



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



CADERNO DE ENCARGOS

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas que definem os aspetos de execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição de serviços de fornecimento de refeições confeccionadas.

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) O suprimimento dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente, para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as 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

A proposta mantém-se em vigor durante o período de **01 de setembro de 2021, até 31 de julho de 2022**, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



Cláusula 4.^a

Local de Entrega dos Bens (ou Prestação de Serviços)

1- A entrega dos produtos é nas instalações do adjudicante, conforme requisição e horário a enviar com a periodicidade necessária, sendo essa entrega feita por conta do fornecedor.

Cláusula 5.^a

Condições de Adjudicação e Fornecimento

1- A Escola reserva para si o direito de propor a adjudicação com base no critério do mais baixo preço. O valor do preço base é de: **20 982,00 (vinte mil novecentos e oitenta e dois euros)**, acrescido do valor do IVA à taxa em vigor.

2- Os produtos têm de cumprir todas as normas de higiene, segurança e qualidade de acordo com a legislação em vigor no espaço nacional e no da Comunidade Europeia.

3- O fornecedor terá de manter a qualidade dos produtos ao longo de todo o ano.

4- O fornecedor torna-se responsável por qualquer defeito ou dano no produto e as consequências nefastas que daí podem advir para qualquer elemento da comunidade escolar. Nesse caso terá de substituí-lo por outro de idênticas características de maneira a não prejudicar o normal aproveitamento dos mesmos por parte da Escola.

5- Em caso de incumprimento de quaisquer condições constantes no presente caderno de encargos a Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior - Camacha reserva-se o direito de propor a adjudicação a outro fornecedor, sem quaisquer contrapartidas financeiras, ou de qualquer outra espécie para a parte cumpridora.

6- As quantidades indicadas foram calculadas por estimativa, assim a escola reserva o direito de adquirir maior ou menor quantidade, conforme necessidades reais.

Cláusula 6.^a

Preço Contratual

1- Pela aquisição dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior - Camacha deve pagar à entidade adjudicatária o preço constante da proposta adjudicada, acrescido do IVA à taxa legal em vigor na Região Autónoma da Madeira



S. R.
REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



2- O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas a suportar pelo fornecedor.

Cláusula 7.ª

Condições de Pagamento

1- As condições de pagamento do encargo do fornecimento são fixadas de acordo com as regras estabelecidas neste caderno de encargos.

2- O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, até o final do último dia útil do mês, as faturas discriminadas referente aos bens encomendados e fornecidos nesse mês, **até ao antepenúltimo dia útil**, sendo os restantes dias faturados no mês seguinte.

3- O pagamento das faturas entregues até o último dia útil do respetivo mês, será efetuado no mês seguinte, as restantes no prazo máximo de 60 dias contados da sua apresentação.

Cláusula 8.ª

Sigilo

1 - O adjudicatário garantirá o sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato;

2 - A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3 - Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



Cláusula 9.^a

Cessação da posição contratual

1 - O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante;

2 - Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente procedimento de modo a que a entidade adjudicante possa apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no Decreto-Lei nº 18/2008, que aprova o Código dos contratos Públicos (CCP), na sua versão atual.

Cláusula 10.^a

Força maior

1- Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor de bens, 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, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3- Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do 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;



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



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 recaíam;

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 11.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo de Círculo de Santa Cruz, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 12.^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 correio eletrónico ou por impossibilidade de apresentação neste, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificadas no contrato

2- Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.



