



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ



CADERNO DE ENCARGOS

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS E PRONTAS A SERVIR NA CANTINA DA ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ – ANO LETIVO 2026/2027

CONSULTA PRÉVIA N.º CPG_ESJM/04/2026

Este Caderno de Encargos corresponde a uma peça do procedimento da consulta prévia N.º CPG_ESJM/04/2026, respeitante à “**Aquisição de serviços para o fornecimento de refeições confeccionadas e prontas a servir na cantina da Escola Secundária Jaime Moniz – Ano Letivo 2026/2027**”, conforme estipula a alínea b), n.º 1, do artigo 40.º, do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e adaptado à RAM pelo Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, ambos na sua versão atual, e demais legislação em vigor.

ÍNDICE

Capítulo I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 01.^a – Entidade Adjudicante

Cláusula 02.^a – Objeto

Cláusula 03.^a – Consulta preliminar ao mercado

Cláusula 04.^a – Contrato

Cláusula 05.^a - Prazo

Cláusula 06.^a – Preço Base

Cláusula 07.^a – Publicitação



Capítulo II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I – Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 08.^a - Obrigações principais do Adjudicatário

Cláusula 09.^a – Entrega dos bens e serviços

Cláusula 10.^a – Conformidade e Garantia Técnica

Cláusula 11.^a – Dever de sigilo

Secção II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 12.^a - Preço Contratual

Cláusula 13.^a - Condições de pagamento

Cláusula 14.^a – Dever de comunicação

Cláusula 15.^a – Outras obrigações da Entidade Adjudicante

Capítulo III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 16.^a - Penalidades contratuais e Resolução

Cláusula 17.^a – Força maior

Cláusula 18.^a – Resolução do Contrato por iniciativa do Adjudicatário

Cláusula 19.^a – Subcontratação e cessão da posição contratual

Cláusula 20.^a – Cessão da posição contratual por incumprimento do Adjudicatário

Capítulo IV

Disposições Finais

Cláusula 21.^a - Caução

Cláusula 22.^a – Foro competente

Cláusula 23.^a – Gestor de contrato

Cláusula 24.^a – Comunicações e notificações

Cláusula 25.^a - Contagem dos prazos

Cláusula 26.^a – Legislação aplicável



S. R.
REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ



ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DESIGNAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E QUANTIDADES

- 1.1. Matéria-prima alimentar
- 1.2. Quantidades previstas
- 1.3. Constituição das refeições
- 1.4. Produtos alimentares e confeção
- 1.5. Alimentos autorizados
- 1.6. Preparação e confeção
- 1.7. Segurança e higiene alimentar
- 1.8. Fornecimento das refeições
- 1.9. Fornecimentos diversos
- 1.10. Matéria-prima não alimentar
- 1.11. Inspeção



CADERNO DE ENCARGOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a

Entidade Adjudicante

A entidade Adjudicante é a **Escola Secundária Jaime Moniz**, com o contribuinte n.º 672 000 440, sita ao Largo de Jaime Moniz, Código Postal: 9064-503 Funchal, Telefone 291 202280, e e-mail: sajmoniz@jaimemoniz.com.

Cláusula 2.^a

Objeto

1.O Caderno de Encargos contém as cláusulas a incluir no contrato de “Aquisição de serviços para o fornecimento de refeições confeccionadas e prontas a servir na cantina da Escola Secundária Jaime Moniz – Ano letivo 2026/2027”, não podendo os preços apresentados ser objeto de alteração durante o período de vigência do contrato.

2.O presente Caderno de Encargos integra o seguinte Anexo:
- ANEXO I – Especificações Técnicas e de Fornecimento.

Cláusula 3.^a

Consulta preliminar ao mercado

1. A Entidade Adjudicante procedeu à consulta preliminar ao mercado, ao abrigo do disposto no artigo 35.º - A do Código dos Contratos Públicos, com vista à obtenção de informação relevante para a definição do preço base.

2. A informação obtida foi analisada e tratada, tendo permitido apurar um referencial de mercado adequado à natureza e complexidade do objeto contratual, com base na qual foi fixado o preço base do procedimento.

Cláusula 4.^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 suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, 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 Código.

