CONCURSO LIMITADO POR PRÉVIA QUALIFICAÇÃO

Nº1/2023

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS DA AÇÃO SOCIAL EDUCATIVA DESTINADAS ÀS ESCOLAS BÁSICAS DE 1º CICLO INCLUINDO PRÉ-ESCOLAR E CRECHE DA R.A.M.

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CADERNO DE ENCARGOS – PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

OBJETIVO

1. O fornecimento de refeições escolares visa assegurar uma alimentação completa, saudável, equilibrada e sustentável aos alunos das Escolas Básicas do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche, de acordo com os princípios preconizados na Estratégia Regional de Promoção de Alimentação Saudável e Segura.

2. O presente caderno de encargos estabelece as condições contratuais respeitantes ao fornecimento de refeições confecionadas. Este documento visa disciplinar, normalizar e responsabilizar a entidade adjudicatária.

3. O adjudicatário é responsável cível e criminalmente pela higiene e segurança alimentar, bem como pelas condições higiosanitárias associadas ao fornecimento das refeições confecionadas. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor.

NORMAS GERAIS

1. O presente concurso tem por objeto o fornecimento diário de refeições confecionadas nos Estabelecimentos pertencentes a um ou mais grupos constantes do mapa de estabelecimentos do presente caderno de encargos (Lotes de Estabelecimentos – anexo 4) facultado na plataforma.

1.1. Por motivos de reordenamento da rede escolar salvaguarda-se a possibilidade da entidade adjudicante proceder ao encerramento de uma ou mais cozinhas no decurso do presente contrato (transição entre anos letivos). Quando aplicável, as refeições a fornecer serão asseguradas por outro estabelecimento integrado no mesmo lote não

acarretando, deste modo, qualquer prejuízo para o adjudicatário (número de refeições estimadas).

1.2. Nos edifícios em que o número de refeições diárias a fornecer seja inferior a 20, pode o adjudicatário solicitar, no âmbito da execução contratual, a alteração do local de confeção das refeições. Nestes termos, e apenas mediante autorização da entidade adjudicante, poderão as refeições ser confecionadas noutro estabelecimento de ensino integrado no mesmo lote de refeições.

1.3. De acordo com o descrito no ponto anterior, o adjudicatário é responsável por assegurar o transporte das refeições e cumprimento de todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nos termos da legislação em vigor. A entrega das refeições deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade nos refeitórios das escolas.

2. Cada lote é uno e indivisível, não sendo considerada a proposta para cada lote que não indica valores para todas as cozinhas constituintes.

3. Os concorrentes poderão candidatar-se ao fornecimento de refeições a um, vários ou à totalidade dos lotes constantes do anexo 4.

4. O fornecimento de refeições anuais concretiza-se de acordo com o número de dias estimado e constante do anexo 4.

5. O número estimado de refeições a fornecer é o indicado no anexo 4 do presente documento. Pode haver oscilações, decréscimo ou aumento, não podendo, em caso algum ser ultrapassado o preço contratual.

6. Ao número de refeições referido, acrescerão algumas, destinadas a adultos, nos termos à frente descritos (cl. 21). Estas refeições não são consideradas para o apuramento do valor global do concurso pois são casos residuais. Sem prejuízo de nunca se ultrapassarem os valores totais contratados.

7. Os locais de fornecimento das refeições objeto do presente concurso, poderão ser consultados no sítio eletrónico da DRPRI, através da plataforma place miúdos.

8. Na entrega das propostas, o concorrente deverá apresentar um conjunto de 20 ementas tipo destinadas às seguintes valências: Creche, Pré-Escolar e 1ºCiclo do Ensino Básico. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com as regras constantes no presente documento (alimentos permitidos, frequência e capitações) devendo apresentar constituição variada.

9. As ementas apresentadas na entrega das propostas não são vinculativas. De acordo com as especificações técnicas constantes do caderno de encargos, o adjudicatário deverá proceder, no início do contrato, à articulação do plano de ementas (constante da proposta apresentada) junto da Direção do Estabelecimento. Em função das ementas apresentadas, poderá o estabelecimento proceder à seleção daquelas que considera constituir as melhores opções alimentares.

10. O adjudicatário deverá remeter à entidade adjudicante as ementas em vigor no prazo máximo de 15 dias úteis após o início do contrato. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de propor, a qualquer momento, todas as alterações que considere justificadas as quais deverão ser consideradas pelo adjudicatário. Estas alterações não poderão acarretar qualquer acréscimo no preço da refeição.

11. As ementas não poderão ser alteradas, salvo por motivos de força maior. Nestas situações, deverá o adjudicatário informar a DRPRI (por email) justificando a respetiva ocorrência. A alteração frequente das ementas está sujeita à aplicação de penalidades contratuais nos termos fixados no presente contrato.

12. As ementas deverão ser variadas tendo por base a lista de alimentos autorizados constante do anexo 5 (adaptar para refeições com e sem proteína animal), os princípios de uma alimentação saudável e sustentável, recursos disponíveis e privilegiando alimentos de

produção regional e da época. Poderá o adjudicatário propor a introdução de outros alimentos (exceto alimentos interditos), cujo fornecimento necessita da aprovação/autorização prévia da entidade adjudicante.

13. No âmbito da entrega das propostas, as ementas deverão incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição, nomeadamente: ingredientes, capitações, métodos de preparação e/ou confeção, composição nutricional e identificação de alergénios (tendo por base a legislação em vigor).

