CADERNO DE ENCARGOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

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/PE da Calheta, no ano letivo 2020/2021.

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 suprimentos 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/PE da Calheta;
   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.

Cláusula 3.ª

Prazo

1. O contrato mantém-se em vigor no ano letivo 2020/2021, no período compreendido entre **02 de setembro de 2020 e 30 de julho de 2021,** 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, o fornecedor obriga-se a fornecer à Escola Básica e Secundária/PE da Calheta 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 e Secundária/PE da Calheta por qualquer defeito ou discrepância dos bens/serviços objeto do contrato.

Cláusula 5.ª

Entrega dos bens/serviços

1. Os bens/serviços objeto do presente contrato serão disponibilizados nas cantinas dos Polos da Calheta, Fajã da Ovelha, Ponta do Pargo e Paul do Mar, solicitados de acordo com as necessidades, pelo que a escola se reserva o direito a não adquirir todas as quantidades previstas no anexo A ao presente caderno de encargos.
2. Poderá haver uma redução substancial do fornecimento de refeições e lanches em resultado da Pandemia COVID-19, na circunstância da escola entrar parcial ou totalmente em regime de aulas não presenciais.
3. O fornecedor é responsável pelo acondicionamento, transporte e entrega das refeições e lanches nas cantinas dos Polos do Paul do Mar e Ponta do Pargo, de acordo com o horário de funcionamento das refeições, sendo a entrega efetuada até às 12.00h.

Cláusula 6.ª

Conformidade

1. O prestador de bens/serviços obriga-se a fornecer à entidade adjudicantes os serviços objeto do contrato previstos no presente caderno de encargos, em perfeitas condições e de acordo com as regras do HACCP e DGS no âmbito do COVID-19.
2. O responsável pelo aprovisionamento procede à inspeção qualitativa e quantitativa dos fornecimentos efetuados, com vista a verificar se os mesmos correspondem às caraterísticas e especificações indicadas no **Anexo A** ao presente caderno de encargos, bem como outros requisitos exigidos por lei.
3. No caso de haver alguma anomalia, a entidade adjudicante informará o adjudicatário 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 caraterísticas/especificações exigidas.

SECÇÃO II
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 7.ª

Preço Base

1. O valor base para efeitos do presente procedimento é de **92.371,11 euros**. A este valor acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 8.ª

Preço contratual

1. Pelo fornecimento dos bens/serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Básica e Secundária/PE da Calheta deve pagar ao prestador de serviços, todas as refeições e lanches requisitadas, de acordo com os preços unitários constantes da proposta adjudicada, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

Cláusula 9.ª

Condições de pagamento

1. A quantia devida pela Escola Básica e Secundária/PE da Calheta, nos termos do número anterior, é faturada mensalmente.
2. As faturas devem ser pagas, no prazo de 60 dias, após a receção pela Entidade Adjudicante.
3. Em caso de discordância por parte da Escola Básica e Secundária/PE da Calheta, 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 documento de regularização.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária, para o IBAN a indicar pelo prestador de serviços.

Cláusula 10.ª

Revisão do preço contratual

1. O preço contratual dos bens/serviços objeto do presente contrato não é passível de revisão.

CAPÍTULO III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 11.ª
Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento entre 1% e 5% do preço contratual.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Entidade Adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até ao triplo do máximo indicado no número anterior.
3. Para efeitos da segunda parte do n.º 1, na determinação da gravidade do incumprimento, a Entidade Adjudicante tem em conta, nomeadamente, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 12.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 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. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, 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 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.

Cláusula 13.ª

Resolução do contrato

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Entidade Adjudicante 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 Entidade Adjudicante.
3. O prestador de serviços apenas pode resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos na lei.

Capítulo IV
RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 14.ª

Foro competente

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

Capítulo V
DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 15.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.
2. O contrato pode autorizar a cessão da posição contratual e a subcontratação a entidades nele identificadas.

