



Jaime Moniz
escola
secundária



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E RECURSOS HUMANOS
ESCOLA SECUNDÁRIA JAIME MONIZ
Nº de Código do Estabelecimento de Ensino 3103-201



CADERNO DE ENCARGOS

ESJM/8/2013

Este caderno de encargos corresponde a uma peça do procedimento do ajuste direto n.º ESJM/8/2013 (alínea a) n.º 1 do artigo 40.º) respeitante à “**Confeção e Fornecimento de Refeições Diárias na Cantina da Escola Secundária Jaime Moniz – Ano de 2014**”, conforme estipula o Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de Janeiro e demais legislação em vigor.

ÍNDICE

PARTE I

Condições Gerais

- 1- Entidade adjudicante**
- 2- Objeto do caderno de encargos**
- 3- Preço base**
- 4- Publicitação**
- 5- Duração do contrato**
- 6- Prazo de entrega**
- 7- Garantia**
- 8- Prazo de pagamento**
- 9- Cessação dos serviços prestados**
- 10- Resolução do contrato pela entidade adjudicante**
- 11- Resolução por iniciativa do adjudicatário**
- 12- Caducidade do contrato**
- 13- Cedência da posição contratual**
- 14- Preços**
- 15- Sigilo**
- 16- Alterações**
- 17- Caução**
- 18- Assinatura do contrato**

19- Contrato – documentos

20- Legislação subsidiária

21- Foro competente



PARTE II

Especificações Técnicas

22- Descrição dos bens/serviços

23- Matéria -prima não elementar

24- Ementas - elaboração das ementas

25- Produtos a utilizar e confecção

26- Produtos e procedimentos de utilização interdita

27- Normas de confecção

28- Instalações, equipamentos, material diverso e outros

29- Higiene das instalações

30- Fornecimentos diversos

31- Pessoal

32- Pessoas estranhas ao serviço

33- Água, gás, eletricidade e telefone

34- Transporte de lixo

35- Inspeção

36- Legislação aplicável



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I Condições Gerais



1- 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, Fax 291230544; e-mail: sajmoniz@netmadeira.com.

2- OBJETO DO CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento para a celebração do contrato de “Confeção e Fornecimento de Refeições Diárias na Cantina da Escola Secundária Jaime Moniz – Ano de 2014”, nos termos do Código dos Contratos Públicos, publicado no Decreto – Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro e demais legislação em vigor.

3- PREÇO BASE

O preço base, de acordo com as condições previstas no presente Caderno de Encargos, é de € 33 984,00 (trinta e três mil, novecentos e oitenta quatro euros), acrescido de I.V.A. à taxa legal em vigor na Região Autónoma da Madeira, correspondendo ao preço máximo que a entidade Adjudicante se dispõe a pagar, pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente contrato.

4- PUBLICITAÇÃO

O convite e caderno de encargos serão publicados em www.jaimemoniz.com

5- DURAÇÃO DO CONTRATO

O contrato tem a duração de 177 dias (6 de janeiro a 30 de junho de 2014 e de 15 de setembro a 19 de dezembro de 2014).

6- PRAZO DE ENTREGA

O prazo de entrega dos bens, requeridos pela entidade adjudicante e inerentes aos serviços prestados, deverá ocorrer num prazo a combinar por mútuo acordo.

7- GARANTIA

A entidade adjudicada deverá assegurar a entrega dos produtos sem qualquer anomalia e em perfeito estado de conservação.

8- PRAZO DE PAGAMENTO

Compromete-se a entidade adjudicante a efetuar o pagamento, do respetivo serviço prestado, à entidade adjudicada, imediatamente após a disponibilização de verbas para o efeito.

