

CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA nº 4 de 2021-2022

“Aquisição de Serviços de Fornecimento de Refeição à Cantina da Escola Básica do 2.º e 3.º Ciclos Dr. Horácio Bento. Gouveia, Concelho do Funchal”

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Artigo 1º Tipo e 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 Refeição destinados à Cantina da Escola Básica do 2º e 3º Ciclos Dr. Horácio B. Gouveia, Concelho do Funchal**, utilizando como procedimento o Ajuste Direto, Regime Geral, nos termos do Artigo 112.º e seguintes do Decreto-Lei nº 111-B/2017 de 31 de agosto.

Artigo 2º Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes documentos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) 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 são indicados.

Artigo 3º Prazo

A proposta tem a validade de 66 dias e o contrato mantém-se em vigor de *10 de setembro de 2021 a 31 de Julho de 2022*, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

Artigo 4º

Serviço a realizar pelo prestador de serviços

Da celebração do contrato decorre para o fornecedor a entrega do serviço das refeições confeccionadas, no dia útil seguinte ao da sua requisição pela Escola Básica dos 2.º e 3.º Ciclos Dr. Horácio B. Gouveia, sita na Estrada da Liberdade, nº 1, Funchal, conforme as necessidades da mesma.

Artigo 5º

Condições de adjudicação e fornecimento

1. O fornecimento do serviço de refeições tem de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, na Portaria n.º 426/78 de 29 de julho, no Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, e demais legislação, nacional e comunitária aplicável (Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro).
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 tem de manter a qualidade dos produtos ao longo do período de adjudicação.
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 tem de substituí-lo por outro consoante o solicitado, de maneira a não prejudicar a normal utilização dos mesmos por parte da Escola.
5. Em caso de incumprimento de quaisquer condições constantes no presente caderno de encargos, a Escola Básica dos 2.º e 3.º Ciclos Dr. Horácio Bento de Gouveia, 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 as necessidades reais.

Artigo 6º

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, a Escola Básica dos 2.º e 3.º Ciclos Dr. Horácio B. Gouveia deve pagar ao prestador o preço constante da proposta adjudicada, acrescido do IVA à taxa legal em vigor na R.A.M.;
2. O preço base é fixado em **66.964,29 €** (sessenta e seis mil novecentos e sessenta e quatro euros e vinte e nove centimos), o qual acresce o IVA.
3. Entende-se por preço base o preço máximo que a Escola se dispõe a pagar pela execução da prestação de serviços que constitui o objeto do contrato a celebrar.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

Artigo 7º **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 envia à entidade adjudicante, nos primeiros cinco dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas, referentes aos bens encomendados e fornecidos no mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias contados da sua apresentação.

Artigo 8º **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoável exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

Artigo 9º **Incumprimento e denúncia**

Em caso de incumprimento por parte dos outorgantes das obrigações por eles assumidas no âmbito do contrato de prestação de serviços e que dizem respeito à sua concretização, poderá o outorgante lesado, denunciar unilateralmente o mesmo, no prazo mínimo de quinze dias, desvinculando-se das suas obrigações;

Em caso de denúncia do contrato, por parte do adjudicador, por incumprimento das obrigações do Adjudicatário, este obriga-se a reembolsar integralmente o adjudicador, pelos valores aprovados correspondentes aos encargos definidos no art.º 5º deste Caderno de Encargos.

Artigo 10º **Foro competente**

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal da Comarca do Funchal, ou a respetiva Vara Mista, com exclusão de qualquer outro.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

Artigo 11º

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato;
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Artigo 12º

Contagem dos prazos

Os prazos previstos ao contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Artigo 13º

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, retificadas pela Declaração 18-A/2008, de 28 de Março e demais legislação aplicável, adaptada à RAM pelo Decreto Legislativo Regional nº 34/2008/M, de 14 de agosto.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Especificações

1. O Procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende o fornecimento diário do serviço de refeições à Escola Básica dos 2º e 3º Ciclos Dr. Horácio Bento de Gouveia, constituído por:

Composição das refeições

✚ Refeição completa

- pão, sopa, prato guarnecido, alternado diariamente carne/ peixe, acompanhado sempre por vegetais e ou salada
- Sobremesa (fruta e/ ou iogurte ou gelatina)

✚ Sopa

- pão, sopa e sobremesa (fruta e/ ou iogurte ou gelatina)

✚ Prato de dieta

- Caso haja utentes de cantina que tenham problemas de saúde que assim o exijam.

