
l) Equipamento para acondicionamento e transporte em condições de segurança e higiene alimentar de refeições a fornecer aos alunos do pré-escolar.

C. ELABORAÇÃO DAS EMENTAS:

1. A preparação das refeições terá de ser executada em perfeita conformidade com condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente o Decreto-Lei n.º 113/06 de 12 de junho 2006.

2. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado higieno sanitário, de boa qualidade, que se encontrem dentro do prazo de validade, respeitando as boas técnicas de confeção, conforme enquadramento dado pela legislação vigente e as normas técnicas do presente caderno de encargos.

3. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para os estabelecimentos de ensino mencionados, com qualidade e condições higieno sanitárias do fornecimento das refeições, ocorrendo por conta e risco a reparação de danos e prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.

4. Os planos de 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 escola, devendo a causa da alteração ser registada pelo adjudicatário em documento próprio. Este documento deverá ser apresentado ao Presidente do Conselho Executivo sempre que solicitado.

D. PRODUTOS A UTILIZAR E CONFEÇÃO:

1. O adjudicatário terá obrigatoriamente de confecionar os alimentos com azeite que não exceda 0.5% de acidez e óleo de amendoim ou de milho. O azeite para consumo em cru terá de ser virgem extra.

2. Para a sobremesa deverá o adjudicatário assegurar o fornecimento de frutas variadas e da época ou alternativas saudáveis.

3. Nas ementas deverão ser utilizados cozidos, estufados (com tudo em cru) e assados sem gordura.

4. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta e risco qualquer falha resultante da manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na RAM.

5. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade e condições de higiene dos mesmos.

6. O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 48 horas.

E. PRODUTOS E PROCEDIMENTOS DE UTILIZAÇÃO INTERDITA:

1. 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.

2. É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confecionados noutras refeições.

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

4. **Não são permitidos os fritos nas ementas.** Algumas preparações culinárias tornar-se-ão mais saudáveis se forem preparadas no forno nomeadamente “omeleta no forno” ou “filete de espada assada no forno”;

F. NORMAS DE CONFEÇÃO:

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e

demais legislação aplicável, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2. O consumo de gorduras deverá ser moderado; todos os alimentos de origem animal devem ser cuidadosamente limpos de peles e gorduras visíveis.

3. O uso do sal deverá ser substituído pelo recurso à utilização pelo recurso à utilização de ervas aromáticas na confeção das ementas.

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

Funchal, 26 de agosto de 2020

O Presidente do Conselho Executivo

Signed by : **GUALBERTO INÁCIO MELIM SOARES**
Identification number: BI055559131
Date: 2020.08.31 14:55:54+01'00'

CARTÃO DE CIDADÃO

(Gualberto Inácio Melim Soares)