14. As fichas técnicas (de ementas e produtos de higienização) deverão estar disponíveis para consulta nas unidades ou mediante solicitação.

15. A designação das ementas deverá ser clara, objetiva e completa identificando a sua composição. O plano de ementas deverá ser semanal e indicar a constituição detalhada das refeições (lanches e almoços), o período em vigor e todos os potenciais alergéneos.

16. As ementas deverão ser disponibilizadas com antecedência prévia à Direção do Estabelecimento para efeitos de afixação/divulgação.

17. A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre que possível (sob solicitação do estabelecimento e/ou entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões de esclarecimento.

18. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da Região, incluindo alimentos típicos e, preferencialmente, com produção local. O adjudicatário deverá assim dar prioridade ao fornecimento de alimentos/produtos de origem regional que se integrem nas cadeias de abastecimento curtas.

19. As ementas deverão incluir géneros alimentícios em natureza não sendo permitida a utilização de produtos resultantes da transformação destes.

20. A Direção do Estabelecimento requisitará a quantidade de refeições de acordo com as necessidades previstas resultantes da indicação dos encarregados de educação.

21. A alimentação que possa ser fornecida aos adultos terá as mesmas características das refeições fornecidas às crianças. Não é admissível, em qualquer circunstância, a confeção de refeições distintas (tipo, conteúdo ou forma de confeção). A tipologia das refeições deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverão ser respeitadas as capitações constantes do anexo 6.

21.1. A fatura deverá discriminar de forma distinta o número de refeições servido a crianças e adultos. O valor a faturar à DRPRI pelo adjudicatário é o apresentado na proposta de concurso acrescido de 20% no que diz respeito às refeições indicadas no número 21

21.2. O acréscimo de 20% (para as situações indicadas no ponto 21.1.) é apenas aplicável ao nível da execução do contrato (faturação), não sendo considerado na avaliação de propostas.

21.3. O número de refeições a faturar pela empresa corresponderá à informação descrita pelo Estabelecimento através do preenchimento do mapa mensal final emitido através da aplicação Place. Este mapa, a enviar mensalmente pelo estabelecimento de ensino à DRPRI, deverá ser validado também pela Empresa.

CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. Conforme legislação vigente, o adjudicatário deverá fornecer diariamente para o almoço as seguintes opções alimentares:

1.1.) **Refeição com inclusão de proteína animal** (constituição de acordo com os anexos 7 e 8);

1.2.) **Refeição vegetariana**

2. O adjudicatário compromete-se a fornecer refeições vegetarianas, sem alteração do custo unitário, que é único para ambos os tipos de refeição (vegetariano e com proteína animal).

3. O número de refeições a fornecer para as opções alimentares com e sem proteína animal deverá estar de acordo com as requisições emitidas através da plataforma Place. No início de cada mês serão anotadas as opções pelas referidas refeições sendo que qualquer alteração consta da requisição diária a entregar de véspera à cozinha.

4. A constituição da refeição vegetariana deverá respeitar as orientações da Direção Geral da Saúde, através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (Manuais: "Alimentação Vegetariana em Idade Escolar" e "Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva: Princípios Base").

5. As ementas vegetarianas deverão assegurar equilíbrio alimentar e nutricional. Para o efeito, e nos termos do planeamento destas refeições, deverá o adjudicatário respeitar o disposto na legislação em vigor.

EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as caraterísticas técnicas gerais das refeições e adequado funcionamento do refeitório.

2. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, nos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 178/2002 do Parlamento Europeu.

3. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativas às normas gerais e específicas de higiene e segurança alimentar, bem como das medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições.

4. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação em boas condições higio-sanitárias e de qualidade. A reparação de danos e prejuízos emergentes de situações de toxinfeções alimentares ou falta de fornecimento de refeições é da sua exclusiva responsabilidade.

5. O adjudicatário deverá, sempre que aplicável, dispor de planos de contingência adaptados a circunstâncias excecionais, nomeadamente situações de pandemia e/ou outras. Os planos de contingência deverão respeitar as normas em vigor e que se venham a impor, garantindo a salvaguarda da segurança e adequação das refeições fornecidas. Sempre que solicitado, o adjudicatário deverá facultar o plano de contingência à entidade adjudicante.

6. Sempre que solicitado, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições em regime de takeaway. Estas refeições deverão ter constituição completa (sopa+prato+fruta) incluindo o fornecimento das embalagens individuais para o efeito, cujo custo deve se limitar ao valor de um lanche.

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. As operações de verificação (quantitativa e qualitativa) têm por objetivos:

   1.1. Comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as capitações fixadas no caderno de encargos.

   1.2. Avaliar a qualidade dos géneros e refeições fornecidas de acordo com as especificações legal e contratualmente fixadas.

2. A verificação diária será exercida pelo estabelecimento de ensino ao qual compete o preenchimento mensal da informação relativa ao funcionamento do serviço de alimentação (através da aplicação Place). Em conformidade com as orientações emanadas pela DRPRI, o adjudicatário deverá validar a referida informação sob pena (após termo do prazo fixado) da entidade adjudicante considerar validação tácita da informação reportada pelo estabelecimento.

3. A entidade adjudicante e/ou entidades autorizadas por esta, reserva-se ao direito de, sempre que justificável ou considerado pertinente, proceder à recolha de amostras das refeições para efeitos de estudos técnico científicos (exemplo: análises químicas, microbiológicas e nutricionais), assim como, proceder *in loco* à verificação do cumprimento das cláusulas técnicas do presente contrato (monitorização qualitativa e quantitativa).