Cláusula 5.ª

Prazo

O contrato inicia-se no dia 14 de setembro de 2026 e extingue-se no dia 30 de junho de 2027, (datas estimadas) num total estimado de 177 dias letivos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

Cláusula 6.ª

Preço Base

1. O preço base, de acordo com as condições previstas no presente Caderno de Encargos, é de 82 836,00 € (oitenta e dois mil oitocentos e trinta e seis euros), valor S/IVA, correspondendo ao preço máximo que o Contraente Público se dispõe a pagar, pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente contrato.

2. A estimativa das refeições (almoços) a fornecer:

N.º Refeições Diárias (estimativa)	N.º Dias Letivos (estimativa)	N.º Total de Refeições (estimativa)	Preço Unitário Base (S/IVA)	Preço Base (S/IVA)
± 80 Almoços	177	14 160	5,85 €	82 836,00 €



S. R.
REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ



3. As quantidades máximas estimadas a adquirir e o valor total a despendar pela Entidade Adjudicante, referidos nos números anteriores, revestem natureza meramente indicativa e estimativa, tendo sido adotados apenas para efeitos de definição do preço base do contrato a celebrar e de avaliação, não correspondendo a qualquer garantia e/ou obrigação de aquisição, as quais serão sempre fixadas em virtude das reais e efetivas necessidades concretas da Entidade Adjudicante.

Cláusula 7.^a Publicitação

O Convite e Caderno de Encargos serão publicados em www.jaimemoniz.com

CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 8.^a Obrigações principais do Adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, o Adjudicatário obriga-se a fornecer à Escola Secundária Jaime Moniz os bens e serviços de acordo com as especificações e requisitos previstos no Anexo I do presente Caderno de Encargos, que dele faz parte integrante.

2. O Adjudicatário é responsável perante a Escola Secundária Jaime Moniz por qualquer defeito ou discrepância dos bens e serviços objeto do contrato.

Cláusula 9.^a Entrega dos bens e serviços

1. Os bens e serviços objeto do presente contrato serão disponibilizados na cantina da Escola Secundária Jaime Moniz de acordo com as necessidades, pelo que a Escola se reserva o direito a não adquirir todas as quantidades previstas no Anexo I do presente Caderno de Encargo.



2.O Adjudicatário é responsável pelo acondicionamento, transporte e entrega dos almoços e restantes materiais na cantina da Escola Secundária Jaime Moniz.

3.Todas as despesas, custos e riscos inerentes ao transporte dos bens objeto do contrato, incluindo os eventuais seguros que o Adjudicatário entenda subscrever, e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do Adjudicatário, devendo ser assegurado o cumprimento das regras higieno-sanitárias exigíveis legalmente.

4.O prazo de entrega dos bens, requeridos pela Entidade Adjudicante e inerentes aos serviços a prestar, deverá ocorrer nos dias letivos do período a que este procedimento diz respeito, entre as 11:30 e as 12:00 horas.

Cláusula 10.^a **Conformidade e Garantia Técnica**

1.O Adjudicatário obriga-se a fornecer à Entidade Adjudicante os bens e serviços objeto do contrato, previstos no presente Caderno de Encargos, em perfeitas condições e de acordo com as regras do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) 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 I do 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 I deste Caderno de Encargos, à correção da situação e/ou substituição dos bens para cumprimento do solicitado, das exigências legais e características/especificações exigidas.

Cláusula 11.^a **Dever de sigilo**

1.O Adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo da 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.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ



3.Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo Adjudicatário, 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.

4.O Adjudicatário obriga-se ainda a respeitar a confidencialidade sobre todos os dados ou informações de carácter funcional ou processual dos serviços da Administração Pública a que tenha acesso na execução do contrato.

5.Os dados pessoais a que o Adjudicatário tenha acesso ao abrigo do contrato serão tratados em estrita observância das instruções da Escola e da legislação de Proteção de Dados Pessoais, nomeadamente com o determinado no Regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais (RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016 e subsequentes atualizações que venham a ocorrer.

6.O Adjudicatário garante que terceiros que envolva na execução dos serviços respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade constantes nos números anteriores.

7.O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 60 meses a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 12.^a Preço Contratual

1.Pelo fornecimento dos bens e serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Escola Secundária Jaime Moniz deve pagar ao Adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, pelas refeições fornecidas, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor na RAM.

2.O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Escola.

3.A Entidade Adjudicante apenas será responsável por pagar ao Adjudicatário o preço referente aos produtos efetivamente requisitados e entregues nos termos e de acordo com



os requisitos do presente Caderno de Encargos, do contrato a celebrar, e demais legislação aplicável.