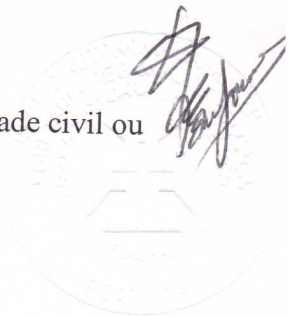
9- CESSAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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

10- RESOLUÇÃO DO CONTRATO PELA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Sem prejuízo de outros fundamentos da resolução do contrato previstos na lei, a Escola Secundária Jaime Moniz pode resolver o contrato, a título sancionatório, logo que se verifique o não cumprimento das condições definidas no presente caderno de encargos ou concretamente, quando ocorra quaisquer das seguintes circunstâncias por razões imputáveis ao adjudicatário:
 - a) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução do contrato;
 - b) Prática de ações que prejudiquem a quantidade ou qualidade do serviço de cantina;
 - c) O não cumprimento de condições higiénico sanitárias e de segurança;
 - d) O não cumprimento das obrigações assumidas no articulado contratual e nas peças do procedimento e demais documentos que o compõem;
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante notificação enviada ao adjudicatário.

3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos incorridos durante a execução do contrato.



11- RESOLUÇÃO POR INICIATIVA DO ADJUDICATÁRIO

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

12- CADUCIDADE DO CONTRATO

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

13- CEDÊNCIA DA POSIÇÃO CONTRATUAL

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve 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 de impedimento previstas no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro e demais legislação em vigor.

14- PREÇOS

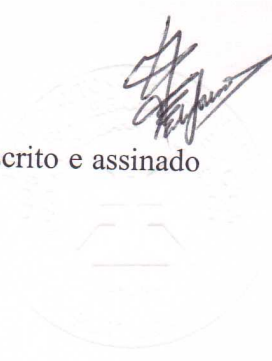
Durante a vigência dos serviços prestados, os preços apresentados na proposta não serão objeto de alteração.

15- SIGILO

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

16- ALTERAÇÕES

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



17- CAUÇÃO

Não é exigível a prestação de caução nos termos do disposto no n.º 2 do artigo 88.º do CCP.

18- ASSINATURA DO CONTRATO

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

19- CONTRATO - DOCUMENTOS

1. O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceite pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos e respetivo Convite;
 - 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 respectiva 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.

20- LEGISLAÇÃO SUBSIDIÁRIA

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 demais legislação em vigor.

21- FORO COMPETENTE

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

PARTE II Especificações Técnicas

22- DESCRIÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS

O procedimento a que diz respeito este caderno de encargos, compreende a Confeção e Fornecimento Diário de Refeições na cantina da Escola Secundária Jaime Moniz constituído por:

ALMOÇO

Pão, sopa, prato guarnecido (acompanhado sempre por vegetais e ou salada), alternado diariamente carne/peixe e fruta ou doce

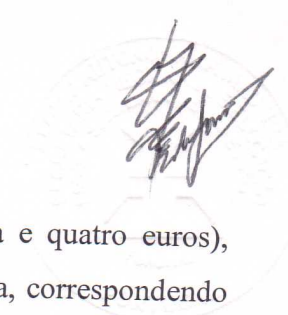
1. As refeições a fornecer diariamente serão **aproximadamente de 120 (almoços)**. As refeições deverão ser fornecidas desde o dia 6 de janeiro a 30 de junho de 2014 e de 15 de setembro a 19 de dezembro de 2014, perfazendo um total estimado e aproximado de **177 dias**.

2. O **preço unitário** das refeições **não deverá exceder** os seguintes valores:

Almoço	1,60 €	Um euro e cinquenta cêntimos	Valor (S/IVA)
--------	--------	------------------------------	---------------

Sobre estes valores acresce o Imposto sobre o Valor Acrescentado (I.V.A.) à taxa legal em vigor na

Região Autónoma da Madeira.



3. O preço base é de € 33 984,00 (trinta e três mil, novecentos e oitenta e quatro euros), acrescido de I.V.A. à taxa legal em vigor na Região Autónoma da Madeira, correspondendo ao preço máximo que a entidade Adjudicante se dispõe a pagar.