4. No âmbito da verificação de execução contratual, a entidade adjudicante reserva-se ao direito de poder rejeitar matérias-primas entregues, por não cumprimento de condições qualitativas ou sanitárias mínimas (inclui condições de transporte das mesmas) ou não cumprimento das características constantes nas especificações do presente contrato.

5. Tendo em vista a avaliação qualitativa da refeição confecionada, sempre que solicitado pela entidade adjudicante ou outra entidade por esta autorizada, é obrigação do adjudicatário facultar uma amostra da refeição para prova.

6. A Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural pode, nas cozinhas dos estabelecimentos escolares e de acordo com um procedimento a estabelecer previamente com a entidade adjudicante, recolher amostras de produtos hortícolas e de frutas, independentemente da origem, para efeitos de controlo do estado fitossanitário, e a pesquisa de pesticidas.

DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

1. Compete à empresa assegurar a recepção dos produtos e a verificação da sua conformidade (qualitativa e quantitativa). Em caso de não conformidade, deverá proceder à

substituição imediata dos géneros (por produtos idênticos ou sucedâneos e sem prejuízo do normal funcionamento do serviço) sendo da sua total responsabilidade os encargos relativos à substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas.

2. Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório escolar, terão que ser cumpridas as seguintes especificações:

   2.1. As amostras das refeições não podem ser removidas ou manipuladas.

   2.2. As instalações do refeitório devem ser isoladas até à chegada das autoridades competentes.

CONTROLO

1. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras dos pratos confecionados. Após colheita, as amostras deverão ser identificadas e conservadas em frio por um período de 72 horas.

2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que necessário, mandar proceder à recolha de amostras para realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

COMPLEMENTO FINAL DA TARDE

1. Após o lanche da tarde, deverá ser facultado ao estabelecimento o acesso aos alimentos não perecíveis excedentes da previsão diária, para efeitos de disponibilização aos alunos que possam permanecer até o final da tarde. É da responsabilidade do estabelecimento salvaguardar todos os critérios de higiene e segurança alimentar relativa aos géneros alimentícios abrangidos pelo exposto.

2. Ao adjudicatário compete apenas o fornecimento de 2 lanches e 1 almoço. Não lhe é por isso imputado em acréscimo o fornecimento de um reforço alimentar ao final da tarde (responsabilidade que deverá ser assumida pelos encarregados de educação).

DIETAS

1. Em casos excepcionais, por razões de ordem médica (doença) ou religiosa, poderá ser necessário, no decurso do ano letivo, elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado. É obrigatória a apresentação no estabelecimento de ensino do respetivo relatório médico ou declaração assinada pelo encarregado de educação conforme se trate da primeira ou segunda situação.

2. O descrito no ponto 1, poderá ser objeto de negociação extra-contrato entre o adjudicatário e o particular, mas, estritamente no âmbito deste contrato e excepcionado o disposto no ponto 3 deste capítulo, não compete ao adjudicatário o fornecimento de alimentação distinta do estabelecido no presente documento.

3. Nos casos aplicáveis (e comprovados mediante declaração médica) de alergia às proteínas do leite de vaca, intolerância à lactose, doença celíaca/ intolerância ao glúten aplica-se o seguinte:

   3.1. Alergia às proteínas do leite de vaca ou intolerância à lactose: o adjudicatário deverá assegurar (sem acréscimo de custo) a substituição do leite por equivalente, adaptado às referidas situações clínicas.

   3.2. O adjudicatário é ainda responsável pelo fornecimento de iogurte sem lactose/soja, adaptado à referida situação clínica.

   3.3. Nos casos de intolerância à lactose, o leite sem lactose deverá ser complementado com os restantes alimentos que compõem os lanches e para os quais não haja indicação de qualquer intolerância alimentar.

   3.4. Nas situações comprovadas de intolerância ao glúten/doença celíaca, o adjudicatário não é responsável pela substituição direta dos alimentos adaptados à referida situação clínica (aquisição de alimentos específicos sem glúten).

   3.5. Nas situações de restrição alimentar (motivos socioculturais, religiosos ou de saúde), sempre que possível e sem que isso acarrete acréscimo de custo, o adjudicatário deverá adaptar a refeição de acordo com os alimentos disponíveis e constantes do

plano de ementas. Assim, poderá o adjudicatário reforçar a quantidade de algum componente da refeição (exemplo: legumes no prato) ou proceder à substituição por outro alimento (exemplo: iogurte, fruta).

3.6. Nestas situações, mantém-se a possibilidade dos encarregados de educação assegurarem (caso assim o pretendam) os substitutos diretos dos alimentos retirados da alimentação da criança.

ATIVIDADES EXTERIORES AO ESTABELECIMENTO (EMENTA)

1. Nos dias letivos em que se realizem atividades no exterior do estabelecimento (exemplo: piqueniques) o menu para o lanche deverá ser constituído pela combinação de 2 constituintes selecionados respectivamente das opções 1 e 2.