4. Durante a vigência do contrato, os preços apresentados na proposta não serão objeto de alteração.

Cláusula 13.^a **Condições de Pagamento**

1. Compromete-se a Entidade Adjudicante a efetuar o pagamento pelos bens e serviços prestados pelo Adjudicatário, no prazo de 60 dias após a entrega da respetiva fatura (que deverá ser mensal), a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação a que se refere.

2. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao Adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

3. Desde que devidamente emitidas e observando o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para a conta bancária que venha a ser indicada pelo Adjudicatário.

Cláusula 14.^a **Dever de comunicação**

O número de almoços a fornecer em cada dia será comunicado ao Adjudicatário pela Entidade Adjudicante, por e-mail, até às 17:00 h do dia útil anterior ao dia a que diz respeito.

Cláusula 15.^a **Outras Obrigações da Entidade Adjudicante**

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, a Entidade Adjudicante obriga-se a fiscalizar a execução do objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência e o zelo, próprios das melhores práticas.

2. Constituem ainda obrigações da Entidade Adjudicante:



- a) Nomear um responsável pela gestão do contrato para efeitos de comunicações com a Entidade Adjudicatária, e comunicar quaisquer alterações dessa nomeação;
- b) Monitorizar e supervisionar a aplicação das condições e termos contratuais;
- c) Monitorizar a quantidade e qualidade dos bens fornecidos;
- d) Comunicar, em tempo útil, os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato;
- e) Disponibilizar o acesso às instalações para a entrega dos produtos fornecidos;
- f) Efetuar o pagamento contratualmente devido dentro dos prazos fixados.

CAPÍTULO III Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 16.^a Penalidades contratuais e Resolução

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do Adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento entre 10% e 15% do preço contratual.
2. O valor acumulado das sanções contratuais a aplicar não poderá exceder o limite máximo de 20% do preço contratual.
3. Nos casos em que seja atingido o limite de 20% e a Entidade Adjudicante decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.
4. Em caso de resolução do contrato, por incumprimento do Adjudicatário, a Entidade Adjudicante, pode exigir-lhe uma sanção contratual de até aos limites indicados no número anterior.
5. Ao valor da sanção contratual previsto no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo Adjudicatário ao abrigo do n.º 1, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução.
6. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções contratuais devidas nos termos da presente cláusula.
7. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.
8. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos



decorrentes da adoção de novo procedimento de formação do contrato ou danos excedentes.

9. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

10. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao fornecedor, não determinando a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja definido pela Entidade Adjudicante.

11. O Adjudicatário apenas pode resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos na lei.

Cláusula 17.^a **Força maior**

1. Não podem ser impostas penalidades ao Adjudicatário, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de casos 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 Adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do Adjudicatário 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 Adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo Adjudicatário de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações utilizadas pelo Adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou a incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do Adjudicatário não devidas a sabotagem;



- g) Avarias, interrupções, incidentes ou acidentes que se enquadrem nos riscos normais e típicos das atividades de transporte de mercadorias; e,
h) 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 18.^a **Resolução por iniciativa do Adjudicatário**

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

Cláusula 19.^a **Subcontratação e cessão da posição contratual**

A subcontratação ou cessão da posição contratual pelo Adjudicatário depende da autorização da Entidade Adjudicante e da legislação em vigor, nos termos do artigo 316.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.^a **Cessão da posição contratual por incumprimento do Adjudicatário**

1. Em caso de incumprimento, pelo Adjudicatário, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, este cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pela Entidade Adjudicante, pela ordem sequencial daquele procedimento.
2. Para o efeito previsto na parte final do número anterior, a Entidade Adjudicante interpela, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual original, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação da conclusão dos trabalhos.
3. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
4. A cessão da posição contratual opera por mero efeito de ato da Entidade Adjudicante, sendo eficaz a partir da data por esta indicada.



5. Os direitos e obrigações do Adjudicatário, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato referido no número anterior, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor.
6. As obrigações assumidas pelo Adjudicatário depois da notificação referida no n.º 4 apenas vinculam a entidade cessionária quando este assim o declare, após a cessão.
7. As garantias, eventualmente, prestadas pelo Adjudicatário inicial são objeto de liberação após o final dos respetivos prazos, mediante comunicação dirigida pela Entidade Adjudicante aos respetivos depositários ou emitentes.
8. A posição contratual do Adjudicatário nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta.