N.º Refeições Dia (estimativa)	N.º Dias (estimativa)	Total Refeições	Preço Unitário Base (S/IVA)	Valor Base (S/IVA)
120 Almoços	177	21 240	€ 1,60	€ 33 984,00

Sobre estes valores acresce o Imposto sobre o Valor Acrescentado (I.V.A.) à taxa legal em vigor na Região Autónoma da Madeira.

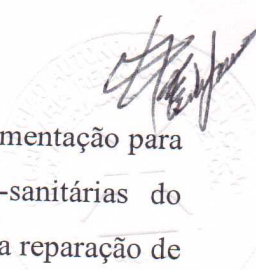
23- MATÉRIA- PRIMA NÃO ELEMENTAR

Incluir o seguinte conjunto de produtos:

- Guardanapos de papel;
- Saquetas de papel para os talheres;
- Toalhetes de papel para os tabuleiros;
- Produtos de higiene e limpeza

24- EMENTAS – ELABORAÇÃO DAS EMENTAS

1. A preparação e confeção das refeições terá de ser executada em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, no Decreto-Lei nº. 67/98 de 18 de Março.
2. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em óptimo estado higio-sanitário, de boa qualidade, dentro do prazo de validade, de acordo com as boas técnicas de confeção, assim como pela legislação vigente e normas técnicas do presente caderno de encargos, tudo devidamente assegurado por um(a) nutricionista disponibilizado pelo adjudicatário e por outros profissionais com conhecimentos técnicos em matéria de qualidade, ambiente, higiene e segurança dos alimentos.

- 
3. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação para este estabelecimento de ensino, com qualidade e boas condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições. É igualmente da responsabilidade do adjudicatário a reparação de prejuízos emergentes, quer nos casos de intoxicação/infecção alimentar, quer na falta de fornecimento de quaisquer refeições.
 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 informar a sua substituição à escola.
 5. À sobremesa deverá o adjudicatário assegurar o fornecimento de frutas variadas e da época ou alternativas saudáveis.

25- PRODUTOS A UTILIZAR E CONFEÇÃO

Transporte, receção, armazenamento e conservação.

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos géneros alimentares a utilizar na elaboração das refeições, correndo por sua conta qualquer falha efectuada por este na manipulação dos géneros alimentares, devendo esgotar as possibilidades de aquisição na RAM.
2. O adjudicatário é responsável pelo transporte, armazenamento e conservação dos géneros alimentares, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas tendentes à manutenção da qualidade higiénica dos mesmos.
3. O adjudicatário deverá guardar conservada uma amostra da refeição diária por um período de 48 horas.
4. O adjudicatário deverá munir-se de informação técnica relativa a uma garantia da qualidade, ambiente e segurança alimentar, que deverá incluir os competentes meios de estudo e investigação para a concretização dessas finalidades.
5. É da responsabilidade do adjudicatário a correta gestão do stock.

26- PRODUTOS E PROCEDIMENTOS DE UTILIZAÇÃO INTERDITA

1. É expressamente proibida a utilização de manteiga com sal ou meio sal e de quaisquer aditivos tipo caldos e sopas concentrados, molhos, corantes, bicarbonato de sódio e outros.
2. É proibido o aproveitamento de géneros alimentares confeccionados noutras refeições.
3. É proibida a confecção ou utilização diferida de alimentos, incluindo molhos e conservas, entendendo-se por tal a confecção ou utilização de um dia para o outro ou com antecipação de tempo que põe em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

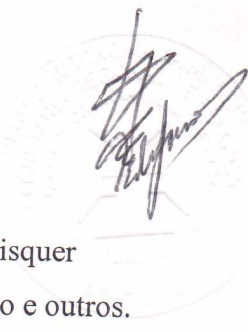
27- NORMAS DE CONFEÇÃO

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. Em confecção a manteiga sem sal só é admitida em pastelaria.
3. Os agriões não podem ser servidos em natureza, devendo sempre ser cozinhados.