Cláusula 16.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, por carta registada com aviso de receção, nos 30 (trinta) dias subsequentes à respetiva alteração.
3. Sem prejuízo do disposto nos números seguintes, as comunicações efetuadas por escrito considerar-se-ão realizadas na data da respetiva receção ou, se fora das horas de expediente, no primeiro dia útil imediatamente seguinte.
4. As comunicações efetuadas mediante carta registada com aviso de receção considerar-se-ão realizadas na data de assinatura do respetivo aviso.
5. Não se consideram realizadas as comunicações efetuadas por telefax, cujo conteúdo não for perfeitamente legível pelo respetivo destinatário, desde que este comunique esse facto à Parte que tiver emitido a referida comunicação no primeiro dia útil imediatamente seguinte ao da respetiva receção.
6. Para efeitos de realização da citação no âmbito de ação judicial destinada ao cumprimento de obrigações pecuniárias emergentes do presente contrato, são convencionadas as moradas indicadas no n.º 1.

Cláusula 17.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 18.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Caderno de encargos
ANEXO A
Especificações técnicas e de fornecimento

1. Designação, caraterísticas e quantidades

1.1. MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

O procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende a confeção e fornecimento diário de refeições e lanches à Escola Básica e Secundária/PE da Calheta – nos Polo da Calheta, Fajã da Ovelha, Ponta do Pargo e Paul do Mar, de acordo com as seguintes tipologias:

- **Refeição completa,** constituída por pão, sopa, prato principal alternado diariamente carne/peixe, acompanhado sempre por hidratos de carbono e vegetais e ou salada e sobremesa (Gelatina/Fruta);
- **Refeição completa vegetariana –** caso haja utentes da cantina com opção de alimentação vegetariana;
- **Prato de dieta** – caso haja utentes da cantina sujeitos a um regime de dieta alimentar especial;
- **Lanche simples para o 2º,3º ciclo e secundário** - constituído por leite ou iogurte líquido ou sumo e pão (sandes de manteiga, ou de queijo ou de fiambre).
  Lanche para o Pré-escolar e 1º ciclo - constituído por leite, cereais, iogurte, bolachas, fruta e pão (sandes de manteiga ou de queijo).

1.2. QUANTIDADES PREVISTAS

Tipologia de refeição e lanche	Quantidades				
	Cantina Polo da Calheta	**Cantina Polo da Fajã**	**Cantina Polo da Ponta Pargo**	**Cantina Polo do Paul do Mar**	**Total**
Refeição completa	**17.535**	**9.345**	**3.892**	**3.285**	**34.057**
Lanche simples: 2º, 3º ciclo e secundário	**16.700**	**7.515**	**----**	**-----**	**24.215**
Lanche: Pré-escolar e 1º ciclo	**-----**	**7.000**	**7.784**	**6.570**	**21.354**

As refeições a fornecer diariamente serão aproximadamente e em média:

- Polo da Calheta - 105
- Polo da Fajã – 55
- Polo da Ponta do Pargo – 22
- Polo do Paul do Mar - 18

Os lanches a fornecer diariamente serão aproximadamente e em média:

- Polo da Calheta - 100
- Polo da Fajã – 86
- Polo da Ponta do Pargo – 44
- Polo do Paul do Mar - 38

1.3. MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR

O fornecimento de refeições e lanches inclui os seguintes produtos:

- Guardanapos de papel
- Produtos de higiene e limpeza
- Saquetas para controlo bacteriológico
- Saco para talheres
- Sacos para conservação de carnes
- Sacos para conservação de peixe
- Sacos para conservação de frutas e legumes
- Sacos de lixo

1.4. CARATERÍSTICAS ALIMENTARES E NUTRICIONAIS

1.4.1. Registos

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

- Os registos podem ser em papel ou em suporte informático.
- 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.

1.4.2. Consumos

- O adjudicatário 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.

1.4.3. Aquisições

- Deve haver um registo das aquisições dos produtos alimentares.
- Neste registo deve constar: data de entrega, nome do alimento e quantidade.

1.4.4. Sopa

- A sopa tem de ser de legumes e, duas vezes por semana, de leguminosas secas, na sua composição.
- A sopa deve ter uma capitação 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 capitação 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 duas vezes 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.