CAPÍTULO IV

Disposições Finais

Cláusula 21.ª

Caução

Não é exigível a prestação de caução, nos termos do disposto na alínea a) do n.º 2, do artigo 88.º do CCP.

Cláusula 22.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.

Cláusula 23.ª

Gestor do Contrato

A Entidade Adjudicante designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar a execução deste, nos termos do artigo 290-A do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 24.ª

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes, estas devem ser dirigidas por escrito, nos termos do Código



dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma das partes, ou por e-mail.

2. Para permitir o cumprimento do disposto no número anterior, com a celebração do contrato o Adjudicatário indicará, obrigatoriamente, à Entidade Adjudicante o endereço de e-mail para onde deverão ser enviadas as comunicações contratuais.

Cláusula 25.^a **Contagem dos prazos**

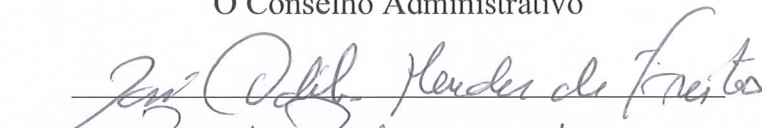
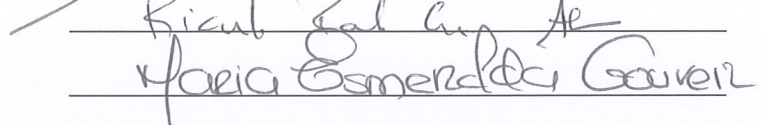
Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 26.^a **Legislação aplicável**

Em tudo o que não estiver especialmente regulado, observar-se-ão as disposições legais previstas no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro e adaptado à RAM pelo Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14/08, ambos na sua versão atual, e demais legislação em vigor.

Funchal, 27 de maio de 2026

O Conselho Administrativo


Rui Carlos Mendes de Freitas

Maria Esmeralda Couvel



ANEXO I

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 almoços à Escola Secundária Jaime Moniz, 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 (Fruta/Gelatina);

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.

Em relação a casos especiais (alunos 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

1.2.1. A estimativa das refeições (almoços) a fornecer:

N.º Refeições Diárias (estimativa)	N.º Dias Letivos (estimativa)	N.º Total de Refeições (estimativa)	Preço Unitário Base (S/IVA)	Preço Base (S/IVA)
80 Almoços	177	14 160	5,85 €	82 836,00 €



1.2.2. O total máximo previsto de refeições a fornecer no período contratual será aproximadamente de 14 160 almoços (número estimado), correspondendo a uma estimativa diária de cerca de 80 almoços.

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 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 duas semanas antes da semana a que diz respeito.

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 pelo 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 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 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 fogonero.

1.5.2. Carne

. Perú, 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 1.^a 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, pimpinela, tomate, entre outros.

1.5.8. Fruta calibre 70/80

. Citrinos, Kiwi, maçã, melancia, melão, pera, pêsego, 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 confecionadas com alimentos em ótimo estado higiene-sanitário, 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 confecionar 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. 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 procedimentos adequados.

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 concentradas, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros.

1.6.10. Não deverão ser utilizados produtos pré-confeccionados, tipo rissóis, croquetes e semelhante.

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 n.º 24/2005, de 11 de janeiro).

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.

1.7.2. 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 efetuada entre as 11:30h e as 12:00h. O material entregue com as refeições deverá ser recolhido entre as 15:00h e as 15:30h do mesmo dia.

1.9. Fornecimentos diversos

A escola é responsável:

- . pelo material de cutelaria - pratos, copos, talheres e material de serviço;
- . e pelo empratamento.

1.10. Matéria-prima não alimentar

Será da responsabilidade do Adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:

- . Sacos de papel para empacotamento dos talheres;
- . Guardanapos de papel;
- . Toalhas de papel para tabuleiros.

1.11. Inspeção

1.11.1. 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.



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ



1.11.2. Qualquer anomalia que - em violação do presente Caderno de Encargos ou da legislação em vigor relativa à alimentação para cantinas escolares - seja comunicada ao Adjudicatário deve ser corrigida no prazo máximo de 3 dias.