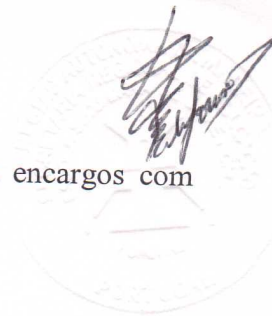
28- INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, MATERIAL DIVERSO E OUTROS

1. A Escola coloca à disposição as instalações, equipamento e material diverso existente conforme o inventário que será fornecido em tempo útil.
2. Consideram-se instalações alimentares da Escola, a cozinha e as suas dependências, copa, sala de refeições, sanitários, corredores, dispensa e respectivos anexos, bem como a zona de cargas e descargas dos produtos.
3. Os concorrentes deverão antes da entrega das propostas efectuar uma visita ao local sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.

29- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES



A higiene das instalações, do equipamento e de todo o material, assim como os encargos com material e produtos adequados é da responsabilidade do adjudicatário.

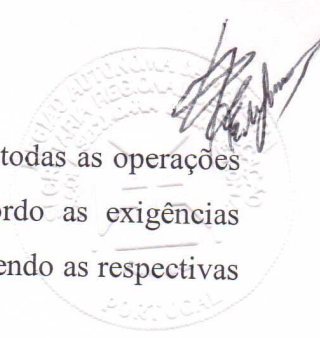


30- FORNECIMENTOS DIVERSOS

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;
2. Todas as matérias – primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, 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.

31- Pessoal

1. O adjudicatário deverá destacar dos seus quadros, pessoal possuidor de formação adequada para a supervisão da preparação, confeção e empratamento, higiene do pessoal, cozinha e seus anexos.
2. O adjudicante disponibilizará diariamente 3 assistentes operacionais para a confeção das refeições e todas as tarefas inerentes ao serviço da cantina.
3. Conforme o número de refeições e no caso de falta de pessoal do Quadro da Escola deverá o adjudicatário destacar pessoal com formação adequada de modo a garantir o bom funcionamento da cantina, negociando a situação com o Vice-Presidente do Conselho Administrativo.
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.

- 
5. 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 as exigências previstas na legislação, aplicável ao pessoal da industria hoteleira, pertencendo as respectivas sanções e encargos ao adjudicatário.

32- PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição a pessoas estranhas ao serviço. Exceptuam-se da proibição, o Conselho Executivo da Escola e o pessoal por esta devidamente autorizado.

A entrada nas instalações da cozinha apenas será permitida a quem se apresente devidamente protegido.

33- ÁGUA, GÁS, ELETRICIDADE E TELEFONE

1. A Escola assegurará, sem encargos do adjudicatário, o fornecimento de água, gás e electricidade às instalações.
2. Serão por conta do adjudicatário o custo de todos os telefonemas que efetue.

34- TRANSPORTE DE LIXO

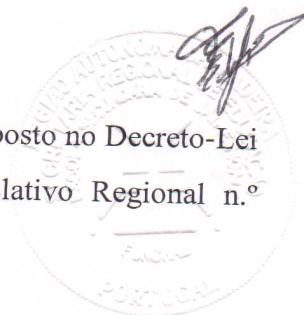
O transporte de lixo da cozinha e restantes instalações a ela inerentes para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicante.

35- INSPEÇÃO

A Escola reserva-se ao direito de inspeccionar 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.

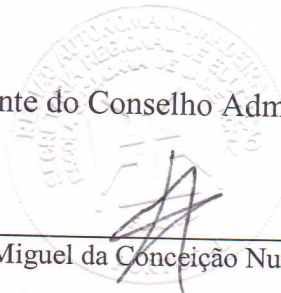
36- LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo o omissso nas presentes condições gerais e especiais observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº. 18/2008 de 29 de Janeiro, adaptado a RAM através do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M de 14 de Agosto e demais legislação em vigor.



Funchal, 14 de novembro de 2014

O Presidente do Conselho Administrativo



(Miguel da Conceição Nunes)

D/M