- Opção 1 (selecionar apenas 1):

1 Pão (50g) combinado com: queijo (1 fatia: 20-25g) ou 1 porção de carne/peixe com alface e tomate/cenoura

1 dose individual de bolachas tipo Maria ou cracker (6 bolachas)

- Opção 2 (selecionar apenas 1):

1 iogurte líquido (sem açúcar) ou sólido (natural ou de aroma - sem adição de açúcar)

1 pacote individual de leite meio-gordo UHT (200ml)

Nota: Para os casos identificados de intolerância à lactose o pacote de leite ou o iogurte a fornecer deverá ser sem lactose.

1 peça de fruta + água engarrafada

1 pacote individual de sumo de fruta/hortícolas (sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados), valor superior a 50% de sumo de fruta/hortícolas (200 a 330ml)

2. O fornecimento deste menu obriga ao cumprimento dos seguintes critérios:

2.1. Pão acondicionado individualmente em película aderente ou outro material adequado;

2.2. Peça de fruta devidamente limpa e que não necessite de descascar (excepção: banana)

3. O preço a faturar deverá corresponder ao preço dos lanches apresentado na respetiva proposta com acréscimo de 20% (a registar separadamente na faturação).

4. Nos casos em que a duração da actividade no exterior se prolongue após o horário do almoço, o adjudicatário deverá propor, em função das condições existentes, ementa adequada às respetivas circunstâncias. O preço a faturar será, nos casos de fornecimento da refeição completa (sopa + prato + fruta) idêntico ao dos restantes almoços. Caso seja fornecida a refeição ligeira (sopa substancial + pão + fruta ou prato + fruta), o preço a faturar será 71% do preço da refeição completa.

5. Compete ao estabelecimento assegurar, através dos mecanismos adequados, o transporte de refeições. Ao adjudicatário não compete, por isso, qualquer responsabilidade sobre o controlo efetivo do mesmo e respectivas consequências.

7. De acordo com o acima descrito, o Estabelecimento deverá propor ao adjudicatário (com antecedência mínima de 5 dias) a opção que considera adequada em função da duração da saída para o exterior e as necessidades alimentares das crianças. A desmarcação deverá efectuar-se com antecedência mínima de 24 horas (exceção: fim de semana).

8. Para estes dias, o adjudicatário poderá propor outros alimentos necessitando obrigatoriamente de aprovação da entidade adjudicante.

DIAS FESTIVOS

1. Nos dias festivos (Carnaval, Páscoa, Santos Populares (um apenas), Natal ou outro) deve o adjudicatário, em articulação com o Estabelecimento, adaptar a ementa à respetiva comemoração. Durante o ano letivo, a elaboração de ementas festivas (lanches ou almoços) limita-se a 4 ocasiões.

2. A composição da ementa para dias festivos deverá ser enviada à Direção do Estabelecimento e à Entidade Adjudicante com antecedência mínima de 15 dias. A

entidade adjudicante reserva-se ao direito de propor todas as alterações que considere necessárias desde que estas não alterem o preço unitário da refeição.

3. A composição da ementa (lanches) deverá respeitar as recomendações constantes das linhas orientadoras emanadas da Direção Regional de Educação.

ALTERAÇÃO DE EMENTAS

1. Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Em caso de alguma eventualidade que obste ao fornecimento da refeição prevista (em um ou mais constituintes), o adjudicatário deverá efetuar a sua substituição de acordo com os alimentos autorizados e capitações descritas.

2. O adjudicatário deverá propor a substituição ao Estabelecimento, devendo a causa da alteração ser registada em documento próprio (exemplo: falha do fornecedor; más condições marítimas – Porto Santo). Qualquer alteração deverá ser obrigatoriamente reportada pelo adjudicatário à DRPRI.

3. Sempre que aplicável, as ementas deverão ser retificadas em conformidade para que a informação divulgada corresponda ao fornecido.

4. Não obstante o disposto nos números anteriores, o adjudicatário deverá assegurar o regular cumprimento das entregas de mercadoria por parte dos fornecedores. O sucessivo incumprimento do plano de ementas por motivos que decorrem de não conformidades está sujeito à aplicação de penalidades nos termos fixados no presente contrato.

5. Nos períodos de interrupções letivas, por motivo de redução significativa do número de crianças (cuja frequência é de difícil previsibilidade), poderá o adjudicatário proceder a ajustes nas ementas devendo, para o efeito, articular previamente com a Direção Escolar.

PEDIDOS EXTEMPORÂNEOS

1. O Estabelecimento pode alterar (por alguma circunstância excepcional) o número de refeições previstas (almoços ou lanches) devendo informar o adjudicatário até às 16:30h do dia anterior.
2. De acordo com o referido no ponto 1, o adjudicatário obriga-se a satisfazer todas as extemporâneas solicitadas.

ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA

1. Os produtos alimentares que compõem as refeições deverão satisfazer os requisitos legais específicos aplicáveis à sua produção e comercialização.

1.1. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data de durabilidade mínima», de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, metade do prazo da «data de durabilidade mínima», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

1.2. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data-limite de consumo», de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, dois terços da «data-limite de consumo», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

2. O adjudicatário deverá privilegiar a utilização alimentos frescos e de produção regional, os quais devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

2.1. As frutas devem apresentar um adequado estado de maturação e frescura, devendo ser atendidos critérios de sazonalidade, devido às capacidades de conservação, como cerejas, uvas e ameixas;

2.2. Os legumes, com exceção da batata, cebola e abóboras, devem ser de colheita recente, não devendo ter aquando da sua utilização mais de cinco dias se conservados em frio após colheita e apresentarem estado de maturação adequado, bom estado de frescura e turgescência;

3. A carne deverá cumprir as seguintes especificações:

a) Cor típica (de acordo com o tipo de carne) com pequena quantidade de exsudado, aspecto granuloso ao corte, isenta de aponevroses excessivas.

b) Carimbo oficial de inspecção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate.

c) As embalagens deverão apresentar-se intactas, íntegras, seladas e aderentes à carne.

d) Aves: devidamente sangradas, evisceradas e depenadas.