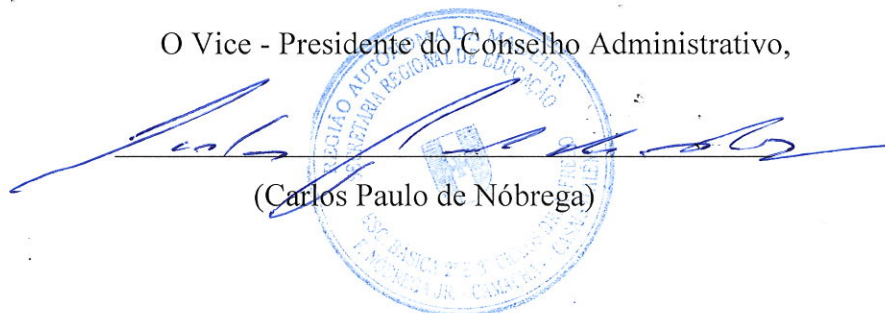
REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior
Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203

Cláusula 13.^a

Legislação aplicável

Em tudo o omissso no presente Caderno de Encargos, observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, retificadas pela Declaração 18-A/2008, de 28 de Março, adaptada à RAM pelo DLR nº 34/2008/M, de 14 de Agosto, alterado pelo Decreto Legislativo Regional nº 6/2018/M, de 15 de março.

O Vice - Presidente do Conselho Administrativo,



(Carlos Paulo de Nóbrega)



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



Caderno de Encargos
Condições Especiais

1. – O Procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende a confeção e fornecimento de refeições na Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo F. N. Júnior - Camacha, constituído por:

Composição das refeições
a) Refeição completa – (pão, sopa, prato guarnecido alternado diariamente carne/peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada) . Sobremesa (Fruta e ou doce), num total previsível de 11 785.
b) Sopa – (pão, sopa e sobremesa), num total previsível de 2000.

- 1.1. – As refeições diárias a fornecer serão aproximadamente de 100 refeições completas e de 10 sopas, perfazendo um total de 110 refeições, variando consoante o horário dos alunos, estipulado no início do ano letivo, num prazo estimado de 163 dias letivos. Prevê-se o fornecimento das restantes sopas, no período não letivo.

1.2.

2. Matéria-prima não alimentar.

Incluir o seguinte conjunto de produtos:

- . Guardanapos de papel
- . Saqueta de papel para talheres
- . Toalhete de papel para tabuleiro
- . Produtos de higiene e limpeza

3. Ementas – Elaboração.

3.1. – A preparação e confeção das refeições terá de ser executada em perfeitas condições estabelecidas nos documentos contratuais de mais legislação aplicável, designadamente, no Decreto-Lei nº 67/98 de 18 de Março.

3.2. – As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade de acordo com as técnicas de confeção, assim como pela legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos.

3.3. – 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 de danos e prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.

3.4. – Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos devidamente justificados assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor, à escola a sua substituição, devendo a causa de



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



alteração ser registada pelo adjudicatário e apresentada ao Presidente do Conselho Administrativo, sempre que solicitado.

3.5. – À sobremesa deverá o adjudicatário assegurar o fornecimento de frutas variadas e da época ou alternativas saudáveis: banana da Madeira de 1ª, maçã golden 70/75, pera rocha 60/65 e laranja 72/88.

3.6. – O peixe a incluir nas refeições deverá ser: **bacalhau, atum, espada, e pescada**. A introdução de uma outra variedade de peixe terá de ser negociada previamente com o Presidente do Conselho Administrativo.

3.7. – A variedade de carne a utilizar deverá ser de:

- . Suíno: Costeleta, febra, lombo e pá.
- . Bovino: Centro de alcatra, lombo e rabadilha.
- . Frango: Peito, perna, coxa e frango inteiro.
- . Peru: Bifes.
- . Chouriço de carne de qualidade extra.

3.8. – Os ovos serão um produto a utilizar apenas em situação excecional e a negociar previamente com o Presidente do Conselho Administrativo. Os ovos deverão ser frescos de **classe L** e obrigatoriamente pasteurizados.

3.9. – O azeite deverá ser obrigatoriamente de oliveira e 1% de acidez máxima.

3.10. – O pão a incluir na refeição deverá ser de 50g e de **farinha de centeio**.

3.11. – Os vegetais a utilizar deverão ser: tomate, alface, cebola, milho doce, ervilha, cenoura, brócolos, couve de repolho, couve-de-bruxelas, feijão maduro, feijão seco, macedónia, alho francês, espinafre, nabo, pimento, agrião, acelgas, salsa, abóbora tenra e amarela.

