

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Nº1/AEAA/2020

CONCESSÃO DE EXPLORAÇÃO DO BUFETE DOS ALUNOS E BAR DOS PROFESSORES DA ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA ANSELMO DE ANDRADE

ARTIGO 1º

CADERNO DE ENCARGOS

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento contratual que tem por objeto principal a “Concessão de Exploração do Bufete dos Alunos e Bar dos Professores na Sede do Agrupamento de Escolas Anselmo de Andrade.

ARTIGO 2º

DISPOSIÇÕES QUE REGEM O CONTRATO

1. O Contrato de Concessão será reduzido a escrito e é composto pelo respetivo clausulado contratual elaborado nos termos do art.º 96.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e uma cópia do presente caderno de encargos completada pelos seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e 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) A proposta adjudicada;
- d) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada que eventualmente tenham sido prestados pelo adjudicatário.

ARTIGO 3º

ENTIDADE PÚBLICA ADJUDICANTE

A entidade pública adjudicante é o Agrupamento de Escolas Anselmo de Andrade, adiante designada por AEAA, sito na Rua Ramiro Ferrão, 2809-011 em Almada, com o telefone n.º 212723590 e o endereço eletrónico diretor@anselmodeandrade.pt

ARTIGO 4º**ÓRGÃO QUE TOMOU A DECISÃO DE CONTRATAR**

Nos termos da alínea c) n.º 1 do art.º 16º, conjugado com a alínea c) n.º 1 do artigo 20º, ambos do Código dos Contratos Públicos, doravante designado por CCP, regulamentado através do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111- B/2017, de 31 de agosto (retificado pelas declarações de retificação n.º 36-A/2017, de 30 de outubro e n.º 42/2017, de 30 de novembro), foi tomada a decisão de abrir concurso em 11 de novembro de 2019 pelo conselho Administrativo do Agrupamento de Escolas Anselmo de Andrade.

ARTIGO 5º**OBJETO DO FORNECIMENTO**

1. O presente concurso tem por objeto a aquisição de serviço de exploração do bufete da Escola Básica e Secundária Anselmo de Andrade, destinado a toda a população escolar, a saber, alunos, funcionários, professores, colaboradores e visitantes autorizados e, ainda, a exploração do Bar da Sala dos Professores. O serviço de exploração do bufete do AEAA é assegurado em exclusivo pelo sistema informático utilizado pelo adjudicatário. O adjudicante procederá à emissão da autofaturação relativa às vendas efetuadas, nos termos da lei, procedendo-se, de imediato, ao seu pagamento.
2. Para efeitos de concurso, considera-se como preço base o de € 800,00 (oitocentos euros) mensais e nos períodos de interrupção letiva será recalculado o valor equivalente aos dias em que cada um dos bares laborou, calculada a partir da seguinte fórmula: Preço = 400: 22 dias x n.º de dias trabalhados (para cada bar).
3. Os bens a disponibilizar no bar devem respeitar o disposto na Circular n.º 11/DGDCI/2007 de 15 de maio, alterado pelo Ofício Circular n.º 7/DGE/2012, de 18 de outubro que cita o documento “Bufetes Escolares - Orientações”, e no Manual “EDUCAÇÃO ALIMENTAR EM MEIO ESCOLAR - REFERENCIAL PARA UMA OFERTA ALIMENTAR SAUDÁVEL” (disponível em www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/educacao_alimentar_em_meio_escolar.pdf). Os preços dos produtos a serem disponibilizados deverão obedecer às taxas de lucro previstas no ponto 6 do documento “Bufetes

Escolares - Orientações”, do Ministério da Educação e Ciência - Direção-Geral da Educação, 2012.

ARTIGO 6º

CONCORRENTES

1. Podem apresentar propostas as entidades que não se encontrem em nenhuma das situações referidas no artigo 55.º do CCP.
2. Não podem apresentar propostas as entidades que tenham dívidas ao Agrupamento de Escolas Anselmo de Andrade, NIF 600083136.
3. É permitida a apresentação de propostas por um agrupamento de concorrentes, o qual deve assumir a forma jurídica exigida, quando lhe for adjudicado o contrato e aquela forma seja necessária à boa execução do mesmo.

ARTIGO 7º

CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

1. A adjudicação será feita em relação a cada uma das propostas segundo os seguintes critérios:
 - a) Valor da proposta de contrapartida da renda de exploração de maior valor - 30 pontos;
 - b) Experiência no serviço ou na exploração de bares em estabelecimentos de ensino:
 - com mais de um ano nos bares do AEAA - 30 pontos;
 - com menos de 6 meses nos bares do AEAA - 20 pontos;
 - experiência noutros estabelecimentos de ensino - 10 pontos.
 - c) Preço dos bens a disponibilizar - 20 pontos;
 - d) Diversidade dos bens a disponibilizar - 20 pontos.