3.1) A carne deverá ser aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento de inspeção sanitária dos animais do talho. A carne deverá ser de 1º categoria (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.), apresentando as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, como ainda, no momento da receção, uma temperatura no seu interior de 4ºC, sendo tolerada uma temperatura máxima de 7ºC. As peças deverão ser acondicionadas em tabuleiros plásticos devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo. Não será admissível o fornecimento de carne cuja composição não respeite os padrões de qualidade preconizados (5 de carne).

3.2. A carne de porco deverá ser fornecida em peças embaladas em vácuo, ultracongeladas;

3.3.) carcaça de frango não congelada, que deve ser mantida permanentemente a uma temperatura não inferior a - 2º C nem superior a 4.º C. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

3.4. Só poderá ser confecionada carne picada desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) Existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higiene e conservação. Não é permitida, em qualquer circunstância, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim (evitar contaminações cruzadas).

b) Caso não se aplique o descrito no ponto a) e/ou, por opção do adjudicatário (desde que decorra a salvaguarda da higiene e segurança alimentar) a aquisição de carne é feita já picada sem posterior necessidade de manipulação.

c) A área de preparação da carne picada tem de ser distinta das áreas de preparação de legumes e peixe. Não é permitido, na mesma zona, a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne.

d) A peça de carne deverá apresentar-se isenta de aponevroses, gorduras, sinais de oxidação e indicar o dia de abate.

3.5. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e c) do número 3, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado e congelado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea d) do número 3.

3.6. Hambúrgueres e almôndegas devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado respeitando os seguintes ingredientes:

a) Percentagem de carne ≥ a 80%:

- A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser ≥ a 70%.
- No caso de hambúrguer de aves, a % de carne deverá ser ≥ a 80%.

- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes: proteínas de origem vegetal hidratada; condimentos; sal; salsa hidratada; flocos de aveia hidratados; fibra vegetal; cebolas tostadas.

4. O adjudicatário deverá optar, em função do descrito no anexo 5, preferencialmente pela variedade de pescado sem espinhas e/ou, pelas suas variantes mais limpas, designadamente: em posta; filete ou lombo. Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário compromete-se, sempre que aplicável, a assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas. A conservação do pescado deverá ser feita mediante refrigeração ou congelação. As lulas deverão ser sempre fornecidas limpas.

5. As ementas não deverão incluir espécies de pescado cuja composição apresente elevado teor de metilmercúrio.

6. Ovo em natureza (preferencialmente de origem regional), só cozido (Categoria A, com indicação adicional de qualidade «Extra» ou «Extra-frescos», do tamanho L, e apresentarem-se contidos na embalagem do produtor devidamente marcados, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão, de 23 de Junho de 2008, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro, no que respeita às normas de comercialização dos ovos). Deve ser armazenado à temperatura de 5ºC a 8ºC, nunca próximo de produtos que possam transmitir cheiros.

7. Os ovos ultrapasteurizados (aplicação geral; inteiro, gema e clara) devem ser armazenados a temperatura adequada e não podem permanecer nas caixas de transporte.

8. O azeite deverá ser de categoria extra-virgem (acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,8 graus) para tempero. Para confeção, poderá o adjudicatário utilizar azeite categoria virgem.

4. Todos os alimentos fornecidos deverão cumprir as normas de qualidade e segurança aplicáveis ao seu consumo. O incumprimento deste requisito determina que o adjudicatário proceda, em tempo útil, à referida substituição do alimento em causa como garantia da qualidade do serviço prestado.

PREPARAÇÃO, CONFECÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Não é permitida a utilização de manteigas e margarinas na confeção de alimentos.

2. Os agriões não podem ser servidos em natureza. A utilização deste alimento implica obrigatoriamente confeção prévia.

3. Deverá ser privilegiada a utilização diária de ervas aromáticas diversas nas ementas que traduzam, deste modo, refeições de elevada qualidade, sabor e, por consequência, a necessidade mínima de sal de adição. A utilização de especiarias (exemplo: noz moscada) deverá ser moderada e adequada à respectiva faixa etária.

4. É obrigatório o uso de métodos de confeção saudáveis (cozer, estufar, grelhar, assar no forno sem gordura), devidamente adequados aos recursos (físicos, materiais) disponíveis. Em função das condições existentes, o adjudicatário deverá promover a alternância diária nos métodos de confeção utilizados e na preparação diversificada dos alimentos.

5. O adjudicatário compromete-se a garantir adequados procedimentos de confeção que salvaguardem a qualidade das refeições, designadamente no que diz respeito à textura, consistência, aroma e paladar característico dos alimentos (“ex: arroz cujos grãos fiquem soltos”). A confeção deverá cumprir a relação tempo/temperatura que proporcione ainda a adequada cozedura (nem escassa nem excessiva) dos alimentos.

6. O consumo de gorduras deverá ser moderado sendo expressamente proibida a confeção de fritos.

7. Os produtos hortícolas para saladas e a fruta devem ser higienizados de acordo com procedimento e produto adequado para o efeito.

