



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento de Consulta Prévia N.º 3/2020, para a aquisição de Confeção e Fornecimento de Refeições.

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objecto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento de Consulta Prévia.

Cláusula 2ª

Condições especiais

1 – O procedimento a que diz respeito este caderno de encargos, compreende a Confeção e Fornecimento diário de refeições na Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, Funchal, constituídas por:

- **Refeição completa:** pão, sopa, prato guarnecido, alternando diariamente carne/peixe e sobremesa;
- **Refeição completa vegetariana:** pão, sopa vegetariana, prato guarnecido vegetariano (caso haja utentes da cantina com opção de alimentação vegetariana) e sobremesa;
- **Refeição completa dieta:** pão dietético, sopa dietética, prato guarnecido dietético (caso haja utentes da cantina sujeitos a um regime de dieta alimentar especial) e sobremesa;
- **Refeição ligeira:** pão, sopa e sobremesa;
- **Almoço volante:** duas sandes (uma de carne e uma de peixe) ou duas sandes alternativa vegetariana (diferentes entre si) ou duas sandes dietéticas (diferentes entre si), as sandes deverão ser acompanhadas com alface e tomate, uma peça fruta e uma garrafa de água (aproximadamente 200ml).

1.1 – As refeições a fornecer serão aproximadamente:

Tipologia de refeições	Quantidade
Refeição completa	40200
Refeição ligeira	2810
Almoço Volante	500

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

- 1.2 - As quantidades descritas no caderno de encargos são previsíveis, sendo fornecidas consoante as necessidades, pelo que a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco reserva-se o direito de alterar unilateralmente os montantes referidos.

2 – Matéria-prima não alimentar

Incluir o seguinte conjunto de produtos:

- Guardanapos de papel;
- Saquetas de papel para os talheres;
- Toalhetes de papel para os tabuleiros;
- Produtos de higiene e limpeza;
- Sacos de lixo.

3 – Características alimentares e nutricionais

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

3.1 – Registos:

- Os registos podem ser em papel ou em suporte informático;
- Os registos têm de ser facultados à direcção da escola ou à Direcção Regional de Educação sempre que estas os solicitem;
- Os registos só podem ser referentes aos alimentos que são consumidos na escola. As referências a quantidades de alimentos que são posteriormente utilizados noutros locais são proibidas e sujeitas a penalidade;
- Deve constar da proposta as porções e capitalizações dos alimentos a ser servidos aquando da sua confecção, de modo a ser possível avaliar e verificar as quantidades servidas por refeição aos utentes deste estabelecimento.

3.1.1 – Consumos:

- O concessionário deve possuir um registo discriminado diariamente com a ementa do dia, os alimentos utilizados para composição da mesma e o número de refeições servidas;
- Os alimentos que devem constar obrigatoriamente desse registo são: **hortícolas, cereais e derivados, tubérculos, leguminosas, carne, peixe, ovos e frutas;**
- Neste registo deverão constar: nome especificado do alimento e quantidade utilizada, por ex couve Bruxelas – 2 kg; feijão preto – 5 kg;

3.1.2 – Aquisições:

- Deve haver um registo de aquisição e apenas dos seguintes alimentos: **sal, alho, ervas aromáticas, óleo e azeite;**



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

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

3.2 – Sopa

- A sopa tem de ser de legumes e, 2 vezes por semana, deve ter leguminosas secas na sua constituição;
- A sopa deve ter uma capitação mínima de 150g (em cru) de hortícolas variados e leguminosas;
- A batata não é considerada legume, logo, a sua introdução na sopa não contribui para a capitação referida anteriormente;
- Se forem utilizadas na mesma sopa leguminosas, tubérculos e cereais/ seus derivados, deve ser reduzida a quantidade de cada um destes ingredientes;
- É permitida canja e sopa de peixe, até 1 vez por mês, se a quantidade de hortícolas for superior a 75g, e a de carne, peixe ou ovo for inferior a 30 g parte edível “per capita”;
- A gordura utilizada na confecção das sopas deve ser o azeite;