ARTIGO 8º

ELEMENTOS A INDICAR, OBRIGATORIAMENTE, NAS PROPOSTAS

A proposta deve ser acompanhada:

1. De declaração do concorrente de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do anexo I do art.º 57º do CCP;



2. De declaração do concorrente comprovativa da ausência de dívidas à Autoridade Tributária e à Segurança Social;
3. O valor da proposta expresso em Euros e indicado em algarismos e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o expresso por extenso, de acordo com o art.º 60º do CCP. Sempre que na proposta sejam indicados vários preços, em caso de qualquer divergência entre eles, prevalece sempre, para todos os efeitos, o menor.
4. O preçário dos bens a disponibilizar em formato XLS (EXCEL);
5. Experiência de exploração de bufetes em estabelecimentos de ensino (lista de referências);

ARTIGO 9º

PRAZO DE ENTREGA E MODO DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

1. A proposta deve ser assinada por quem tenha competência para obrigar a firma, devendo a assinatura ter o carimbo comercial da firma, ser passada para formato PDF (exceto o preçário que deve estar em .XLS) e enviada para o endereço eletrónico diretor@anselmodeandrade.pt.
2. No caso de agrupamento de concorrentes, a proposta deve ser assinada por todas as entidades que o compõem ou pelos seus representantes.
3. A proposta deverá, sob pena de exclusão, dar entrada no endereço indicado no número 1, até às 24.00 horas do dia 22 de novembro de 2019.
4. A proposta deve indicar:
O nome, número de identificação, endereço de contactos do concorrente.
A referência **CONCURSOS PÚBLICO Nº1/AEAA/2020**.

ARTIGO 10º

PRAZO PARA A MANUTENÇÃO DAS PROPOSTAS

Os concorrentes devem manter as suas propostas pelo prazo de 66 dias contados da data do termo do prazo fixado para apresentação das propostas.

ARTIGO 11º

EXCLUSÃO DE PROPOSTAS

1. São excluídas as propostas cuja análise revele:
 - a) Que tenham sido apresentadas depois do termo fixado para a sua apresentação;

- b) Que sejam apresentadas por concorrentes em violação do Caderno de Encargos;
 - c) Que sejam apresentadas por concorrentes relativamente aos quais, ou no caso de agrupamentos concorrentes, relativamente a qualquer dos seus membros, a entidade adjudicante tenha conhecimento que se verifica alguma das situações previstas no artigo 55 ° do CCP;
 - d) Que não sejam constituídas por todos os documentos solicitados no Caderno de Encargos;
 - e) Que violem o disposto no n° 7 do artigo 59° do CCP;
 - f) Que não observem as formalidades do modo de apresentação da proposta, fixadas no Caderno de Encargos;
 - g) Que, identificando erros ou omissões das peças de concurso, não cumpram o disposto no n° 7 do artigo 61° do CCP;
 - h) Que não cumpram o disposto nos n°s 4 e 5 do artigo 57° do CCP;
 - i) Que sejam apresentadas por concorrentes em violação do disposto nas regras referidas no n° 4 do artigo 132° do CCP;
 - j) Que não apresentem algum dos atributos e documentos solicitados no Caderno de Encargos;
 - k) Que apresentem atributos que violem os parâmetros base fixados no Caderno de Encargos ou que apresentem quaisquer termos ou condições que violem aspetos da execução do contrato a celebrar por aquele não submetidos à concorrência, sem prejuízo do disposto nos n°s 4 a 6 e 8 a 11 do artigo 49° do CCP;
 - l) A impossibilidade de avaliação das mesmas em virtude da forma de apresentação de algum dos respetivos atributos;
 - m) Que o contrato a celebrar implicaria a violação de quaisquer vinculações legais ou regulamentares aplicáveis;
 - n) A existência de fortes indícios de atos, acordos, práticas ou informações suscetíveis de falsear as regras de concorrência.
2. São também excluídas as propostas que, por motivos não referidos nos números anteriores, se encontrem abrangidas pelo disposto nos artigos 70° e 146° do CCP.

ARTIGO 12°

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. Para efeitos de contratação, o adjudicatário deve apresentar os seguintes documentos:
 - a) Declaração emitida conforme modelo constante do anexo II do art.º 81º do CCP;

- b) Documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55º do CCP;
 - c) Declaração do concorrente relativamente à implementação do sistema HACCP;
 - d) Documento comprovativo do licenciamento da atividade que interessa ao objeto do contrato.
2. Os documentos referidos no número anterior deverão ser apresentados no prazo de 5 (cinco) dias após receção da notificação de adjudicação.
 3. Sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal, a falsificação de qualquer documento de habilitação determina a caducidade da adjudicação, sendo para o efeito aplicável o disposto nos nºs 3 e 4 do artigo 86º do CCP.
 4. O órgão competente para a decisão de contratar pode sempre solicitar ao adjudicatário, ainda que tal não conste do Caderno de Encargos, a apresentação de quaisquer documentos comprovativos da titularidade das habilitações legalmente exigidas para a execução das prestações objeto do contrato a celebrar, fixando-lhe prazo para o efeito.