8. A distribuição de refeições deverá ser feita imediatamente após confeção, evitando manter os alimentos à temperatura de risco (5ºC-65ºC). Recomenda-se que a confeção seja programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para as refeições.

9. Todos os procedimentos inerentes à preparação, confeção e distribuição de alimentos deverão respeitar as temperaturas recomendadas. Por motivos de baixa temperatura ambiente, e mediante solicitação do estabelecimento, poderá o leite ser aquecido a temperatura adequada caso esse procedimento viabilize o desejado consumo.

Produtos e Procedimentos Interditos

1. É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados; molhos; corantes; intensificadores de sabor; bicarbonato de sódio, entre outros).

2. A utilização de sal de adição só é permitida para confeção e em quantidades mínimas. É expressamente proibida a utilização de sal de adição até os 12 meses de idade. Conforme diretrizes das autoridades de saúde, o sal fornecido deverá ser iodado em substituição do sal comum.

3. A farinha de trigo deverá ser do tipo normal ou integral a qual não poderá conter aditivos (exemplo: antioxidantes). O pão não poderá conter adição de açúcar.

4. É proibida a reutilização de refeições ou aproveitamento de géneros alimentícios confecionados previamente.

5. É proibida a utilização de géneros alimentícios que não cumpram os critérios sanitários e de qualidade previstos, em conformidade com a legislação vigente.

6. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos (inclusivé molhos e conservas) entendendo-se por tal, a confeção ou utilização prévia de géneros alimentícios, cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

7. É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.

8. É proibida a utilização de açúcar; doces; compota (com açúcar, excepto: sobremesa de banana); marmelada; enchidos e fumados; enlatados e conservas; fruta em calda ou cristalizada; óleos e margarina; molhos industriais, chocolate e produtos derivados (mousse de chocolate, cacau em pó…); produtos liofilizados (puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros); snacks ricos em gordura; produtos de pastelaria (folhados - inclusivé pré-congelados; croissants; rissóis; croquetes; pastéis de bacalhau; empadas; delícias do mar; refrigerantes (inclusivé bebidas com cola; ice tea; águas gaseificadas com aroma); sumos e néctares de fruta (com valor inferior a 50% de sumo de fruta); gelados.

9. É proibido o fornecimento de todo e qualquer tipo de carnes processadas (salsichas, bacon, presunto, linguiça, chouriço, entre outras).

10. A inobservância do disposto nos números 8 e 9) só poderá ser permitida em dias festivos, mediante autorização prévia da Direção do Estabelecimento e da entidade adjudicante.

11. É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados na sua composição.

12. É totalmente proibido o fornecimento de refeições nos refeitórios fora do âmbito definido no presente contrato (exceção: situações devidamente autorizadas pela entidade adjudicante).

13. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições preparadas externamente (exceção: situações devidamente autorizadas pela entidade adjudicante).

TRANSPORTE, RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário. Deverão ser esgotadas as possibilidades de aquisição na RAM.

1.1. O adjudicatário deverá dar preferência a produtos agrícolas e agroalimentares frescos ou transformados que se integrem no preceito das cadeias de abastecimento curtas.

2. Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas.

3. O adjudicatário é responsável pelas etapas de transporte, recepção, armazenamento e conservação dos géneros alimentícios, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene destes produtos.

4. Os veículos de transporte dos produtos alimentares deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme a legislação em vigor que lhes é aplicável.

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário as infraestruturas, equipamento e material necessário à execução do presente contrato.

2. Consideram-se instalações alimentares do Estabelecimento a cozinha, copa, sala de refeições, despensa(s), vestiários, sanitários do pessoal, zonas de produção e anexos.

3. O adjudicatário deverá realizar inventário das instalações e do equipamento fixo e móvel, com registo do estado de conservação e funcionamento.

4. Qualquer utilização do espaço da cozinha para outros efeitos que não os contratados e/ou fornecimento a entidades terceiras, obrigam a autorização prévia da entidade adjudicante enquanto instituição responsável pelo espaço, funcionalidade e manutenção.

3.1. Nestes termos, e mediante autorização da entidade adjudicante, a empresa poderá confecionar e fornecer refeições a entidades terceiras utilizando os equipamentos, instalações e recursos disponíveis. Caso tais refeições tenham tipologia semelhante, tal contratação e fornecimento deverá ter custos unitários limitados aos adjudicados através do contrato presente.

5. Os concorrentes deverão, antes da entrega das propostas, efetuar uma visita ao local sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.

6. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento da cozinha e refeitório para que o início de funcionamento do serviço ocorra nas melhores condições. O adjudicatário compromete-se também a, nos dois dias úteis imediatos ao encerramento da cozinha (no final de cada período lectivo), garantir profunda limpeza e arrumação geral das instalações e equipamento.

7. O adjudicatário obriga-se ao correto manuseamento dos equipamentos hoteleiros existentes nas cozinhas sob a sua responsabilidade, cumprindo as instruções de segurança e de boa utilização dos mesmos, como indicado nas respetivas fichas técnicas, para evitar avarias e consequentemente garantir uma maior conservação e longevidade dos referidos.

8. O adjudicatário obriga-se a garantir, por parte dos seus trabalhadores, com especial atenção quando os mesmos transitam entre estabelecimentos ou são novos ao serviço, a aptidão necessária e suficiente para a utilização dos equipamentos disponíveis.