2. As refeições diárias a fornecer serão, aproximadamente, de 120 refeições completas alunos, 1 refeições completas adultos, 8 refeições ligeiras adultos (prato), 4 refeições ligeiras adultos (sopa) e 6 refeições ligeiras adultos (sopa + sandes), durante um total estimado e aproximado de 217 dias úteis (compreenderão o período de 10 de setembro de 2021 a 29 de julho de 2022), conforme calendário escolar da R.A.M, sendo que:

✚ Nos períodos de:

- 20 a 30 de dezembro de 2021 (8 dias úteis);
- 04 a 18 abril de 2022 (9 dias úteis);
- 16 de junho a 29 julho de 2022 (31 dias úteis).

O número de refeições será no máximo de 10 refeições diárias completas de alunos, as quais poderão ser entregues já confeccionadas.

2.1. As quantidades descritas no ponto 2, são estimativas. A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir todas as quantidades previstas. Também se as necessidades ultrapassarem as quantidades previstas, o adjudicatário obriga-se a fornecer de acordo com as mesmas condições da sua proposta, desde que não seja ultrapassado o prazo de fornecimento.

3. Matéria-prima não alimentar

Incluir o seguinte conjunto de produtos:

- guardanapos de papel;
- saquetas de papel para talheres;
- produtos de higiene e de limpeza.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

4. Ementas – Elaboração

- 4.1. A preparação e confeção das refeições tem de ser executada em perfeitas condições estabelecidas nos documentos contratuais de mais legislação aplicável, designadamente, no Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de março;
- 4.2. As refeições devem 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;
- 4.3. 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;
- 4.4. Os planos de ementa não devem ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos devidamente justificados assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição à escola, devendo a causa de alteração ser registada pelo adjudicatário e apresentada à Presidente do Conselho Administrativo, sempre que solicitado;
- 4.5. À sobremesa deverá o adjudicatário assegurar o fornecimento de iogurte, gelatina ou frutas variadas e da época ou alternativas saudáveis. Quanto às frutas, fica o adjudicatário obrigado a cumprir as seguintes capitações, sendo que cada aluno tem direito a uma unidade:
- banana da Madeira de 1.ª;
 - maçã/ pêra rocha 120g;
 - laranja 150/200g.
- 4.6. O peixe a incluir nas refeições deverá ser: bacalhau, atum, espada, cherne e salmão. A introdução de uma outra variedade de peixe terá de ser negociada previamente com a Presidente do Conselho Administrativo ou alguém que a substitua;
- 4.7. 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.
- 4.8. Os ovos serão um produto a utilizar apenas em situação excecional e a negociar previamente com a Presidente do Conselho Administrativo ou membro do Conselho Executivo responsável pela alimentação. Os ovos deverão ser frescos de Classe L e obrigatoriamente pasteurizados;
- 4.9. O sal deverá ser obrigatoriamente iodado;
- 4.10. O azeite deverá ser obrigatoriamente de oliveira e 1% de acidez máxima;

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

- 4.11. O pão a incluir na refeição deverá ser de farinha de mistura, com 50g depois de cozido;
- 4.12. Os vegetais a utilizar deverão ser: tomate, alface, cebola, milho doce, ervilha, cenoura, couve de repolho, couve-de-bruxelas, feijão maduro, feijão seco, macedónia, alho francês, espinafre, nabo, pimento, agrião, acelgas, salsa, abóbora tenra e amarela;
- 4.13. As ementas e a confeção dos alimentos devem cumprir todos os princípios concorrentes para uma alimentação saudável, devendo evitar-se os fritos;
- 4.14. Todos os remanescentes reverterem para o adjudicante.

