

CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento de Concurso Público 1/2022, para o **Fornecimento de Refeições Prontas a Servir.**

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento para aquisição de fornecimento de Refeições Prontas a Servir, nos termos seguintes:

QUANTIDADES	PRODUTOS
2690	Refeição completa
1000	Sopas
500	Almoço volante

Cláusula 2.^a

Contrato

- 1) O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2) O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os 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) Anexos 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 aí são indicadas.
- 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.
- 5) As quantidades descritas no caderno de encargos são previsíveis, sendo fornecidas consoante as necessidades, pelo que a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco reserva-se o direito de alterar unilateralmente as quantidades.
- 6) No fim de cada mês, será enviado ao fornecedor uma Nota de Fornecimento com as quantidades previstas para o mês seguinte e respetivo n.º de compromisso.
- 7) O documento referido no número anterior, não confere obrigatoriedade de aquisição das quantidades nele apresentadas, servindo apenas como referência.
- 8) As encomendas serão efectuadas por e-mail. O fornecimento deverá ser acompanhado com guia de remessa, guia de transporte ou documento equivalente.
- 9) Após verificação por parte da escola, dos produtos e documentos referidos no número anterior, será emitida e enviada ao fornecedor, uma Nota de Fornecimento com as quantidades efetivamente fornecidas no total do mês.
- 10) Apenas após emissão do documento indicado no ponto anterior, poderá então ser emitida fatura correspondente.
- 11) O cumprimento dos pontos 8, 9 e 10, serve para a redução, ou até inexistência, de necessidade de emissão de Notas de Crédito.
- 12) O cumprimento dos pontos 6, 7, 8, 9, 10 e 11 da presente cláusula, permite a emissão de uma única fatura mensal, que deverá ser enviada através da plataforma **ilink-digital sharing**, possibilitando dessa forma, um menor encargo para o fornecedor.
- 13) As faturas deverão ter uma data de vencimento de pelo menos 30 dias.

Cláusula 3.ª

Prazo

O contrato entra em vigor no ano letivo 2022/2023, no período compreendido entre **01 de setembro de 2022 e 31 de agosto de 2023**, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Cláusula 4.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

- 1) Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, o fornecedor obriga-se a fornecer à Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco os bens/serviços de acordo com as especificações e requisitos previstos no anexo A ao presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.
- 2) O fornecedor é responsável perante a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco por qualquer defeito ou discrepância dos bens/serviços objeto do contrato.

Cláusula 5.ª

Entrega dos bens/serviços

- 1) Os bens/serviços objeto do presente contrato serão disponibilizados na cantina da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco de acordo com as necessidades, pelo que a escola se reserva o direito a não adquirir todas as quantidades previstas no anexo A do presente caderno de encargos.
- 2) O fornecedor é responsável pelo acondicionamento, transporte e entrega das refeições na cantina da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco.
- 3) O número de refeições a fornecer em cada dia será comunicado ao adjudicatário pela entidade adjudicante, por mail, até às 17h30m do dia anterior.

Cláusula 6.ª

Conformidade

- 1) O prestador de bens/serviços obriga-se a fornecer à entidade adjudicante os serviços objeto do contrato previstos no presente caderno de encargos, em perfeitas condições e de acordo com as regras do HACCP e demais legislação aplicável.
- 2) O responsável pelo aprovisionamento procede à inspeção qualitativa e quantitativa dos fornecimentos efetuados, com vista a verificar se os mesmos correspondem às características e especificações indicadas no Anexo A ao presente caderno de encargos, bem como outros requisitos exigidos por lei.
- 3) No caso de haver alguma anomalia, a entidade adjudicante informará o adjudicatário e este deverá proceder, à sua custa, e no prazo máximo determinado no Anexo A deste caderno de encargos, à correção da situação e/ou substituição dos bens para cumprimento do solicitado, das exigências legais e características/especificações exigidas.