1.4.5. Prato

- A carne e o peixe devem ser servidos em dias alternados.
- É necessário eliminar as gorduras visíveis da carne antes da confeção.
- A quantidade "per capita" de carne ou peixe deve ter entre 90 e 120 gramas. Esta quantidade é referente à carne ou peixe confecionado, 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 incluídas no ponto 1.6 – 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.

1.4.6. Sobremesa

- Diariamente constituída por fruta variada.
- Como alternativa poderá ser fornecida gelatina.
- Não são permitidas frutas em calda.
- Em dias festivos, pode ser fornecido como alternativa à fruta, um dos seguintes alimentos: gelados de leite e doce.

1.4.7. Bebida

A única bebida permitida é a água.

1.4.8. Pão

- Deve estar disponível diariamente.
- O pão tem de ser de mistura de 50 gramas. Em alternativa, pode ser de fatias, respeitando a gramagem.

1.4.9. Lanche

Pré-escolar e 1.º ciclo:

- O adjudicatário obriga-se a fornecer, durante o período previsto e diariamente, 2 lanches (manhã e tarde) e 1 almoço. A composição dos lanches deverá incluir a combinação de 2 constituintes, de acordo com as seguintes alternativas:

1 iogurte ou 1 copo de leite simples (M.G.) ou 1 peça de fruta

+

6 bolachas (tipo Maria) ou 1 pão com complemento (manteiga ou queijo) ou cereais.

- O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: pão branco (tipo "papo seco") 2 dias por semana e pão tipo mistura/integral/cereais 3 dias por semana. Em função da aceitação, recomenda-se um aumento da frequência de pão integral/mistura/cereais. O pão deverá ter uma capitação média unitária de 50g.
- O fornecimento de pão com manteiga limita-se a 1x/semana.
- A frequência de bolachas limita-se, no máximo, a 2 lanches por semana.
- O iogurte sólido deverá ser fornecido 2 dias por semana. Só serão admitidas as variantes natural ou aroma (ambas sem adição de açúcar). O fornecimento de iogurte de aroma limita-se a 1 vez por semana.
- A constituição dos lanches terá que contemplar obrigatoriamente o fornecimento diário de leite meio-gordo (UHT), simples, sem adição de açúcar ou outros aditivos.
- 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 3 vezes /semana.

2.º e 3.º ciclos e Secundário:

- O lanche é constituído por

  1 copo de leite simples ou iogurte líquido ou 1 copo de sumo

  +

  pão (sandes de manteiga, ou de queijo ou de fiambre)

- O tipo de pão a utilizar poderá ser branco, de mistura, batata ou de água.
- O queijo a utilizar deverá ser o meio gordo.
- O fiambre a utilizar deverá ter baixo teor de gordura e sal.
- O iogurte a utilizar é o líquido com aroma, de 175 ml.
- A disponibilização dos lanches será efetuada de acordo com a seguinte programação:
  - Leite simples + sandes - 3 vezes por semana;
  - Iogurte líquido + sandes - 1 vez por semana;
  - Sumo + sandes – 1 vez por semana;

1.4.10. Ementas

- É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para este estabelecimento de ensino, com qualidade e condições higio-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 para um determinado mês têm de ser apresentadas pelo adjudicatário à Direção da escola, até 5 dias úteis antes do início desse mês.
- As ementas podem ser ajustadas por indicação 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, 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.

1.5. PRODUTOS ALIMENTARES E CONFEÇÃO

- 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 existente no processo de confeção ou armazenamento.

- O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenamento e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas essenciais à manutenção da qualidade higiénica e conservação dos mesmos.
- O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 72 horas.

1.6. ALIMENTOS AUTORIZADOS

1.6.1. Pescado

Abrótea, atum, bacalhau, cavala, chicharro, cherne, dourada, espada, lulas, maruca, pargo, pescada, polvo, solha, vermelhão e fogonero.

1.6.2. Carne

Peru, frango, pato, porco e vaca.