3.12. – As ementas e a confeção dos alimentos devem cumprir todos os princípios concorrentes para uma alimentação saudável, devendo evitar-se os fritos.

4. Produtos a utilizar e confeção.

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

4.2. – O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes a manutenção da qualidade higiénica dos mesmos.

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



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



5. Produtos e procedimentos de utilização interdita.

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

5.2. – É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.

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

5.4. – É proibida a reutilização excessiva de óleos ou gorduras. O adjudicatário deverá realizar frequentemente análise ao grau de deterioração das gorduras utilizadas (compostos polares) com kit adequado, devendo proceder ao registo do resultado em documento próprio.

6. Normas de confeção

6.1. – A prestação deve ser executada em conformidade com as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

6.2. – Os agriões só podem ser servidos, quando cozinhados.

7. Instalações, equipamento, material diverso e outros.

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

7.2. – Consideram-se instalações alimentares da escola, a cozinha e as suas dependências (copa, sala de refeições, dispensa e sanitários).

7.3. – 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 do adjudicante.

8. Higiene das instalações.

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

9. Fornecimento diverso.

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

- a) Sacos de papel para empacotamento dos talheres.
- b) Guardanapos de papel, toalhas de papel para tabuleiros.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203



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

10. Pessoal.

10.1. – 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, entrega e recolha dos carros, higiene do pessoal cozinha e seus anexos.

10.2. – O adjudicante disponibilizará diariamente 4 cozinheiras para a confeção das refeições e todas as tarefas adicionais ao serviço da cantina.

10.3. – Conforme o número de refeições e no caso de falta de pessoal do Mapa de pessoal da Escola deverá o adjudicatário destacar pessoal com formação adequada de modo a garantir o bom funcionamento da cantina, negociando a situação com o Presidente do Conselho Administrativo ou quem ele nomear.

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

10.5. – O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo o Sábado e o Domingo) de um responsável na unidade alimentar no período das 8.30m às 17.30.

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

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

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

10.9. – É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, máscara e luvas descartáveis (quando necessário), a expensas do adjudicatário. Aquando do empratamento o pessoal deverá possuir luvas descartáveis.

11. Pessoas estranhas ao serviço.

11.1. – O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição pessoas estranhas ao serviço. Excetuam-se da



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

GOVERNO REGIONAL

SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Alfredo Ferreira Nóbrega Júnior

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3108-203

proibição, o Conselho Administrativo da Escola e o pessoal por esta devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será a quem se apresente devidamente protegido.

12. Água, Gás, Electricidade e Telefone.

12.1. – A Escola assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações.

12.2. – Serão por conta do adjudicatário o custo de todos os telefonemas que efetue.

13. Transporte de lixo.

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

14. Inspeção.

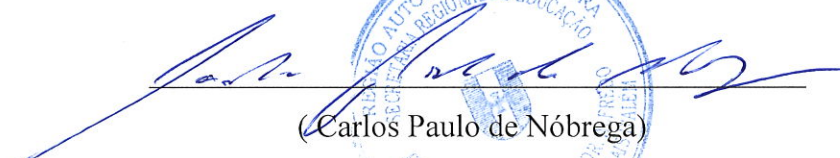
A Escola reserva-se ao direito de inspecionar os produtos entregues ou mandá-los analisar para avaliar a qualidade dos produtos, sempre que julgue conveniente, de forma a garantir o cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.

15. Legislação aplicável.

15.1. – Em tudo o omissos nas presentes condições gerais e especiais observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 Janeiro, alterado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2018, de 31 de agosto.

15.2. – Reserva-se ao Presidente do Conselho Administrativo o direito de não adjudicar o concurso a nenhum dos oponentes, caso nenhuma das propostas se revele economicamente vantajosa aos interesses da escola.

O Vice- Presidente do Conselho Administrativo,



(Carlos Paulo de Nóbrega)