Secção II

Obrigações da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco

Cláusula 7.ª

Preço Base

- 1- O valor base para efeitos do presente procedimento é de 107.217,00€ (Cento e sete mil duzentos e dezassete euros).
- 2- A este valor acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 8.ª

Preço contratual

- 1) Pelo fornecimento dos bens/serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, pelas refeições fornecidas, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
- 2) O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à escola.

Cláusula 9.ª

Condições de pagamento

- 1) A quantia devida pela Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, nos termos do artigo anterior, é facturada mensalmente, sendo paga após o recebimento da requisição de fundos inerente à despesa.
- 2) Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a emissão da declaração de aceitação pela Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco.
- 3) Em caso de discordância por parte da Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de documento de regularização.
- 4) Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária, para o IBAN a indicar pelo prestador de serviços.

Cláusula 10.ª

Revisão do preço contratual

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

CAPÍTULO III

Penalidades contratuais e Resolução

Cláusula 11.ª

Penalidades contratuais

Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, entre 1% e 5% do preço contratual.

Cláusula 12.ª

Força maior

- 1) Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à

vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

- 2) Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, 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;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
- 4) A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
- 5) A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 13.ª

Resolução do contrato

- 1) Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
- 2) O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, não determinando a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja definido pela Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco.
- 3) O prestador de serviços apenas pode resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos na lei.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 14.ª

Foro competente

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

Capítulo V

Disposições finais

Cláusula 15.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

- 1) A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.
- 2) O contrato pode autorizar a cessão da posição contratual e a subcontratação a entidades nele identificadas.
- 3) Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o adjudicatário cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial daquele procedimento.
- 4) Para o efeito previsto na parte final do número anterior, a Escola interpela, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação do fornecimento das refeições.
- 5) A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual.

Cláusula 16.ª

Comunicações e notificações

- 1) Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2) Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por carta, registada com aviso de receção, nos 30 (trinta) dias subsequentes à respetiva alteração.

Cláusula 17.ª

Contagem dos prazos

Os prazos aplicáveis ao presente concurso público e ao contrato são, respetivamente, os previstos nos artigos 470.º e 471.º do CCP.

Cláusula 18.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO A

Especificações técnicas e de fornecimento

1 Designação, características e quantidades

1.1 Matéria-prima alimentar

O procedimento a que diz respeito este Caderno de Encargos compreende a confeção, fornecimento e entrega diária de refeições e lanches à Escola Básica e Secundária Gonçalves Zarco, de acordo com as seguintes tipologias:

- 1.1.1 Refeição completa**, constituída por pão, sopa, prato principal alternado diariamente com carne/peixe, acompanhado sempre por hidratos de carbono e vegetais e ou salada e sobremesa (Gelatina/Fruta);
- 1.1.2 Refeição completa vegetariana** (caso haja utentes da cantina com opção de alimentação vegetariana), constituída por pão, sopa vegetariana, prato principal vegetariano e sobremesa;
- 1.1.3 Refeição completa de dieta** (caso haja utentes da cantina sujeitos a um regime de dieta alimentar especial), constituída por pão, dietético, sopa dietética, prato principal dietético, e sobremesa;
- 1.1.4 Refeição ligeira**, constituída por pão, sopa e sobremesa;
- 1.1.5 Refeição volante**, constituída por duas sandes (uma de carne e uma de peixe ou duas sandes alternativas vegetarianas (diferentes entre si), ou duas sandes dietéticas (diferentes entre si), que deverão ser acompanhadas com alface, e tomate, uma peça de fruta e uma garrafa de água (aproximadamente 200 ml);

Em relação a casos especiais (crianças com determinadas alergias/intolerâncias a certos alimentos e/ou grupos alimentares), o adjudicatário terá de fornecer dieta mediante a apresentação, por escrito, de uma declaração médica com indicação dos alimentos adequados para cada dieta especial.

1.2 Quantidades previstas

Tipologia de refeição	Total
Refeição completa	26900
Refeição ligeira (sopa)	1000
Refeição volante:	500

As refeições a fornecer diariamente serão aproximadamente e em média:

- 85 refeições completas
- 10 refeições ligeiras

As refeições volantes estão reservadas para a semana do Desporto Escolar e outras actividades curriculares ou extracurriculares que ocorram fora da escola.