3.3 – Prato

3.3.1 – Refeição completa

- A cada duas semanas consecutiva (10 dias), 5 pratos deverá ser de carne e 5 de pescado, alternados diariamente;
- Preferencialmente a cada 10 pratos de carne, 2 tem de ser de vaca, 1 de porco, 3 de frango, 1 de peru e nos pratos restantes a carne deverá ser de outro tipo ou substituída por ovo;
- Preferencialmente a cada 10 pratos de pescado, 1 de atum, 1 de paloco, 1 de cavala, 1 de espada, 2 de pescada, 2 de fogonero e nos pratos restantes o peixe deverá ser de outro tipo.
- É necessário eliminar as gorduras visíveis da carne antes da confeção;
- A quantidade “per capita” de carne ou peixe deve ter entre 90 e 120g. Esta quantidade é referente à carne ou peixe **confeccionado, pronto a comer, livre de ossos, espinhas, 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;



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

- Os legumes podem ser cozinhados com cereais ou tubérculos (ex. massa com legumes estufados; 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 confeccionados, deve ser, no mínimo, 150g;
- É proibida a confeção de fritos.

3.3.2 – Refeição completa vegetariana

- Nos dias em que a sopa tenha carne, peixe na sua constituição tem que haver alternativa vegetariana;
- 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 (ex. massa com legumes estufados; 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 confeccionados, deve ser, no mínimo, 150g;
- É proibida a confeção de fritos.

3.3.3 – Refeição completa Dieta

- A cada duas semanas consecutivas (10 dias), 5 pratos deverão ser de carne e 5 de peixe, alternados diariamente;
- Preferencialmente a cada 10 pratos de carne, 1 tem de ser de vaca, 1 de porco, 3 de frango, 1 de peru e nos pratos restantes a carne deverá ser de outro tipo ou substituída por ovo;
- Preferencialmente a cada 10 pratos de pescado, 1 tem de ser de abrótea, 1 de atum, 1 de paloco, 1 de cavala, 1 de espada, 2 de pescada, 2 de fogonero e nos pratos restantes o peixe deverá ser de outro tipo ou substituído por outro tipo;
- É necessário eliminar as gorduras visíveis da carne antes da confeção;
- A quantidade “per capita” de carne ou peixe deve ter entre 90 e 120g. Esta quantidade é referente à carne ou peixe **confeccionado, pronto a comer, livre de ossos, espinhas, peles e gorduras visíveis**;
- Nos dias em que a sopa tenha carne, peixe na sua constituição, a quantidade de carne ou peixe deve ser reduzida;

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

- Os farináceos sem glúten (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 (ex. massa com legumes estufados; 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 confeccionados, deve ser, no mínimo, 150g;
- É proibida a confeção de fritos.

3.4 - Sobremesa

- Diariamente constituída por fruta variada da época com calibre aproximado ex:
 - Banana 30/33;
 - Maça 70+;
 - Pêra Rocha 70+;
 - Laranja ± 5.
- A mesma peça de fruta só poderá ser servida depois de passarem 2 dias intercalares.
- A salada de fruta pode estar presente desde que seja com fruta fresca e sem adição de açúcar e refrigerante;
- Não são permitidas frutas em calda;
- Em dias festivos, podem ser fornecidos, como alternativa à fruta, um dos seguintes alimentos: gelados de leite, fruta cozida ou assada, gelatina ou doce.

3.5 – Bebida

A única bebida permitida é água.

3.6 – Pão

- Deve estar disponível diariamente, embalado individualmente;
- O pão tem de ser de mistura de 50g. Em alternativa pode ser em fatias, respeitando a quantidade.

3.7 – Ementas

- É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para este estabelecimento de ensino, com qualidade e condições higiosanitárias do fornecimento das refeições, correndo por conta e risco a reparação de prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/ infecção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

- As ementas para um determinado mês têm de ser apresentadas pelo concessionário à direcção da escola até 5 dias úteis antes do início desse período.
- As ementas só podem ser executadas após a aprovação da direcção da escola.
- Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário; quando não seja possível, por motivos de ordem ponderosos devidamente justificados assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição à Direcção da Escola.
- Em caso de alteração da ementa os exemplares expostos serão rectificandos pelo elemento da direcção responsável pela SASE.
- As ementas servidas ao longo do ano terão de ser arquivadas (em papel ou em suporte informático) e disponibilizadas à direcção da escola ou à Direcção Regional de Educação 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 aspecto gráfico alusivo.
- Um exemplar de um mês deve acompanhar a proposta.
- A ementa deverá apresentar todos os alimentos que a constituem com especificação, de modo a que o utente possa verificar os constituintes da refeição. Por exemplo: lasanha de carne – massa, carne de vaca, etc.; jardineira de legumes – batata, cenoura, feijão-verde, etc.

4 – Produtos a utilizar e confeção

4.1 – É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efectuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na R.A.M.

