# PROCEDIMENTO POR CONSULTA PRÉVIA Nº4/2020

## AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS DA AÇÃO SOCIAL EDUCATIVA DESTINADAS ÀS ESCOLAS BÁSICAS DE 1º CICLO INCLUINDO PRÉ-ESCOLAR E CRECHE

## (SETEMBRO A DEZEMBRO 2020)



## CADERNO DE ENCARGOS

## PARTE II

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## CADERNO DE ENCARGOS – PARTE II

## CLÁUSULAS TÉCNICAS

### OBJETIVO

1. O presente caderno de encargos estabelece as condições contratuais respeitantes ao fornecimento de refeições confecionadas. Este documento visa disciplinar, normalizar e responsabilizar a entidade adjudicatária.

2. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor.

### NORMAS GERAIS

1. O presente procedimento tem por objeto o fornecimento diário de refeições confecionadas nos refeitórios dos Estabelecimentos pertencentes a um ou mais grupos constantes do mapa de estabelecimentos do presente caderno de encargos (Lotes de Estabelecimentos – anexo 4).

1.1. Por motivos de reordenamento da rede escolar salvaguarda-se a possibilidade da entidade adjudicante proceder ao encerramento de uma ou mais cozinhas no decurso do presente contrato (transição entre anos letivos). Quando aplicável, as refeições a fornecer serão asseguradas por outro estabelecimento dentro do mesmo lote não acarretando, deste modo, qualquer prejuízo para o adjudicatário (número de refeições estimadas).

2. Cada lote é uno e indivisível, não sendo considerada a proposta para cada lote que não indica valores para todas as cozinhas constituintes.

3. Os concorrentes poderão candidatar-se ao fornecimento de refeições a um, vários ou à totalidade dos lotes constantes do anexo 4.

4. O fornecimento de refeições concretiza-se de acordo com o número de dias estimado e constante do anexo 4.

5. Para cada Estabelecimento o número estimado de refeições a fornecer é o indicado no anexo 4.

6. Ao número de refeições referido, acrescerão algumas, destinadas a adultos, nos termos à frente descritos (cl. 21). Estas refeições não são consideradas para o apuramento do valor global do concurso pois são casos residuais. Sem prejuízo de nunca se ultrapassarem os valores totais contratados.

7. Os locais de fornecimento das refeições, objeto do presente concurso, poderão ser consultados no sítio eletrónico da DRPRI, através da plataforma place miúdos.

8. Na entrega das propostas, o concorrente deverá apresentar um conjunto de 20 ementas tipo destinadas às seguintes valências: Creche, Jardim de Infância, Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com as regras constantes no presente documento (alimentos permitidos, frequência e capitações) devendo apresentar constituição variada.

9. As ementas apresentadas na entrega das propostas não são vinculativas. De acordo com as especificações técnicas constantes do caderno de encargos, o adjudicatário deverá proceder no início do ano letivo à articulação do respetivo plano de ementas (constante da proposta apresentada) junto da Direção do Estabelecimento. Em função das ementas apresentadas, poderá o estabelecimento proceder à seleção daquelas que considera constituir as melhores opções alimentares.

10. A Secretaria Regional de Educação através da DRPRI reserva-se ao direito de propor, a qualquer momento, todas as alterações que considere justificadas. Estas alterações não poderão acarretar qualquer acréscimo no preço da refeição.

11. As ementas deverão ser variadas tendo por base a lista de alimentos autorizados constante do anexo 5 (adaptar para refeições com e sem proteína animal) e privilegiando alimentos de produção local e da época. Poderá o adjudicatário propor a introdução de outros alimentos (excepto alimentos interditos), cujo fornecimento necessita da aprovação/autorização prévia da entidade adjudicante.

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

13. As fichas técnicas (de ementas e produtos de higienização) deverão estar, a qualquer momento, disponíveis para consulta pela entidade adjudicante e respetivo estabelecimento. Para o efeito, as fichas técnicas deverão ficar arquivadas em pasta própria, a qual deverá estar disponível na unidade de confeção – estabelecimento.

13. A designação das ementas deverá ser clara, objetiva e completa para que seja perceptível a sua composição na totalidade (evitar fórmulas tipo "Strogonoff", "Salada Primavera").

14. A utilização de designações alusivas a personagens ou outros temas para as ementas (exemplo: "*Sopa dos Piratas*") deverá constituir uma estratégia, entre outras possíveis, no âmbito da educação alimentar e incentivo ao consumo de determinados alimentos (exemplo: legumes). Não poderá, contudo, corresponder ao afixado à entrada do estabelecimento.

15. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições com qualidade torna-se também fundamental a vertente pedagógica nesta área. Assim, recomenda-se a participação de funcionários de cozinha, educadores e restante comunidade educativa no desenvolvimento de estratégias de incentivo ao consumo de determinados alimentos, em particular os que por vezes dispensam (sopa, legumes...).

16. A ementa semanal deverá ficar afixada em local visível, próximo à entrada do estabelecimento e refeitório (em área acessível aos encarregados de educação). A informação exposta deverá incluir na mesma folha a constituição explícita dos lanches e almoços (inclusive designação dos legumes, fruta, carne e peixe) e o período em vigor (datas).