1.3 Constituição das Refeições

1.3.1 Refeição completa

1.3.1.1 Sopa

- A gordura utilizada na confeção de sopas deve ser o azeite.

1.3.1.2 Prato

- A carne e o peixe devem ser servidos em dias alternados.
- É necessário eliminar as gorduras visíveis da carne antes da confeção.
- Nos dias em que a sopa tenha carne, peixe ou ovo na sua constituição, a quantidade de carne ou peixe deve ser reduzida.
- Os farináceos – arroz, massa, milho, batata – não devem estar repetidos em dias seguidos.
- Todos os dias deve haver legumes cozidos ou salada.

1.3.1.3 Sobremesa

- Diariamente constituída por fruta variada
- Como alternativa poderá ser fornecida gelatina.
- Em dias festivos, podem ser fornecidos, como alternativa à fruta, um dos seguintes alimentos: gelados de leite, fruta cozida e/ou assada ou doce;
- Não são permitidas frutas em calda.

1.3.1.4 Bebida

- A única bebida permitida é a água.

1.3.1.5 Pão

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

1.3.2 Ementas

- 1.3.2.1** É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para este estabelecimento de ensino, com qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por conta e risco a reparação de prejuízos emergentes, quer no caso de intoxicação ou infeção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.
- 1.3.2.2** A ementa para uma determinada semana tem de ser apresentada pelo adjudicatário ao Conselho Executivo da escola, até ao último dia útil da semana anterior.
- 1.3.2.3** Os planos da ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Quando não seja possível, por motivos ponderosos, devidamente justificados, assegurar a ementa prevista, poderá o adjudicatário propor a sua substituição ao Conselho Executivo da escola, devendo a causa da alteração ser registada pelo adjudicatário. Este documento deverá ser apresentado sempre que solicitado.
- 1.3.2.4** Em caso de alteração da ementa, os exemplares expostos terão também de ser retificados pelo vice-presidente do Conselho Executivo da escola responsável pela SASE.
- 1.3.2.5** Deve constar da proposta as porções e capitalizações dos alimentos a ser servidos aquando da sua confeção, de modo a ser possível avaliar e verificar as quantidades servidas por refeição aos utentes deste estabelecimento de ensino.

- 1.3.2.6 A ementa deverá apresentar todos os alimentos que a constituem com especificação, de modo a que o utente possa verificar os constituintes da refeição. Por exemplo: lasanha de carne – massa, carne de vaca, etc.; jardineira de legumes – batata, cenoura, feijão-verde, etc.
- 1.3.2.7 Todos os alimentos descritos na ementa têm de estar disponíveis na hora do serviço.
- 1.3.2.8 Todos os alimentos disponíveis na hora do serviço têm de estar registados nas ementas.
- 1.3.2.9 A ementa deverá ter um aspeto gráfico apelativo.

1.4 Produtos alimentares e confeção

- 1.4.1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição e entrega dos géneros alimentares das refeições, correndo por sua conta e risco qualquer falha existente no processo de confeção.
- 1.4.2. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenamento e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas essenciais à manutenção da qualidade higiénica e conservação dos mesmos.
- 1.4.3. Após a entrega do produto final a responsabilidade de o manter em boas condições de higiene e segurança alimentar é da entidade adjudicante.
- 1.4.4. O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 72 horas.

1.5 Alimentos autorizados

1.5.1 Pescado

Abrótea, atum, bacalhau, pescada, vermelhão e fogueiro.

1.5.2 Carne

Peru, frango, pato, porco e vaca.

1.5.3 Ovos

Ovos pasteurizados, ovos em natureza – categoria A.

1.5.4 Cereais

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

1.5.5 Leguminosas

As leguminosas poderão ser frescas, secas ou congeladas.

Ervilhas, feijão branco, feijão catarino, feijão-frade, feijão encarnado, feijão manteiga, feijão preto, favas, grão-de-bico, lentilhas entre outras.