9. O adjudicatário obriga-se a executar todas as tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, seguindo as normas e uma conduta de boas práticas considerando a tipologia dos materiais existentes.

10. Na execução das tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário obriga-se, nomeadamente, a não utilizar diretamente sobre os referidos, quantidades excessivas de água sob pressão, sob pena de, em caso de avaria, lhe ter de ser imputada a responsabilidade nos custos inerentes à reparação e/ou à substituição do equipamento danificado.

11. É da responsabilidade do adjudicatário quaisquer danos causados nos equipamentos hoteleiros decorrentes de inapropriada utilização dos produtos de higienização a utilizar nas operações de limpeza / higienização da cozinha.

12. O adjudicatário é responsável pela instalação/reparação dos doseadores, assim como, o fornecimento dos produtos necessários ao funcionamento das máquinas de lavagem de loiça (detergente e secante).

13. Para uma melhor gestão dos processos de manutenção corretiva dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário, por via do responsável local, obriga-se a comunicar prontamente à direção do estabelecimento qualquer anomalia/avaria que seja detetada no funcionamento dos mesmos, que condicionem o normal serviço de confeção das refeições, bem como informar sobre a plena operacionalidade do equipamento após qualquer intervenção de reparação.

14. Como complemento do ponto anterior, as anomalias/avarias em questão devem ser descritas com o maior detalhe possível, a fim de facilitar o diagnóstico e reduzir os prazos de reparação.

15. Nos termos acima descritos, o adjudicatário é responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas sendo da sua responsabilidade os custos

inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

16. As instalações, equipamento e material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

17. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, terão de ser restituídos ao Estabelecimento em bom estado de conservação e funcionamento.

18. Em caso de problemas com os produtos armazenados, a DRPRI não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

1. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações da cozinha e pelos encargos com os materiais e produtos utilizados. É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza destinados à copa anexa à cozinha (sempre que aplicável). No caso de copa externa à cozinha, o fornecimento deste material não compete ao adjudicatário.

2. O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou aplicação incorreta.

3. Os produtos de limpeza/higienização a utilizar pelo adjudicatário deverão ser inócuos para a saúde e ambiente.

4. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção de todos os utensílios, equipamentos e instalações da cozinha, incluindo os produtos necessários para o efeito.

5. As ações de higienização (diárias e periódicas, conforme equipamento) deverão ser objeto de registos.

6. A desinfeção e desinfestação das instalações, bem como limpeza da chaminé e exaustor, serão por conta do adjudicatário, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

7. No âmbito do controlo de pragas, é obrigação do adjudicatário realizar manutenção preventiva e corretiva nas cozinhas. De acordo com o plano de prevenção estabelecido, e sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá realizar desinfestações periódicas às cozinhas.

8. Os registos de controlo de pragas deverão estar disponíveis para consulta na unidade de confeção de refeições ou, sempre que solicitado, deverão ser disponibilizados à entidade adjudicante.

FORNECIMENTOS DIVERSOS

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:
   a) Guardanapos de papel (folha dupla, dimensão 33 × 33cm)
   b) Película aderente para o revestimento de embalagens individuais
   c) Todas as matérias–primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, designadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis.

2. O adjudicatário deverá assegurar que os produtos de papel e produtos de limpeza e higienização são preferencialmente ecológicos (eco).

PESSOAL

1. O adjudicatário deverá coordenar ou destacar dos seus quadros pessoal com formação adequada para execução das responsabilidades inerentes ao presente contrato, nomeadamente, preparação, confeção e empratamento das refeições.

2. O adjudicatário terá obrigatoriamente que destacar dos seus quadros um representante permanente para a Região. O representante deverá acompanhar presencialmente o serviço prestado (coordenação de diversas cozinhas), constituir o elo de ligação com a entidade adjudicante e corresponder às exigências do serviço e especificidades do estabelecimento de ensino, de acordo com o estabelecido neste documento.

3. O representante da empresa deverá reunir com a Direção do Estabelecimento no início do contrato, em caso de solicitação, e sempre que se justifique.

4. Para o necessário acompanhamento do serviço prestado, o representante da empresa deverá realizar visitas regulares (semanais) aos estabelecimentos. Deverá ainda assegurar acompanhamento regular ao Porto Santo. O representante da empresa deverá manter-se contactável durante o período laboral.

5. O adjudicatário deverá alocar, obrigatoriamente e em função do número de refeições a confecionar, os recursos humanos necessários e adequados para o efeito. O pessoal afeto ao serviço terá que satisfazer as exigências do serviço, designadamente ao nível dos horários, quantidade, qualidade e apresentação das refeições.

6. Deverá o pessoal afeto ao serviço promover adequada relação interpessoal com a Direção do Estabelecimento e demais comunidade educativa.

7. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de solicitar o reforço do contingente de pessoal sempre que as necessidades de serviço o exijam e sem qualquer acréscimo no valor da proposta apresentado a concurso.

8. O adjudicatário deverá assegurar, nos dias úteis, a presença diária de um responsável na unidade alimentar no período das 9:00h às 16:30h. O horário poderá ser ajustado em função das necessidades e em articulação com a Direção do Estabelecimento.

9. O adjudicatário deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, designadamente, por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Esta necessidade não poderá acarretar encargos suplementares.

10. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas aos seus trabalhadores (disciplina e aptidão profissional). É da sua responsabilidade a reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material ou a terceiros.