1.6.3. Ovos

Ovos pasteurizados, ovos em natureza – categoria A.

1.6.4. Cereais

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

1.6.5. Leguminosas

As leguminosas poderão ser frescas, secas ou congeladas.
Ervilhas, feijão branco, feijão catarino, feijão-frade, feijão encarnado, feijão manteiga, feijão preto, favas, grão-de-bico, lentilhas entre outras.

1.6.6. Tubérculos e castanhas

Batata em natureza, batata-doce, inhame e castanhas.

1.6.7. 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, macedónia, milho doce, nabo, pepino, pimentão, pimpinela, tomate, entre outros.

1.6.8. Fruta

Citrinos, kiwi, maçã, melancia, melão, pera, pêssego, banana, entre outros.

1.6.9. Outros produtos

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

1.7. PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO

- As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em ótimo 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.
- 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 os produtos tipo rissóis, croquetes e outros semelhantes.
- Quando o prato a confecionar 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.
- O consumo de gorduras deverá ser moderado. 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.
- Os óleos de girassol, soja e mistura poderão ser utilizados como temperos.
- O uso do sal deverá ser reduzido e substituído pelo recurso à utilização de 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 confecionados 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 caraterísticas técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

1.8. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MATERIAL DIVERSO E OUTROS

- A escola coloca à disposição da entidade adjudicatária as instalações das duas cozinhas da Escola Básica e Secundária/PE da Calheta – designadamente a do Polo da Calheta e a do Polo da Fajã da Ovelha e os respetivos equipamentos e utensílios.
- A escola responsabiliza-se pela reparação e manutenção dos equipamentos colocados à disposição do adjudicatário.
- Consideram-se instalações alimentares da escola, as cozinhas e as suas dependências, copa, sala de refeições, sanitários, corredores, dispensas, e respetivos anexos, bem como a zona de carga e descarga de produtos.
- Os concorrentes poderão antes da entrega das propostas efetuar uma visita ao local sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.

1.9. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

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

1.10. SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

O adjudicatário deverá possuir:

- Manual de qualidade;
- Plano HACCP;
- Sistema de rastreabilidade;
- Certificação do seu sistema de gestão da qualidade.

Na proposta deve estar presente um exemplar dos documentos acima referidos.

1.11. FORNECIMENTOS DIVERSOS

- Será da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de guardanapos de papel;
- Todas as matérias-primas e bens não alimentares destinados à higiene do pessoal e das instalações, nomeadamente sabonete líquido, desinfetante, produtos de papel para as mãos, aventais, luvas e máscaras descartáveis, produtos de limpeza e detergentes para limpeza e lavagem de todos os utensílios, do equipamento e instalações, bem como todo o serviço de refeitório, são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

1.12. PESSOAL

- O adjudicatário obriga-se a destacar dos seus quadros 2 cozinheiros para a confeção das refeições (1 para a cozinha do Polo da Calheta e 1 para a cozinha do Polo da Fajã) e pessoal possuidor de formação adequada para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, higiene do pessoal, cozinha e seus anexos.
- O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo.
- O adjudicatário deverá fornecer adequada informação aos funcionários que prestam serviço nas cantinas, nomeadamente em matéria de Higiene e Segurança Alimentar.
- O pessoal afeto ao serviço da cantina 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.
- O adjudicante disponibiliza, dos seus recursos humanos, 2 assistentes operacionais em cada uma das cozinhas.
- É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas, máscara e luvas descartáveis – quando necessário – a expensas do adjudicatário.
- Aquando do empratamento, o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.

1.13. PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

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 da Direção da escola e o pessoal por esta devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

1.14. ÁGUA, GÁS, ELETRICIDADE

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

1.15. GESTÃO DE RESIDUOS SÓLIDOS

O lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes deverão ser acondicionados e depositados nos locais próprios e existentes nas instalações da escola.

1.16. INSPEÇÃO

A escola reserva-se ao direito de inspecionar os produtos entregues ou mandá-los analisar para avaliar a sua qualidade, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.