17. A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre que possível (sob solicitação do estabelecimento e/ou entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões de esclarecimento.

18. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da Região. Entenda-se por isto, a importância de incluir alimentos típicos e, preferencialmente, com produção local (exemplo: banana, pêra abacate; batata doce; inhame...). O adjudicatário terá que incluir, na frequência mínima de 2 dias/semana, hortícolas frescos (produto regional) na ementa do almoço.

19. As ementas deverão incluir géneros alimentícios em natureza não sendo permitida a utilização de produtos resultantes da transformação destes.

20. A Direção do Estabelecimento requisitará a quantidade de refeições de acordo com as necessidades previstas resultantes da indicação dos encarregados de educação.

21. A alimentação que possa ser fornecida aos adultos terá as mesmas características das refeições fornecidas às crianças. Não é admissível, em qualquer circunstância, a confeção de refeições distintas (tipo, conteúdo ou forma de confeção). A tipologia das refeições deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverão ser respeitadas as capitações constantes do anexo 6.

21.1. A fatura deverá discriminar de forma distinta o número de refeições servido a crianças e adultos. O valor a faturar à DRPRI pelo adjudicatário é o apresentado na proposta de concurso acrescido de 20% no que diz respeito às seguintes situações: refeições indicadas no número 21 e refeições fornecidas à Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos de São Jorge.

21.2. O acréscimo de 20% (para as situações indicadas no ponto 21.1.) é apenas aplicável ao nível da execução do contrato (faturação), não sendo considerado na avaliação de propostas.

21.3. O número de refeições a faturar pela empresa corresponderá à informação descrita pelo Estabelecimento através do preenchimento do mapa mensal final emitido através da aplicação Place. Este mapa, a enviar mensalmente pelo estabelecimento de ensino à DRPRI, deverá ser validado também pela Empresa.

## CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. Conforme legislação vigente, o adjudicatário deverá fornecer diariamente para o almoço as seguintes opções alimentares:

1.1.) **Refeição com inclusão de proteína animal** (constituição de acordo com os anexos 7 e 8);

1.2.) **Refeição vegetariana**

2. O adjudicatário compromete-se a fornecer refeições vegetarianas, sem alteração do custo unitário, que é único para ambos os tipos de refeição (vegetariano e com proteína animal).

3. O número de refeições a fornecer para as opções alimentares com e sem proteína animal deverá estar de acordo com as requisições emitidas através da plataforma Place. No início de cada mês serão anotadas as opções pelas referidas refeições sendo que qualquer alteração refletir-se-à na requisição diária a entregar de véspera à cozinha.

4. A constituição da refeição vegetariana deverá respeitar as orientações da Direção Geral da Saúde, através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (Manuais: "Alimentação Vegetariana em Idade Escolar" e "Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva: Princípios Base").

5. As ementas vegetarianas deverão assegurar equilíbrio alimentar e nutricional. Para o efeito, e nos termos do planeamento destas refeições, deverá o adjudicatário respeitar o disposto na legislação em vigor.

### Execução e Distribuição

1. Deverá 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 adequado funcionamento do refeitório.

2. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, nos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 178/2002 do Parlamento Europeu.

3. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação em boas condições higio-sanitárias e de qualidade. A reparação de danos e prejuízos emergentes de situações de toxinfeções alimentares ou falta de fornecimento de refeições é da sua exclusiva responsabilidade.

### Verificação da Execução

1. As operações de verificação (quantitativa e qualitativa) têm por objectivos:

   1.1. Comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as capitações fixadas no caderno de encargos.

   1.2. Avaliar a qualidade dos géneros e refeições fornecidas de acordo com as especificações legal e contratualmente fixadas.

2. A verificação diária será exercida pelo estabelecimento. A este compete o preenchimento mensal da informação relativa ao funcionamento do serviço (através da aplicação Place) a qual deverá ser anotada (sempre que justificável) e validada pelo adjudicatário, em conformidade com as orientações emanadas pela DRPRI. A não validação pelo adjudicatário será considerada (após termo do prazo indicado na respetiva aplicação) validação tácita da informação reportada pelo estabelecimento.

3. A Secretaria Regional de Educação, através da Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas, e/ou entidades autorizadas por esta, reserva-se ao direito de, sempre que justificável ou considerado pertinente, proceder à recolha de amostras das refeições para efeitos de estudos técnico científicos (exemplo: análises químicas, microbiológicas e nutricionais), assim como, proceder *in loco* à verificação do cumprimento das cláusulas técnicas do presente contrato.

4. A Direção Regional de Agricultura pode, a qualquer e inopinado momento, proceder ao envio de técnicos seus às cozinhas dos estabelecimentos escolares a fim de recolher amostras e verificar a qualidade dos produtos hortícolas e fruta fornecida.

### DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

1. Compete à empresa a recepção dos produtos e a verificação da sua conformidade (qualitativa e quantitativa). Em caso de não conformidade, compete ao adjudicatário proceder à substituição imediata dos géneros (por produtos idênticos ou sucedâneos e sem prejuízo do normal funcionamento do serviço) sendo da sua total responsabilidade os encargos relativos à substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas.

2. Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório escolar, terão que ser cumpridas as seguintes especificações:

   2.1. As amostras das refeições não podem ser removidas ou manipuladas.

2.2. As instalações do refeitório devem ser isoladas até à chegada das autoridades competentes.

### CONTROLO

1. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras dos pratos confecionados. Após colheita, as amostras deverão ser identificadas e conservadas em frio por um período de 72 horas.

2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que necessário, mandar proceder à recolha de amostras para realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

### COMPLEMENTO FINAL DA TARDE

1. Após o lanche da tarde, deverá ser facultado ao estabelecimento o acesso aos alimentos não perecíveis excedentes da previsão diária, para efeitos de disponibilização aos alunos que possam permanecer até o final da tarde. É da responsabilidade do estabelecimento salvaguardar todos os critérios de higiene e segurança alimentar relativa aos géneros alimentícios abrangidos pelo exposto.

2. Ao adjudicatário compete apenas o fornecimento de 2 lanches e 1 almoço. Não lhe é por isso imputado em acréscimo o fornecimento de um reforço alimentar ao final da tarde (responsabilidade que deverá ser assumida pelos encarregados de educação).

### DIETAS

1. Em casos excepcionais, por razões de ordem médica (doença) ou religiosa, poderá ser necessário, no decurso do ano letivo, elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado. É obrigatória a apresentação no estabelecimento de ensino do respetivo relatório médico ou declaração assinada pelo encarregado de educação conforme se trate da primeira ou segunda situação.

2. O descrito no ponto 1, poderá ser objecto de negociação extra-contrato entre o adjudicatário e o particular, mas, estritamente no âmbito deste contrato e excepcionado o disposto no ponto 3 deste capítulo, não compete ao adjudicatário o fornecimento de alimentação distinta do estabelecido no presente documento.

3. Nos casos aplicáveis de alergia às proteínas do leite de vaca e intolerância à lactose o adjudicatário deverá assegurar (sem acréscimo de custo) a substituição do leite por equivalente, adaptado às referidas situações clínicas. O leite sem lactose deverá ser complementado com os restantes alimentos que compõem os lanches e para os quais não haja indicação de qualquer intolerância alimentar.

### ATIVIDADES EXTERIORES AO ESTABELECIMENTO (EMENTA)

1. Nos dias letivos em que se realizem atividades no exterior do estabelecimento (exemplo: piqueniques) o menu para o lanche deverá ser constituído pela combinação de 2 constituintes selecionados respectivamente das opções 1 e 2.

- Opção 1 (selecionar apenas 1):

1 Pão (50g) com queijo (1 fatia: 20-25g)

1 dose individual de bolachas tipo Maria (6 bolachas)

- Opção 2 (selecionar apenas 1):

1 iogurte sólido natural ou de aroma (sem adição de açúcar)

1 pacote individual de leite meio-gordo UHT (200ml)

*Nota: Para os casos identificados de intolerância à lactose o pacote de leite a fornecer deverá ser sem lactose.*

1 peça de fruta + água engarrafada

1 pacote individual de sumo de fruta/hortícolas (sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados), valor superior a 50% de sumo de fruta/hortícolas (200 a 330ml)

2. O fornecimento deste menu obriga ao cumprimento dos seguintes critérios:

2.1. Pão acondicionado individualmente em película aderente ou outro material adequado;

2.2. Peça de fruta devidamente limpa e que não necessite de descascar (excepção: banana)

3. O preço a faturar deverá corresponder ao preço dos lanches apresentado na respetiva proposta com acréscimo de 20% (a registar separadamente na faturação).

4. Nos casos em que a duração da actividade no exterior se prolongue após o horário do almoço, o adjudicatário deverá propor, em função das condições existentes, ementa adequada às respetivas circunstâncias. O preço a faturar será, nos casos de fornecimento da refeição completa (sopa + prato + fruta) idêntico ao dos restantes almoços. Caso seja fornecida a refeição ligeira (sopa substancial + pão + fruta ou prato + fruta), o preço a faturar será 71% do preço da refeição completa.

5. Compete ao estabelecimento assegurar, através dos mecanismos adequados, o transporte de refeições. Ao adjudicatário não compete, por isso, qualquer responsabilidade sobre o controlo efetivo do mesmo e respectivas consequências.

6. De acordo com o acima descrito, o Estabelecimento deverá propor ao adjudicatário (com antecedência mínima de 5 dias) a opção que considera adequada em função da duração da saída para o exterior e as necessidades alimentares das crianças. A desmarcação deverá efectuar-se com antecedência mínima de 24 horas (excepção: fim de semana).

7. Para estes dias, o adjudicatário poderá propor outros alimentos necessitando obrigatoriamente de aprovação da entidade adjudicante.

### Dias Festivos

1. Nos dias festivos (Carnaval, Páscoa, Santos Populares (um apenas), Natal ou outro) deve o adjudicatário fornecer uma refeição adequada à comemoração. Durante o ano letivo, a elaboração de ementas festivas (lanches ou almoços) limita-se a 4 ocasiões.