11. Com vista à aquisição e/ou aperfeiçoamento de capacidades/competências adequadas ao desempenho profissional, o adjudicatário deverá assegurar formação específica e regular a todos funcionários afetos às cozinhas abrangidas no âmbito do presente contrato.

12. O plano de formação destinado aos funcionários deve abranger as seguintes áreas: *higiene e segurança alimentar (pré-requisitos e implementação do sistema HACCP); código de boas práticas; utilização de equipamentos hoteleiros, boas práticas ambientais e tratamento de resíduos; segurança no trabalho; relacionamento interpessoal, controlo de alergénios; alimentação saudável e sustentável, entre outros.*

13. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no ato da entrega das propostas e sempre que solicitado pela DRPRI. No decurso da execução contratual, o plano de formação poderá ser ajustado em função das necessidades. O modelo de formação (teórico, prático, etc) é da responsabilidade da empresa, podendo decorrer em contexto da unidade alimentar.

14. Os registos das ações de formação deverão estar disponíveis para consulta nas unidades ou serem facultados mediante solicitação pela entidade adjudicante.

15. No âmbito da gestão dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário obriga-se a realizar 2 ações de formação anuais (duração mínima de 2 horas, a realizar no 1º e 2º semestre) destinadas aos funcionários das cozinhas no âmbito de boas práticas na utilização dos equipamentos hoteleiros. A DME-DRPRI reserva-se ao direito, sempre que considere

justificável, de propor conteúdos que considere relevantes para o efeito os quais deverão ser considerados pelo adjudicatário ou de reservar algum tempo para intervenção.

16. Nos termos do disposto no ponto anterior, o adjudicatário obriga-se a indicar com a antecedência de 15 dias a realização das ações e a comprovar a realização das mesmas, mediante declaração a enviar à entidade adjudicante até final de cada semestre. A declaração (validada pela empresa) deverá indicar o conteúdo da formação, as unidades abrangidas (todas) e data de realização. A empresa deverá ter um registo interno dos participantes na formação para consulta inopinada ou a pedido (sendo dispensável o seu envio). Esta formação não exclui a restante formação prevista nos termos do presente contrato. A não apresentação da declaração incorre na aplicação de sanção prevista âmbito das penalidades contratuais.

17. O adjudicatário deverá assegurar o cumprimento de boas práticas em matéria de gestão de recursos ambientais, nomeadamente no que respeita ao consumo de água e energia.

18. Considerando que as cozinhas constituem um espaço de potencial risco, o adjudicatário deverá assegurar formação na área da segurança contra incêndios (designadamente ao nível de 1ª intervenção - manuseamento de extintores, mantas contra fogos e mangueiras de incêndio). Sempre que solicitado, em horário que não colida com o exercício de funções na cozinha, as equipas de cozinha deverão participar nos ensaios e testes de emergência (exercícios de evacuação e simulacros e formação proporcionada pela escola ao nível da segurança contra incêndios).

19. A empresa deverá ainda assegurar formação ao nível dos procedimentos de prevenção face aos equipamentos relacionados com o gás.

20. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade. Deverá 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.

21. As refeições serão confecionadas pelos funcionários do adjudicatário. É da responsabilidade do adjudicatário, o empratamento, distribuição de refeições, processo de recolha de material no refeitório e todas as operações de limpeza relativas à cozinha.

22. Compete ao adjudicatário a distribuição de refeições e a limpeza pontual do refeitório (exemplo: limpeza de mesas entre turnos na mesma refeição; sopa que derramou, etc...), tarefa que, no entanto, poderá ser partilhada com a escola. É da exclusiva responsabilidade da escola a limpeza geral do refeitório (excluindo a cozinha).

23. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, máscara (sempre que aplicável) e luvas descartáveis, a expensas do adjudicatário. Durante o empratamento é obrigatório o uso de luvas descartáveis.

24. O adjudicatário deverá afixar mensalmente a escala do pessoal. A Direção do Estabelecimento e a Entidade adjudicante podem solicitar (sempre que julguem conveniente), os seguintes elementos:
    a) Nº de pessoas;
    b) Categoria;
    c) Horário de trabalho.

25. O adjudicatário deverá assegurar obrigatoriamente o cumprimento das disposições legais e regulamentares em matéria de segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal, sendo da sua responsabilidade os encargos que daí resultem.

PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

1. O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição a presença de pessoas estranhas ao serviço. Serão admissíveis exceções para a Direção do Estabelecimento e o pessoal, por esta, devidamente autorizado.

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

ÁGUA, GÁS, ELETRICIDADE E TELEFONE

1. O Estabelecimento assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água e eletricidade às instalações. A instalação e pagamento do gás compete à DRPRI.

2. É da responsabilidade do adjudicatário os encargos com todas as chamadas telefónicas (fixo ou móvel) que efetue, assim como a instalação e aluguer de telefone direto (caso se aplique).

TRANSPORTE DE LIXO

1. O transporte de lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário. O adjudicatário deverá, sempre que possível, contribuir para a recolha seletiva de resíduos através da separação dos diferentes tipos de resíduos.

2. O adjudicatário deverá assegurar que o lixo produzido na cozinha fica devidamente acondicionado. É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento. A limpeza da área de armazenamento de lixo é da exclusiva responsabilidade da escola.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. Em tudo o omisso nas presentes condições gerais e técnicas observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de Janeiro, com as alterações constantes da declaração de retificação nº18-A/2008 de 28 de Março e posteriores alterações.