4.2 – 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.

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

5 – Alimentos autorizados

5.1 – Pescado

Abrótea, atum, bacalhau, cavala, chicharro, cherne, dourada, espada, garoupa, pargo, pescada e vermelho.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

5.2 – Carne

Borrego, carneiro, coelho, frango, galinha, pato, peru, porco e vaca.

5.3 – Ovos

Ovos pasteurizados, ovos em natureza (categoria A).

5.4 - Cereais

Arroz, cuscuz, farinha de milho, farinha de trigo de 1ª qualidade, massas alimentícias, milho, trigo e trigo cevadinho.

5.5 – Leguminosas secas de boa qualidade (que cozam dentro de uma hora):

Ervilhas piladas (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.

5.6 – Tubérculos e castanhas

Batata (em natureza, não em flocos), batata-doce, inhame, mandioca e castanhas.

5.7 – 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, pimpinela, rabanetes, rúcula, salsa, segurelha, tomate, entre outros.

5.8 – Fruta calibre 70/80 (dar preferência à fruta da época)

Alperces, ameixa, banana, cereja, citrinos, damasco, figo, kiwi, maçã, manga, melancia, melão, morango, papaia, pêra, pêra abacate, pêsego, uva, entre outros.

5.9 – Outros produtos

- Tomate pelado
- Azeite
- Óleo de amendoim
- Sal
- Atum, cavala e sardinha em azeite (enlatado) – Não é permitido o abuso destes produtos.

6 – Preparação e confeção

As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em óptimo estado Higiosanitário, 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.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

Não são permitidos os fritos.

- É expressamente proibida a utilização de caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros.
- Não deverão ser utilizados produtos pré-confeccionados tipo rissóis, croquetes e 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 deverá ser restringida ao essencial. E devem igualmente ser consumidos bem cozinhados. Poderão ser utilizados, como alternativa, os ovos pasteurizados ou ultrapasteurizados.
- O consumo de gorduras deverá ser moderado; todos os alimentos de origem animal devem ser cuidadosamente limpos de peles e gorduras visíveis.
- Para a confecção 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).
- Os óleos de girassol, soja e mistura poderão ser utilizados como temperos.
- O uso do sal deverá ser substituído pelo recurso à utilização de ervas aromáticas na confecção das ementas.
- Os vegetais a servir crus, em saladas mistas (tomate, pepino, pimento, cenoura, beterraba, alface, etc.) deverão ter elevada turgescência. Os hortícolas a consumir em cru deverão ser sujeitos a desinfecção com produto próprio para o fim, e mediante procedimento adequado.
- Os géneros que não satisfaçam as condições sanitárias e qualitativas, deverão ser rejeitados e não poderão entrar na confecção de refeições.
- É expressamente proibida a utilização de manteiga com sal ou meio sal.
- É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.
- É proibida a confecção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confecção ou utilização de um dia para o 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



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

7 – Instalações, equipamentos, material diverso e outros

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

7.2 – Consideram-se instalações alimentares da Escola, a cozinha e as suas dependências, copa, sala de refeições, sanitários, corredores, dispensa e respectivos anexos, bem como a zona de cargas e descargas dos produtos.

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

8 – Higiene das instalações

8.1 – A higiene das instalações, do equipamento e de todo o material, assim como os encargos com material e produtos adequados é da responsabilidade do adjudicatário.

9 – Segurança e higiene alimentar

9.1 – O adjudicatário deverá possuir:

- Manual da qualidade, sendo que um exemplar deve estar na escola;
- Plano HACCP
- Sistema de rastreabilidade
- Certificação do seu Sistema de Gestão da Qualidade

Na proposta deve estar presente um resumo do manual da qualidade onde devem constar as metodologias e os comprovativos dos itens acima referenciados.

10 – Fornecimentos diversos

10.1 – Será da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:

- Saco de papel para empacotamento dos talheres
- Guardanapo de papel, toalhas de papel para tabuleiros

10.2 – Todas as matérias-primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal, nomeadamente sabonete líquido, desinfectante e toalhetes de papel para as mãos, aventais, luvas e máscaras e toucas descartáveis e a limpeza de todos os utensílios, do equipamento e instalações de todo o serviço de refeitório são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

11 – Pessoal

11.1 – O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada para a supervisão da preparação, confecção e empratamento, entrega e recolha dos carros, higiene do pessoal, cozinha e seus anexos.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

11.2 – O contingente de pessoal apresentado com a proposta fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização do Órgão de Gestão da Escola.