2. A composição da ementa para dias festivos deverá ser enviada à Direção do Estabelecimento e à Entidade Adjudicante com antecedência mínima de 15 dias. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de propor todas as alterações que considere necessárias desde que estas não alterem o preço unitário da refeição.

3. A composição da ementa (lanches) deverá respeitar as sugestões constantes das linhas orientadoras emanadas da Direção Regional de Educação.

### ALTERAÇÃO DE EMENTAS

1. Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Em caso de alguma eventualidade que obste ao fornecimento da refeição prevista (em um ou mais constituintes), o adjudicatário deverá efectuar a sua substituição de acordo com os alimentos autorizados e capitações descritas.

2. O adjudicatário deverá propor a substituição ao Estabelecimento, devendo a causa da alteração ser registada em documento próprio (exemplo: falha do fornecedor; más condições marítimas – Porto Santo). Qualquer alteração deverá ser obrigatoriamente transmitida pelo adjudicatário, por escrito, à DRPRI.

3. Nestes casos, torna-se obrigatório proceder à respectiva rectificação das ementas afixadas para que a informação exposta corresponda ao efectivamente servido.

4. Não obstante o disposto nos números anteriores, o adjudicatário deverá assegurar o regular cumprimento das entregas de mercadoria por parte dos fornecedores. O sucessivo incumprimento do plano de ementas por motivos que decorrem de não conformidades a este nível será objeto de atuação por parte da entidade adjudicante.

## PEDIDOS EXTEMPORÂNEOS

1. O Estabelecimento pode alterar (por alguma circunstância excepcional) o número de refeições previstas (almoços ou lanches) devendo informar o adjudicatário até às 17:30h do dia anterior.

2. De acordo com o referido no ponto 1, o adjudicatário obriga-se a satisfazer todas as extemporâneas solicitadas.

## ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA

1. Os produtos alimentares que compõem as refeições deverão satisfazer os requisitos legais específicos aplicáveis à sua produção e comercialização.

1.1. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data de durabilidade mínima», de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, metade do prazo da «data de durabilidade mínima», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

1.2. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data-limite de consumo», de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, dois terços da «data-limite de consumo», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

2. Privilegiar a utilização de frutas e produto hortícolas frescos, os quais devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

2.1. As frutas devem apresentar um adequado estado de maturação e frescura, devendo ser atendidos critérios de sazonalidade, devido às capacidades de conservação, como cerejas, uvas e ameixas;

2.2. Os legumes, com exceção da batata e cebola e abóboras, devem ser de colheita recente, não devendo ter aquando da sua utilização mais de cinco dias se conservados em frio após colheita e apresentarem estado de maturação adequado, bom estado de frescura e turgescência;

3. A carne deverá cumprir as seguintes especificações:

a) Cor típica (de acordo com o tipo de carne) com pequena quantidade de exsudado, aspecto granuloso ao corte, isenta de aponevroses excessivas.

b) Carimbo oficial de inspecção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate.

c) As embalagens deverão apresentar-se intactas, íntegras, seladas e aderentes à carne.

d) Aves: devidamente sangradas, evisceradas e depenadas.

3.1) A carne deverá ser aprovada para consumo publico em conformidade com o regulamento de inspeção sanitária dos animais do talho. A carne deverá ser de 1º categoria (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.), apresentando as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, como ainda, no momento da receção, uma temperatura no seu interior de 4ºC, sendo tolerada uma temperatura máxima de 7ºC. As peças deverão ser acondicionadas em tabuleiros plásticos devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo. Não será admissível o fornecimento de carne cuja composição não respeite os padrões de qualidade preconizados (5 de carne).

3.2.) A carne de porco deverá ser fornecida em peças embaladas em vácuo, ultracongeladas;

3.3.) carcaça de frango não congelada, que deve ser mantida permanentemente a uma temperatura não inferior a - 2º C nem superior a 4.º C. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

3.4. Só poderá ser confecionada carne picada desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) Existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higiene e conservação. Não é permitida, em qualquer circunstância, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim (evitar contaminações cruzadas).

b) Caso não se aplique o descrito no ponto a) e/ou, por opção do adjudicatário (desde que decorra a salvaguarda da higiene e segurança alimentar) a aquisição de carne é feita já picada sem posterior necessidade de manipulação.

c) A área de preparação da carne picada tem de ser distinta das áreas de preparação de legumes e peixe. Não é permitido, na mesma zona, a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne.

d) A peça de carne deverá apresentar-se isenta de aponevroses, gorduras, sinais de oxidação e indicar o dia de abate.

3.4.1. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e c) do número 3, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado e congelado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea d) do número 3.

4. O adjudicatário deverá optar, em função do descrito no anexo 5, preferencialmente pela variedade de pescado sem espinhas e/ou, pelas suas variantes mais limpas, designadamente: em posta; filete ou lombo. Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário compromete-se, sempre que aplicável, a assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas. A conservação do pescado deverá ser feita mediante refrigeração ou congelação. As lulas deverão ser sempre fornecidas limpas.

