



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

CADERNO DE ENCARGOS

EB/PESACF/09/2021 para a aquisição de fornecimento de refeições diárias (almoços e lanches)
Edifício do Curral das Freiras

PARTE I

CONDIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Entidade adjudicante

A entidade adjudicante é a **Escola Básica com Pré-Escolar de Santo António e Curral das Freiras**, adiante designada por EB/PE Santo António e Curral das Freiras, NIPC nº 671 001 264, sediada na Rua Quinta Josefina, 1, 9020 - 321 Funchal, telefone 291709390, email: eb23santonio@edu.madeira.gov.pt. A entidade adjudicante é representada pelo Conselho Administrativo da EB/PE Santo António e Curral das Freiras, órgão competente para autorizar a despesa, no uso das suas competências.

Artigo 2.º

Objeto do contrato

Procedimento para a celebração do contrato de confeção e fornecimento de refeições diárias (almoços e lanches) na cantina da EB/PE Santo António e Curral das Freiras – edifício do Curral das Freiras, para o ano letivo de 2021-2022, nos termos do Código dos Contratos Públicos, publicado no Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro e demais legislação em vigor.

Artigo 3º

Preço Base

O preço base, de acordo com as condições previstas no presente Caderno de Encargos, é 55.178.57€ (cinquenta e cinco mil, cento e setenta e oito euros e cinquenta e sete cêntimos), acrescido do valor do IVA, à taxa legal em vigor na Região Autónoma da Madeira, correspondendo ao preço máximo que a entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente contrato.

Artigo 4º

Duração do contrato

O contrato tem a duração estimada de 334 dias úteis, com início no ato de adjudicação e termo a 31 de julho de 2022).

Artigo 5º

Prazo de entrega



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

O prazo de entrega dos bens, requeridos pela entidade adjudicante e inerentes aos serviços prestados, deverá ocorrer num prazo a combinar por mútuo acordo. Ressalve-se que atendendo ao pouco espaço disponível e aos poucos equipamentos, não é permitido o armazenamento de grandes quantidades de alimentos.

Artigo 6º

Garantia

1. A entidade adjudicada deverá assegurar a entrega dos produtos sem qualquer anomalia e em perfeito estado de conservação.
2. O adjudicante, na pessoa do Presidente do Conselho Administrativo desta Escola, ou quem for por si indicado, poderá devolver os géneros entregues, sempre que verificar que os mesmos estão em estado impróprio para consumo.
3. Em caso de devolução de todo ou parte do fornecimento requisitado, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição de imediato.
4. Se o adjudicatário não entregar as refeições, dentro do prazo estabelecido, a Escola reserva-se ao direito de adquirir, noutro prestador de serviço, as refeições necessárias ao seu consumo, de qualidade pelo menos igual à que deveria ter sido fornecida, sem dependência de aviso ao adjudicatário, sendo por ele paga, por meio de dedução das faturas do fornecimento bem como as despesas que de tal facto advirem.
5. Sem prejuízo das sanções legais a que esteja sujeito, o adjudicatário que entregar produtos impróprios para consumo poderá por esse facto implicar a suspensão do fornecimento e a eventual denúncia às autoridades oficiais competentes.

Artigo 7º

Prazo de pagamento/Faturação eletrónica

1. Compromete-se a entidade adjudicante a efetuar o pagamento do respetivo serviço prestado, à entidade adjudicada, imediatamente após a disponibilidade de verbas para o efeito.
2. Obriga-se o Adjudicatário a proceder ao envio da faturação eletrónica, conforme indicações definidas do Decreto Lei 14-A/2020, de 07 de abril, através da plataforma iLink Digital Sharing, acessível em <https://www.ilink.pt>

Artigo 8º

Cessação dos Serviços Prestados

Os serviços prestados podem cessar em qualquer momento por mútuo acordo.

Artigo 9º

Resolução do contrato pela entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos da resolução do contrato previstos na lei, a EB de Santo António e Curral das Freiras pode resolver o contrato, a título sancionatório, logo que se verifique o não cumprimento das condições



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

definidas no presente caderno de encargos ou concretamente, quando ocorra quaisquer das seguintes circunstâncias por razões imputáveis ao adjudicatário:

- a. Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução do contrato;
 - b. Prática de ações que prejudiquem a quantidade ou qualidade do serviço de cantina;
 - c. O não cumprimento de condições higiénico sanitárias e de segurança;
 - d. O não cumprimento das obrigações assumidas no articulado contratual e nas peças do procedimento e demais documentos que o compõem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante notificação enviada ao adjudicatário.
3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos incorridos durante a execução do contrato.