1.5.6 Tubérculos e castanhas

Batata em natureza, batata-doce e castanhas.

1.5.7 Legumes frescos ou congelados

Abóbora amarela, abóbora tenra, acelgas, agrião, alface, alho francês, alho seco, beringelas, beterraba,

brócolos, cebola, cenoura, coentros, couve branca, couve-flor, couve roxa, couve-de-bruxelas, couve galega, couve lombarda, couve picada, curgetes, espigos, espinafres, feijão verde, macedónia, milho doce, nabo, pepino, pimentão, pimentela, tomate, entre outros.

1.5.8 Fruta calibre 70/80

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

1.5.9 Outros produtos

Tomate pelado, azeite, óleo de amendoim, sal, enlatados em azeite (atum, sardinha, cavala). Não é permitido o abuso destes produtos.

1.6 **Preparação e confeção**

- 1.6.1** As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em ótimo estado higiosanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade e de acordo com as boas técnicas de confeção.
- 1.6.2** Nas ementas devem ser utilizados cozidos, estufados – com tudo em cru – e assados sem gordura.
- 1.6.3** Quando o prato a confeccionar incluir carne moída, esta deverá ser comprada em peça e moída no momento antes de cozinhar, desde que exista equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.
- 1.6.4** O consumo de gorduras deverá ser moderado. Todos os alimentos de origem animal devem ser cuidadosamente limpos de peles e gorduras visíveis.
- 1.6.5** Para a confeção deve usar-se o azeite como gordura.
- 1.6.6** Os óleos de girassol, soja e mistura poderão ser utilizados como temperos.
- 1.6.7** Os vegetais a servir crus, em saladas – tomate, pepino, pimento, cenoura, beterraba, alface, entre outros – deverão ter elevada turgescência. Os hortícolas a consumir em cru deverão ser sujeitos a desinfeção com produto próprio para o fim a que se destina e mediante procedimento adequado.
- 1.6.8** Os géneros que não satisfaçam as condições sanitárias e qualitativas deverão ser rejeitados e não poderão entrar na confeção de refeições.
- 1.6.9** É expressamente proibida a utilização de quaisquer aditivos tipo caldos e sopas concentrados, molhos corantes, bicarbonato de sódio e outros.
- 1.6.10** Não deverão ser utilizados produtos pré-confeccionados tipo rissóis, croquetes e semelhantes.
- 1.6.11** A utilização de ovos de galinha deverá ser restringida ao essencial. E devem, igualmente, ser consumidos bem cozinhados. Poderão ser utilizados, como alternativa, os ovos pasteurizados ou ultrapasteurizados.
- 1.6.12** O azeite para consumo em cru terá de ser virgem extra e obedecer à legislação em vigor (Portaria 24/2005)
- 1.6.13** É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.

- 1.6.14** É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confeção ou utilização de um dia para outro ou com antecipação de tempo que põe em risco a conservação ou qualidade dos produtos.
- 1.6.15** Os agriões não podem ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.
- 1.6.16** 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.

1.7 Segurança e higiene alimentar

1.7.1 O adjudicatário deverá possuir:

- Manual de qualidade, sendo que um exemplar deve permanecer na escola;
- Plano HACCP;
- Sistema de rastreabilidade;
- Certificação do seu sistema de gestão da qualidade.

Na proposta deve estar presente um resumo do manual da qualidade, onde devem constar as metodologias e os comprovativos dos itens acima referenciados.

1.8 Fornecimento das refeições

As refeições deverão ser entregues no próprio dia a que se destina o seu consumo efetivo, em panela isotérmica de inox, tabuleiros gastronorm e recipientes próprios para transporte de alimentos prontos a servir, conforme sejam sopa, segundo prato e sobremesa. A entrega deverá ser efectuada entre as 12h e as 12h30m. O material entregue com as refeições deverá ser recolhido entre as 15h e as 15h30m do mesmo dia.

1.9 Fornecimentos diversos

A escola é responsável pelo material de cutelaria: pratos, copos e material de serviço e pelo empratamento.

1.10 Inspeção

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