5. Deverá o adjudicatário utilizar ovos desidratados ou pasteurizados. Os ovos pasteurizados (aplicação geral; inteiro, gema e clara) devem ser armazenados a temperatura igual ou inferior a 3ºC e não podem permanecer nas caixas de transporte.

5.1. Ovo em natureza, só cozido (Categoria A, com indicação adicional de qualidade «Extra» ou «Extra-frescos», do tamanho L, e apresentarem-se contidos na embalagem do produtor devidamente marcados, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão, de 23 de Junho de 2008, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro, no que respeita às normas de comercialização dos ovos). Deve ser armazenado à temperatura de 5ºC a 8ºC, nunca próximo de produtos que possam transmitir cheiros.

6. O azeite terá de ser extra-virgem (acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,8 graus) e apresentar-se engarrafado em embalagem de plástico.

7. Todos os alimentos fornecidos deverão cumprir as normas de qualidade e segurança aplicáveis ao seu consumo. O incumprimento deste requisito determina que o adjudicatário proceda, em tempo útil, à referida substituição do alimento em causa como garantia da qualidade do serviço prestado.

### PREPARAÇÃO, CONFECÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Não é permitida a utilização de manteigas e margarinas na confeção de alimentos.

2. Os agriões não podem ser servidos em natureza. A utilização deste alimento implica obrigatoriamente confeção prévia.

3. Deverá ser privilegiada a utilização diária de ervas aromáticas diversas nas ementas que traduzam, deste modo, refeições de elevada qualidade, sabor e, por consequência, a

necessidade mínima de sal de adição. A utilização de especiarias (exemplo: noz moscada) deverá ser moderada e adequada à respectiva faixa etária.

4. É obrigatório o uso de métodos de confeção saudáveis (cozer, estufar, grelhar, assar no forno sem gordura), devidamente adequados aos recursos (físicos, materiais) disponíveis. Em função das condições existentes, o adjudicatário deverá promover a alternância diária nos métodos de confecção utilizados e na preparação diversificada dos alimentos.

5. O adjudicatário compromete-se a garantir adequados procedimentos de confeção que salvaguardem a qualidade das refeições, designadamente no que diz respeito à textura, consistência, aroma e paladar característico dos alimentos ("ex: arroz cujos grãos fiquem soltos"). A confecção deverá cumprir a relação tempo/temperatura que proporcione ainda a adequada cozedura (nem escassa nem excessiva) dos alimentos.

6. O consumo de gorduras deverá ser moderado sendo expressamente proibida a confecção de fritos.

7. Os produtos hortícolas para saladas e a fruta devem ser desinfectados de acordo com procedimento adequado (exemplo: pastilhas de desinfecção).

8. A distribuição de refeições deverá ser feita imediatamente após confecção, evitando manter os alimentos à temperatura de risco (5ºC-65ºC). Recomenda-se que a confeção seja programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para as refeições.

9. Todos os procedimentos inerentes à preparação, confeção e distribuição de alimentos deverão respeitar as temperaturas recomendadas. Por motivos de baixa temperatura ambiente e, mediante solicitação do estabelecimento, poderá o leite ser aquecido a temperatura adequada caso esse procedimento viabilize o desejado consumo.

## PRODUTOS E PROCEDIMENTOS INTERDITOS

1. É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados; molhos; corantes; bicarbonato de sódio, entre outros).

2. A utilização de sal de adição só é permitida para confeção e em quantidades mínimas. É expressamente proibida a utilização de sal de adição até os 12 meses de idade. Conforme diretrizes das autoridades de saúde, **o sal fornecido deverá ser iodado em substituição do sal comum.**

3. A farinha de trigo deverá ser do tipo normal ou integral a qual não poderá conter aditivos (exemplo: antioxidantes). O pão não poderá conter adição de açúcar.

4. É proibida a reutilização de refeições ou aproveitamento de géneros alimentícios confecionados previamente.

5. É proibida a utilização de géneros alimentícios que não cumpram os critérios sanitários e de qualidade previstos, em conformidade com a legislação vigente.

6. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos (inclusivé molhos e conservas) entendendo-se por tal, a confecção ou utilização prévia de géneros alimentícios, cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

7. É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.

8. É proibida a utilização de açúcar; doces; compota (com açúcar, excepto: sobremesa de banana); marmelada; enchidos (inclusivé fiambre) e fumados; enlatados e conservas; fruta em calda ou cristalizada; óleos e margarina; chocolate e produtos derivados (mousse de chocolate, cacau em pó...); snacks ricos em gordura; produtos de pastelaria (folhados - inclusivé pré-congelados; croissants; rissóis; croquetes; pastéis de bacalhau; empadas; delícias do mar; salsichas; refrigerantes (inclusivé bebidas com cola; ice tea; águas

gaseificadas com aroma); sumos e néctares de fruta (com valor inferior a 50% de sumo de fruta); gelados.

9. A inobservância do disposto anterior só será permitida em dias festivos, mediante autorização prévia da Direção do Estabelecimento e da DRPRI.

10. É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados na sua composição.

11. É vedado ao adjudicatário confecionar qualquer tipo de alimentação destinada a outros utentes para além dos definidos neste documento (excepção: situações devidamente autorizadas pela entidade adjudicante).

12. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições preparadas externamente.

### TRANSPORTE, RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário. Deverão ser esgotadas as possibilidades de aquisição na RAM.

1.1. O adjudicatário deverá dar preferência a produtos agrícolas e agroalimentares frescos ou transformados que se integrem no preceito das cadeias de abastecimento curtas.

2. Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas.

3. O adjudicatário é responsável pelas etapas de transporte, recepção, armazenamento e conservação dos géneros alimentícios, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene destes produtos.

4. Os veículos de transporte dos produtos alimentares ao local de entrega deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme a legislação em vigor que lhes é aplicável.

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. O Estabelecimento coloca à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente. Deverá também fornecer ao adjudicatário a relação de equipamento/material existente nas instalações alimentares do estabelecimento.

2. Consideram-se instalações alimentares do Estabelecimento a cozinha, copa, sala de refeições, despensa(s), sanitários do pessoal, corredores, zona de cargas e descargas dos produtos e todos os anexos.

3. Qualquer utilização do espaço da cozinha para outros efeitos que não os contratados e/ou fornecimento a entidades terceiras, obrigam a autorização prévia da entidade adjudicante enquanto instituição responsável pelo espaço, funcionalidade e manutenção.

3.1. Nestes termos, e mediante autorização da entidade adjudicante, a empresa poderá confecionar e fornecer refeições a entidades terceiras utilizando os equipamentos, instalações e recursos disponíveis. Caso tais refeições tenham tipologia semelhante, tal contratação e fornecimento deverá ter custos unitários limitados aos adjudicados através do contrato presente.

4. 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.

5. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento da cozinha e refeitório para que o início de funcionamento do serviço ocorra nas melhores condições. O adjudicatário compromete-se também a, nos dois dias úteis imediatos ao encerramento da cozinha (no final de cada período lectivo), garantir profunda limpeza e arrumação geral das instalações e equipamento.

6. O adjudicatário obriga-se ao correto manuseamento dos equipamentos hoteleiros existentes nas cozinhas sob a sua responsabilidade, cumprindo as instruções de segurança e de boa utilização dos mesmos, como indicado nas respetivas fichas técnicas, para evitar avarias e consequentemente garantir uma maior conservação e longevidade dos referidos.

7. O adjudicatário obriga-se a garantir, por parte dos seus trabalhadores, com especial atenção quando os mesmos transitam entre estabelecimentos ou são novos ao serviço, a aptidão necessária e suficiente para a utilização dos equipamentos disponíveis.

8. O adjudicatário obriga-se a executar todas as tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, seguindo as normas e uma conduta de boas práticas considerando a tipologia dos materiais existentes.

9. Na execução das tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário obriga-se, nomeadamente, a não utilizar diretamente sobre os referidos, quantidades excessivas de água sob pressão, sob pena de, em caso de avaria, lhe ter de ser imputada a responsabilidade nos custos inerentes à reparação e/ou à substituição

do equipamento danificado, a aplicar através de nota de crédito a juntar à fatura do mês seguinte.

10. Para uma melhor gestão dos processos de manutenção corretiva dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário, por via do responsável local, obriga-se a comunicar prontamente à direção do estabelecimento qualquer anomalia/avaria que seja detetada no funcionamento dos mesmos, que condicionem o normal serviço de confeção das refeições, bem como informar sobre a plena operacionalidade do equipamento após qualquer intervenção de reparação.

11. Como complemento do ponto anterior, as anomalias/avarias em questão devem ser descritas com o maior detalhe possível, a fim de facilitar o diagnóstico e reduzir os prazos de reparação.

12. Nos termos acima descritos, o adjudicatário é responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas sendo da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

13. As instalações, equipamento e material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

14. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, terão de ser restituídos ao Estabelecimento em bom estado de conservação e funcionamento.

15. Em caso de problemas com os produtos armazenados, a DRPRI não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

## HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

1. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações da cozinha e pelos encargos com os materiais e produtos utilizados. É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza destinados à copa anexa à cozinha (sempre que aplicável). No caso de copa externa à cozinha, o fornecimento deste material não compete ao adjudicatário.

2. O adjudicatário deve zelar pela correcta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou aplicação incorrecta.

3. Os produtos de limpeza a utilizar pelo adjudicatário deverão ser inócuos para a saúde tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores do refeitório.

4. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção de todos os utensílios, equipamentos e instalações da cozinha, incluindo os produtos necessários para o efeito.

5. As acções de higienização (diárias e periódicas, conforme equipamento) deverão ser objeto de registos.

6. A desinfecção e desinfestação das instalações, bem como limpeza da chaminé e exaustor, serão por conta do adjudicatário, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

## FORNECIMENTOS DIVERSOS

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:
    a) Guardanapos de papel (folha dupla, dimensão 33 × 33cm)
    b) Película aderente para o revestimento de embalagens individuais

2. Todas as matérias–primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, designadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis.

### PESSOAL

1. O adjudicatário deverá coordenar ou destacar dos seus quadros pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a preparação, confeção e empratamento das refeições.