Artigo 10º

Resolução por iniciativa do Adjudicatário

O adjudicatário poderá resolver o contrato nos termos gerais previstos na lei.

Artigo 11º

Caducidade do contrato

O contrato caduca quando se verificar o fim do seu prazo, extinguindo-se as relações contratuais existentes entre as partes.

Artigo 12º

Cedência da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a) Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento;
 - b) A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário está legalmente habilitado e tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Artigo 13º

Preços

Durante a vigência dos serviços prestados, os preços apresentados na proposta não serão objeto de alteração.

Artigo 14º

Sigilo



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento, relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.

Artigo 15º **Alterações**

Qualquer alteração ou modificação ao presente contrato será feito por documento escrito e assinado por ambos os outorgantes.

Artigo 16º **Caução**

Não é exigível a prestação de caução.

Artigo 17º **Assinatura do Contrato**

O contrato será efetuado pela entidade adjudicante, em duplicado, ficando cada outorgante com um exemplar, devidamente assinado e autenticado, disponibilizado na plataforma eletrónica utilizada para o efeito.

Artigo 18º **Contrato – Documentos**

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 pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b. Os esclarecimentos e 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 indicadas.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Artigo 19º **Legislação subsidiária**

Em tudo o que não estiver especialmente regulado, observar-se-ão as disposições legais previstas no Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro e demais legislação em vigor.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

Artigo 20º

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.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 21º

Descrição dos Bens/Serviços

1. O procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende a confeção e fornecimento diário de almoços e lanches na cantina do edifício do Curral das Freiras.

2. O adjudicatário deverá fornecer diariamente as seguintes opções alimentares:

- a) O número previsto de refeições completas diárias a fornecer corresponde a trinta e cinco (35) para alunos da creche e Pré;
- b) O número previsto de refeições completas diárias a fornecer corresponde a trinta e três (33) para alunos do 1º ciclo;
- c) O número previsto de refeições completas diárias a fornecer corresponde a trinta (30) para alunos do 2º, 3º ciclos;
- d) O número diário previsível de lanches para a creche e pré escolar é de setenta (70);
- e) O número diário previsível de lanches para o 1º ciclo é de sessenta e seis (66);
- f) O número diário previsível de lanches para 2º, 3º Ciclos é de cinquenta e cinco (55).

2.1. Refeição completa (ver anexos 1, 2 e 3)

2.1.1. A composição, obrigatória, da ementa diária da **refeição completa com inclusão de proteína animal** é a seguinte:

- a) Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas;
- b) Prato de carne ou peixe, alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir, obrigatoriamente, legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa;
- c) Sobremesa constituída, diariamente, por fruta variada da época, que poderá ser também assada ou cozida;
- d) Pão de mistura (50grs)

2.1.2. **Refeição completa sem proteína animal (vegetariana)**



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

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). A ementa vegetariana deverá assegurar o equilíbrio alimentar e nutricional e guiar-se pela legislação em vigor, nomeadamente as orientações da Direção Geral da Saúde, através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável.

II – LANCHE (ver anexos 1,2 e 3)

1. A composição dos lanches apresenta duas opções:

- a) leite + pão com queijo ou fiambre + peça de fruta;
- b) iogurte + pão com queijo ou fiambre + peça de fruta

1.1. 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.

1.2. O leite deverá ser meio-gordo (UHT) na quantidade de 250 ml.

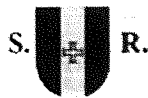
1.3. O iogurte deverá ser fornecido 1 vez por semana. Só serão admitidas as variantes *natural* ou *aroma* (ambas sem adição de açúcar).

2. 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.

3. Nos dias festivos (exemplo: Natal, Carnaval, Páscoa e fim do ano letivo) o menu para o lanche deverá ser constituído por **1 sumo (250 ml), sandes de queijo e/ou fiambre** sem acréscimo de preço.