5. Produtos a utilizar e confeção

- 5.1. 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;
- 5.2. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir, escrupulosamente, todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos;
- 5.3. O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 48 horas.

6. Produtos e procedimentos de utilização interdita

- 6.1. É expressamente proibida a utilização de quaisquer aditivos, tipo caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio, manteiga com sal ou meio sal e outros;
- 6.2. É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados para uma refeição noutras refeições;
- 6.3. 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 a antecipação de tempo que ponha em risco a conservação ou qualidade dos produtos;
- 6.4. 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.

7. Normas de confeção

- 7.1. 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;

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

7.2. Os agriões só podem ser servidos, quando cozinhados.

8. Instalações, equipamento, material diverso e outros

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

8.2. Consideram-se instalações alimentares da Escola, a cozinha e as suas dependências (copa, sala de refeições, dispensa e sanitários);

8.3. 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.

9. Higiene das instalações

9.1. 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, exceto produtos de higiene e limpeza.

10. Fornecimento diverso

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

- Sacos de papel para empacotamento dos talheres;
- Guardanapos de papel;
- Produtos de higiene e de limpeza;

10.2. 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 e máscaras descartáveis e a limpeza de todos os utensílios do equipamento e instalações de todo o serviço de refeitório são da inteira responsabilidade do adjudicatário.

11. Pessoal

11.1. O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, entrega e recolha dos tabuleiros, higiene do pessoal da cozinha e seus anexos;

11.2. O adjudicante disponibilizará, diariamente, cozinheiras para a confeção das refeições e todas as tarefas adicionais ao serviço da cantina;

11.3. 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 a Presidente do Conselho Administrativo ou quem ela nomear;

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

- 11.4. O contingente pessoal apresentado com a proposta fará parte integrante do contrato, não podendo ser alterado sem autorização do Órgão de Gestão da Escola;
- 11.5. O adjudicatário deverá assegurar a presença diária semanal (excluindo o sábado e o domingo) de um responsável na unidade alimentar no período das 8h:30min. às 17h:30min.;
- 11.6. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo;
- 11.7. O adjudicatário deverá fornecer adequada informação à totalidade dos funcionários que no seu dia contactam com os alimentos, nomeadamente em "Higiene e Segurança Alimentar". Deverá fazer chegar ao adjudicante o plano de formação e respetivos conteúdos temáticos;
- 11.8. 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;
- 11.9. 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.

12. Pessoas estranhas ao serviço

- 12.1. O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição, pessoas estranhas ao serviço. Excetua-se da proibição, o Conselho Administrativo / Executivo da Escola e o pessoal por este devidamente autorizado. A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

13. Parceria com o Projeto Escola Saudável

- 13.1. O adjudicatário deverá assegurar uma Formação sobre "Hábitos de Vida Saudável", com a duração de 45 minutos, a cada uma das 12 turmas de 6º ano.
- 13.2. O adjudicatário deverá assegurar 45 Consultas de Nutrição por um elemento devidamente habilitado para o efeito, aos alunos da Escola, no âmbito do referido projeto.

14. Água, gás, eletricidade e telefone

- 14.1. A Escola assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e eletricidade às instalações;
- 14.2. Serão por conta do adjudicatário os custos de todos os telefonemas que o seu pessoal efetue.

ESCOLA BÁSICA 2/3 CICLOS DR. HORÁCIO BENTO DE GOUVEIA

Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-208

15. 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.

16. Inspeção

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

17. Legislação aplicável

17.1. Em tudo o omissso nas presentes condições gerais e especiais observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 111-B/2017 de 31 de agosto;

17.2. Reserva-se à 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.

Funchal, 1 de setembro de 2021
A Presidente do Conselho Administrativo