2. O adjudicatário terá obrigatoriamente que destacar dos seus quadros um representante permanente para a Região. O representante deverá efectuar presencialmente o acompanhamento do serviço prestado (coordenação de diversas cozinhas), constituir o elo de ligação com a entidade adjudicante e corresponder às exigências do serviço e especificidades do estabelecimento, de acordo com o estabelecido neste documento.

3. Para uma efetiva articulação entre a empresa e o estabelecimento, deverá o representante da empresa reunir com a Direção do Estabelecimento no início do ano letivo e, no mínimo, uma vez por período letivo. Sempre que considere oportuno, ou em caso de solicitação, deverá ainda manifestar a sua disponibilidade para reunir com a Direção do estabelecimento.

4. Para o melhor acompanhamento do serviço prestado, o representante da empresa deverá ainda realizar visitas semanais ao estabelecimento (mínimo 1x/semana). Excepciona-se o Porto Santo, local onde se exige a presença do representante da empresa no mínimo 1x/mês. No início do ano letivo, deverá o representante da empresa disponibilizar o seu contacto à Direção do Estabelecimento mantendo-se contactável durante o período laboral.

5. O pessoal afeto ao serviço terá que satisfazer as exigências do serviço, designadamente ao nível dos horários, quantidade, qualidade e apresentação das refeições. Deverá o

pessoal afeto ao serviço promover adequada relação interpessoal com a Direção do Estabelecimento e demais comunidade educativa.

6. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de solicitar o reforço do contingente de pessoal sempre que as necessidades de serviço o exijam e sem qualquer acréscimo no valor da proposta apresentado a concurso. O adjudicatário compromete-se a salvaguardar a adequada eficiência do serviço.

7. O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo Sábado e Domingo) de um responsável na unidade alimentar no período das 9:00h às 16:30h.

8. O adjudicatário deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, designadamente, por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Esta necessidade não poderá acarretar encargos suplementares.

9. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal (disciplina e aptidão profissional). É da sua responsabilidade a reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material ou a terceiros.

10. O adjudicatário deverá fornecer formação específica, certificada e regular à totalidade dos funcionários que diariamente manipulam alimentos, designadamente em *"Higiene e Segurança Alimentar"*. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no ato da entrega das propostas e sempre que solicitado pela DRPRI. Poderá a empresa proceder às formações em contexto da(s) unidade(s) afecta(s) devendo, no entanto, reportar com regularidade as acções desenvolvidas à Direção do Estabelecimento (através da disponibilização do plano de formação ou, sempre e previamente à sua ocorrência).

11. Considerando que as cozinhas constituem um espaço de potencial risco, o adjudicatário deverá assegurar formação na área da segurança contra incêndios (designadamente ao nível de 1ª intervenção - manuseamento de extintores, mantas contra fogos e mangueiras

de incêndio). Sempre que solicitado, em horário que não colida com o exercício de funções na cozinha, as equipas de cozinha deverão participar nos ensaios e testes de emergência (exercícios de evacuação e simulacros e formação proporcionada pela escola ao nível da segurança contra incêndios).

12. A empresa deverá ainda assegurar formação ao nível dos procedimentos de prevenção face aos equipamentos relacionados com o gás.

13. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade. Deverá 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.

14. As refeições serão confecionadas pelos funcionários do adjudicatário. É da responsabilidade do adjudicatário, o empratamento, distribuição de refeições, processo de recolha de material no refeitório e todas as operações de limpeza relativas à cozinha.

15. Compete ao adjudicatário a distribuição de refeições e a limpeza pontual do refeitório (exemplo: limpeza de mesas entre turnos na mesma refeição; sopa que derramou, etc...), tarefa que, no entanto, poderá ser partilhada com a escola. É da exclusiva responsabilidade da escola a limpeza geral do refeitório (excluindo a cozinha).

16. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, máscara (sempre que aplicável) e luvas descartáveis, a expensas do adjudicatário. Durante o empratamento é obrigatório o uso de luvas descartáveis.

17. O adjudicatário deverá afixar mensalmente a escala do pessoal. A Direcção do Estabelecimento pode solicitar (sempre que julgue conveniente), os seguintes elementos:

    a) Nº de pessoas;

b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;

c) Horário de trabalho.

18. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que daí resultem.

### PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

1. O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confecção, empratamento e distribuição a presença de pessoas estranhas ao serviço. Serão admissíveis excepções para a Direção do Estabelecimento e o pessoal, por esta, devidamente autorizado.

2. A entrada nas instalações da cozinha será apenas permitida a quem se apresente devidamente protegido.

### ÁGUA, GÁS, ELECTRICIDADE E TELEFONE

1. O Estabelecimento assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água e eletricidade às instalações. A instalação e pagamento do gás compete à DRPRI.

2. É da responsabilidade do adjudicatário os encargos com todas as chamadas telefónicas (fixo ou móvel) que efetue, assim como a instalação e aluguer de telefone direto (caso se aplique).

### TRANSPORTE DE LIXO

1. O transporte do lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário, devendo a mesma ser seletiva.

2. O adjudicatário deverá assegurar que o lixo produzido na cozinha fica devidamente acondicionado. É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento. A limpeza da área de armazenamento de lixo é da exclusiva responsabilidade da escola.

## LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. Em tudo o omisso nas presentes condições gerais e técnicas observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de Janeiro, com as alterações constantes da declaração de retificação nº18-A/2008 de 28 de Março e demais legislação legalmente aplicável.

## ANEXO 5 – LISTA DE ALIMENTOS

### CATEGORIAS

**1. Carne/ Pescado (não aplicável para refeição vegetariana) / Ovos (aplicação condicionada[1]):**

- Frango; perú; coelho; borrego; cabrito; porco; vaca.
- Ovo (ovo, clara de ovo).
- Fogonero; garoupa; pescada, espada, salmão; bacalhau; abrótea; perca; atum; paloco; granadeiro; vermelhão; dourada; maruca; solha; polvo; lulas.[2]

**2. Cereais e derivados:**

- Cereais (*aveia, arroz; trigo; milho; centeio; cevada; cevadinha; cuscuz)* e derivados (pão, massas alimentícias - *pevide, estrelinhas, letras, cuscuz, búzios, cotovelinhos, cotovelos, esparguete, espiral, lacinhos, macarrão, meada, riscada, tagliatelle, talharim*) de preferência integrais;
- Batata, batata doce, inhame, trigo sarraceno e pseudocereais como quinoa, amaranto, millet, etc.
- Farinha (milho, trigo, mandioca).

**3. Leguminosas (frescas e/ou secas):**

- Feijão (branco, catarino, encarnado, manteiga, preto, frade); grão de bico; favas; ervilhas (secas ou frescas); lentilha.

**5. Derivados de leguminosas:**

- Soja, seitan, tofu.

---

[1] Se ovo- ou ovolactovegetariano.

[2] O peixe panga não poderá ser fornecido por motivos que decorrem da sua difícil aceitação junto das crianças (sabor e cheiro acentuados).

**6. Legumes/Hortícolas frescos (privilegiar os legumes da época) ou congelados (na falta de frescos):**

- Abóbora amarela; abóbora-menina-tenra; abóbora-menina-verde; aipo; boganga (abóbora gila); acelga; alface; agrião; alho francês; beterraba; beringela; cebola; cenoura; curgete, couves (brócolos, bruxelas, chinesa, coração de boi, flor, galega, lombarda, repolho, roxa); espinafres; espargo; feijão verde; nabo; pepino; pimpinela; pimento; rabanete; rúcula; tomate; macedónia de legumes (ervilha, feijão verde, cenoura, nabo).

**7. Fruta (PRIVILEGIAR FRUTA DA ÉPOCA):**

- Banana; maçã; pêra; pêra abacate; laranja; kiwi; pêssego; ananás/abacaxi; anona; ameixa; alperce; melão; melancia; papaia; morango; uva; cereja; manga, etc.

**8. Frutos secos e/ou oleaginosos:**

- Não podem ser fornecidos sob a forma salgada ou caramelizada.

**9. Sementes (Facultativo):**

- Linhaça, abóbora, chia, papoila, sésamo, girassol, etc.

**10. Laticínios[3]/ alternativas vegetais:**

- Leite ou bebida vegetal, iogurte/queijo (ou alternativas vegetais).

**11. Gorduras:**

- Azeite, cremes vegetais.

[3] Se lacto- ou ovolactovegetariano.

## ANEXO 6 – REFEIÇÕES DESTINADAS A ADULTOS

### CONSTITUIÇÃO DA REFEIÇÃO (CAPITAÇÕES)

- **SOPA**

  - Capitações idênticas ao descrito para crianças

  - Volume aproximado: 250 ml

- **PRATO**

| Géneros Alimentícios | Quantidade (g/ml) | |
|---|---|---|
| Carne/Peixe/Moluscos (parte edível)[1] | 120 | |
| Massa/Arroz/Cuscuz | 100 | b) |
| Ervilhas Feijão/Favas/Grão[2] | 60 | |
| Batata | 120 | |
| Legumes/Hortaliça | 150 | |
| Azeite | 10 | |

[1] Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis...)

[2] Quantidade prévia a demolhar

b) Selecionar apenas um dos alimentos ou combinar vários reduzindo as quantidades indicadas.

- **PÃO** (1 unidade – 50g)

- **FRUTA** (1 peça – peso mínimo: 150g)

ANEXO I-M

**Modelo de declaração**

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c) do n.º 3 do artigo 256.º-A, conforme aplicável do Código dos Contratos Públicos e o artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto.]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.
2 - Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a).....
b).....

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.
4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação.
5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.
6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar a declaração que constitui o anexo ii-M do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código e artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação.
7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória

de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura (4)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º
(4) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXO II-M

**Modelo de declaração**

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos e o n.º 1 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
2 - O declarante junta em anexo [ou indica... como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)] os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos e (quando aplicável) os documentos comprovativos de que cumpriu as obrigações fiscais declarativas cujo conteúdo assume interesse específico para a Região Autónoma da Madeira referidos no n.º 2 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M.
3 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura (5)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
(4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(5) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º