4. A estimativa para o total de refeições e sua topologia, a fornecer durante a vigência do presente contrato, é a seguinte:

TIPO DE REFEIÇÃO	Nº DIAS (estimativa)	TOTAL REFEIÇÕES	VALOR BASE (sem IVA)
Refeição completa – creche e pré	206	7.105	55.178,57€
Refeição completa – 1º ciclo	177	5.580	
Refeição completa – 2º e 3º ciclo	177	5.330	
Lanches - creche e pré	206	14.470	
Lanches 1º ciclo	177	11.682	
Lanche - 2º e 3º ciclo	177	9.970	



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

5. As refeições, objeto do presente procedimento, deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar, previamente, pela entidade adjudicante, com a devida antecedência.
6. Cada utilizador do refeitório tem direito a um tabuleiro com a respetiva toalha de papel e guardanapo.

Artigo 22º

Ementas para atividades no exterior

1. Nos dias em que se realizem atividades no exterior, o leite deverá ser substituído por uma garrafa de água, ficando assim constituído: **1 garrafa de água + 1 sandes de queijo + 1 peça de fruta.**
2. O fornecimento deste menu obriga ao acondicionamento do pão em película aderente.
3. A peça de fruta não deverá ser de descascar (exceção: banana).

Artigo 23º

Matéria-prima alimentar

1. A matéria-prima alimentar fresca (carne, peixe, legumes, fruta, pão) não pode ser submetida ao processo de congelação dentro da Escola, pois, o equipamento do refeitório não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção dos produtos já congelados.
2. A carne de vaca deverá ser de 1ª qualidade (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.) apresentando as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura.
3. A introdução de peixes diferentes dos habituais deverá ter em conta a preferência da população escolar.
4. Privilegiar a utilização de produtos hortícolas frescos e dar preferência à fruta de época.
5. O arroz deverá ser, preferencialmente, do tipo carolino (menos refinado e maior valor nutricional) que o arroz agulha. Para alguns pratos, será usado o arroz agulha.

Artigo 24º

Matéria-prima não alimentar

1. O serviço a fornecer deverá incluir:
 - a) Guardanapos;
 - b) Saquetas de papel para os talheres;
 - c) Toalhetes de papel para os tabuleiros;
 - d) Película aderente para acondicionar pão e outros alimentos;
 - e) Produtos de higiene e limpeza;

Artigo 25º

Elaboração de Ementas



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

1. Na entrega das propostas, o concorrente deverá apresentar um conjunto de 20 ementas tipo, elaboradas de acordo com as regras do presente caderno de encargos, nomeadamente alimentos permitidos, frequência, capitações e constituição variada. Pretende-se ainda que venham acompanhadas das fichas técnicas e que se dê relevância a alguns pratos da cozinha regional.

1.1. As ementas apresentadas serão objeto de apreciação pelo órgão de gestão que procederá à seleção daquelas que considerar serem as melhores opções.

2. As ementas semanais, devidamente aprovadas, serão afixadas no refeitório e à entrada da escola e publicitadas na página Web da Escola.

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

3. Devem ser observadas as capitações previstas para os alunos do 2º e 3º ciclos do Ensino Básico, e de adultos, conforme legislação em vigor. Para carne e peixe considerar a quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis...) e nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações. Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

4. Na elaboração das ementas e quanto às **refeições completas**, devem ser tomadas em consideração os seguintes aspetos:

4.1. A ementa deve ser acompanhada da respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, tipo de confeção, capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total e contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (lípidos, proteínas e hidratos de carbono);

4.2. A ementa deve ser constituída, diariamente, por um prato de carne ou peixe, sendo o seu fornecimento alternado;

4.3. Na distribuição mensal, as carnes brancas terão que ser disponibilizadas com maior frequência que as carnes vermelhas (60% versus 40%);

4.4. A inclusão de carne ou peixe picado ou desfiado só poderá constar da ementa 1 vez por semana. O tipo de peixe/moluscos apenas se poderá repetir 2 vezes por mês;

4.5. O ovo limita-se a 2 vezes por mês.

5. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da Região Autónoma da Madeira (incluir batata doce, milho cozido, atum, espada...) respeitando, sempre que possível, as regras legais de aquisição, utilizados produtos de origem regional ou que integrem valor acrescentado regional.

6. Quando, devidamente justificadas por prescrição médica, devem ser servidas dietas, sendo dado atempado conhecimento ao adjudicatário, de tal facto e dos alunos abrangidos.