11.3 – O adjudicatário deverá assegurar a presença de um responsável na unidade alimentar no período compreendido entre as 9 horas às 15 horas desde que seja solicitado.

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

11.5 - O adjudicatário deverá fornecer adequada informação à totalidade dos funcionários 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 respectivos conteúdos temáticos.

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

11.7 – O adjudicante procederá à cedência de 6 cozinheiros.

11.8 – É obrigatório o uso do fardamento nos termos do 11.6, nomeadamente: bata, polo, calças, touca, socas ortopédicas, máscara e luvas descartáveis (quando necessário), a expensas do adjudicatário.

Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.

12 – Pessoas estranhas ao serviço

12.1 - O adjudicatário não deve permitir a presença de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de armazenamento, preparação, confecção, empratamento e distribuição. Exceptuam-se desta proibição, o 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.

13 – Água, gás, electricidade, telefone

13.1 – A Escola assegurará, sem encargos do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e electricidade às instalações.

13.2 – Serão por conta do adjudicatário o custo de todos os telefonemas que efectue.

14 – Transporte de lixo

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



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

15 – Inspeção

A Escola reserva-se ao direito de inspecionar os produtos entregues 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.

16 – Legislação aplicável

16.1 – Em tudo o omissos nas presentes condições gerais e especiais observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de Janeiro e respectivas alterações.

Cláusula 3.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respectivo 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 pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as rectificações 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 respectiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicadas.
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.

Cláusula 4.ª

Prazo

O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de um ano, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

Disposições Gerais

Obrigações da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco,

Cláusula 5.ª

Preço contratual

1- Pela prestação dos serviços objecto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

Cláusula 6.ª

Condições de pagamento

1- As quantias devidas pela Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, nos termos da cláusula anterior, serão pagas após o recebimento da requisição de fundos inerente à despesa.

2- Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a emissão da declaração de aceitação pela Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, nos termos da Cláusula 6.ª.

3- Em caso de discordância por parte da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, quanto aos valores indicados nas facturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respectivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova factura corrigida.

4- Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as facturas são pagas através de transferência bancária.

Capítulo II

Cláusula 7.ª

Força maior

1- Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, 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 respectiva realização, alheias à vontade da parte afectada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

2- Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, actos 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 prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços 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 prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços 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 prestador de serviços 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.

5- A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afectadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 8.ª

Resolução por parte do contraente público

1- Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco 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, designadamente nos seguintes casos:

2- O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO

N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

Cláusula 9.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1- Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 90 dias.

2- O direito de resolução é exercido por via judicial.

3- Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, que produz efeitos 30 dias após a recepção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

4- A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Capítulo III

Cláusula 10.ª

Resolução de litígios

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo do Funchal com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 11.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 12.ª

Contagem dos prazos

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

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA GONÇALVES ZARCO
N.º do Código do Estabelecimento de Ensino 3103-207

Cláusula 13.ª

Legislação aplicável

- 1) O contrato é regulado pela legislação portuguesa.
- 2) Em particular:
 - a) Código de Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, rectificado pela Declaração de rectificação nº 18-A/2008, de 28 de março, sucessivamente alterado : pela Lei nº 59/2008 de 11 de Setembro; Decretos Lei nº 34/2009, de 6 de fevereiro; nº 223/2009, de 11 de Setembro, nº 278/2009, de 2 de outubro; Lei nº 3/2010, de 27 de abril; Decreto-Lei nº 131/2010, de 14 de dezembro; Lei nº 64-B/2011, de 30 de dezembro; Decreto Lei nº 149/2012, de 12 de Julho e Decreto Lei 111-B/2017, de 31 de agosto.
 - b) A Legislação na alínea anterior adaptada à RAM pelo Decreto Legislativo Regional nº 34/2008/M de 14 de agosto, rectificado pela Declaração de Retificação nº 60/2008, de 10 de outubro e sucessivamente alterado pelos Decretos Legislativos Regionais nº 34/2009/M de 31 de dezembro, nº 2/2011/M, de 10 de janeiro, nº 5/2012/M, de 30 de março, nº 42/2012/M, de 31 de dezembro, nº 42-A/2016/M, de 02 de janeiro de 2017 e nº 6/2018/M, de 15 de março.
 - c) Demais legislação aplicável.

Funchal, 31 de julho de 2020

A Presidente do Conselho Administrativo



(Ana Cristina Sousa Fernandes Duarte)