7. É da responsabilidade do adjudicatário, a garantia do fornecimento diário de alimentos para esta Escola, com qualidade e em condições de higiene e sanitárias, correndo por sua conta e risco a reparação de danos e prejuízos emergentes quer dos casos de intoxicação/ infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de qualquer refeições.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

8. Os planos de ementas não deverão ser alterados pelo adjudicatário; quando não seja possível, por motivos poderosos, devidamente justificados, assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição à Escola, devendo a causa da alteração ser registada pelo adjudicatário em documento próprio. Este documento deverá ser apresentado ao presidente do Conselho Administrativo desta Escola, ou por quem ele indicar, sempre que solicitado.

9. Não pode ser servida a mesma sopa mais que uma vez, durante cada semana.

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

10.1. Simultaneamente com a fruta poderá haver salada de fruta (sem adição de açúcar e/ou refrigerante);

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

Artigo 26º

Instalações, equipamentos e material

1. As instalações, equipamentos e material devem apresentar-se, sempre, em boas condições de higiene e conservação, sendo os produtos para tal da responsabilidade do adjudicatário.

2. A desinfestação das instalações, que inclui cozinha, refeitório e espaços para armazenagem de matéria prima alimentar e não alimentar, será da responsabilidade do adjudicatário devendo ser efetuada, pelo menos, uma vez por período nas pausas letivas.

3. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufa) deverão ser, diariamente, verificadas, pelo adjudicatário, através de termómetros especificados e feitos registos.

4. O fornecimento de toalhas de papel para os tabuleiros, os guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório, sendo da responsabilidade do adjudicatário.

5. Os guardanapos deverão ser de folha dupla, com dimensão de 33 x 33 cm.

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

7. A manutenção e reparação do equipamento serão da responsabilidade do adjudicante.

Artigo 27º

Formação

O adjudicatário deverá fornecer adequada formação à totalidade dos funcionários que, no seu dia-a-dia, contactem com os alimentos, nomeadamente em “Higiene e Segurança Alimentar”, devendo fazer chegar ao adjudicante o plano de formação e respetivos conteúdos temáticos.

Artigo 28º

Pessoas estranhas ao serviço



Handwritten signature and a large circular mark.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

Não é permitida a presença de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição. Excetuam-se da proibição, o Conselho Executivo da Escola e o pessoal por este devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será autorizada a quem se apresente devidamente protegido.

Artigo 29º **Pré-marcação de refeições**

1. O número diário de refeições é apurado mediante a contagem das refeições vendidas aos utilizadores do refeitório.
2. A venda das refeições é da exclusiva responsabilidade dos serviços competentes.
3. A alteração das quantidades das refeições solicitadas fora dos prazos acima referidos, poderá ocorrer, pontualmente, se, por motivos devidamente justificados, devendo o adjudicatário estar preparado para servir refeições de recurso.
4. O montante a pagar ao adjudicatário e as demais obrigações das partes correspondem ao total de refeições consumidas.

Artigo 30º **Produtos a utilizar na confeção**

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário, a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efetuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na Região Autónoma da Madeira.
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.
3. O adjudicatário deverá guardar uma amostra da refeição diária, por um período de 72 horas.

Artigo 31º **Produtos e procedimentos interditos**

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

Artigo 32º **Normas de confeção**

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. A preparação e confeção das refeições terão de ser executadas em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente o Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 178/2002 do Parlamento Europeu.
3. O azeite para consumo em cru terá de ser virgem extra e obedecer à legislação em vigor.
4. Os agriões não podem ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA BÁSICA COM PRÉ-ESCOLAR DE SANTO ANTÓNIO E CURRAL DAS FREIRAS

Artigo 33º Higiene das instalações

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.
2. Todas as matérias-primas e bens não alimentares destinados à higiene do pessoal, nomeadamente, sabonetes líquidos, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis são da inteira responsabilidade do adjudicatário.
3. O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, higiene do pessoal, cantina e seus anexos.

Artigo 34 Água, Gás e Eletricidade

A Escola assegurará o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações.

Artigo 36º Transporte de lixo

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

Artigo 37º 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.

Artigo 38º Legislação Aplicável

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, adaptado à RAM através do Decreto Legislativo Regional nº 34/2008/M, de 14 de agosto e demais legislação em vigor.

O conselho administrativo