ARTIGO 13º

INCUMPRIMENTO DO CONTRATO

1. Nos casos em que injustificadamente o adjudicatário não cumpra o dever de pagar atempadamente as retribuições devidas à entidade adjudicante dão direito a que esta exija uma indemnização igual às quantias em dívida.
2. Prolongando-se a mora do adjudicante por mais de trinta dias, poderá o AEAA resolver de imediato o contrato, sem perda do seu direito a indemnização pela mora.

ARTIGO 14º

RESOLUÇÃO DO CONTRATO

1. O direito à resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332º a 334º do CCP.
2. O não cumprimento pela entidade adjudicante de qualquer outro dos deveres por este assumidos neste contrato, dá direito ao AEAA a resolvê-lo de imediato.
3. Sendo o contrato resolvido, por qualquer fundamento, deverá o adjudicante restituir à primeira outorgante o estabelecimento no prazo de 30 dias, sem prejuízo do pagamento desse período de tempo, podendo a AEAA, a partir do fim desse prazo, tomar posse do estabelecimento e geri-lo e explorá-lo como bem entender.

4. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
5. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

ARTIGO 15º

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Salvo situação de impedimento provocada por caso de força maior, o adjudicante obriga-se a manter o estabelecimento em funcionamento, proporcionando aos seus utentes todos os serviços e funcionalidades, nomeadamente:
 - a) O bar dos alunos funcionará de acordo com o calendário escolar no seguinte horário: 08:00 h e 13:00 h e as 14:00 h e 17:30 h.
 - b) o bar dos professores funcionará entre as 08:00 h e as 17:30 h
2. Nos períodos das interrupções letivas (Natal e Páscoa) o bufete será encerrado após as reuniões de avaliação.
3. Nos períodos das interrupções letivas (Natal e Páscoa), após o término das aulas e das reuniões de avaliação o bufete poderá manter-se em funcionamento, em horário reduzido e por comum acordo entre as partes.
4. O adjudicante obriga-se a manter regularidade nos bens fornecidos.

ARTIGO 16º

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. A título de retribuição, o adjudicante, pagará ao AEAA a quantia à qual se propôs mensalmente, nos oito primeiros dias do mês a que disser respeito.
2. Nos períodos de interrupção letiva previstos no ponto 2 e 3 do artigo anterior, o adjudicante pagará um montante a apurar, que, tendo em conta o valor mensal, será proporcional aos dias que estiver a laborar.

ARTIGO 17º

CLÁUSULAS TÉCNICAS

1. O fornecimento dos bens alimentares terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
2. Deverão ser cumpridas as regras de Higiene e Segurança no Trabalho.



3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento dos bens alimentares, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com o Regulamento Interno da Escola e as exigências na legislação aplicável aos trabalhadores na área da restauração/área alimentar, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
5. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde.
6. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal que trabalhe no bufete, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
7. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do bufete da escola.
8. O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus funcionários venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante.
9. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da entidade adjudicante.
10. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
11. Os encargos com a energia elétrica e água são da responsabilidade da entidade adjudicante.
12. A escola coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.
13. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

14. Os custos de instalação de outros equipamentos para utilização no bar, autorizados pela entidade adjudicante, são da inteira responsabilidade do adjudicatário.
15. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à escola em bom estado de conservação e funcionamento.
16. No início da prestação do serviço deverá a Escola entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.
17. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
18. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados.
19. Os géneros alimentícios fornecidos no bufete devem ser saudáveis e nutricionalmente adequados às idades dos alunos, contribuindo para um melhor rendimento escolar.
20. O pagamento dos bens adquiridos no bufete só pode ser efectuado através do Cartão Escolas Magnético do utente (aluno, professor e funcionários). **Não é permitido o uso de dinheiro.**
21. A supervisão do serviço prestado será realizada por um elemento a designar pela Direção da Escola.

ARTIGO 18º

DURAÇÃO DO CONTRATO

O contrato a celebrar terá a vigência de 01 de janeiro de 2020 a 31 de janeiro de 2020. Considera-se automaticamente renovado por períodos de ano letivo se nenhuma das partes o denunciar, podendo ser renovado, por acordo entre as partes, por iguais períodos até um máximo de 2 anos.

ARTIGO 19º

RESCISÃO DO CONTRATO

1. O adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou no caderno de encargos.
2. A decisão da rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos num prazo de 60 dias a contar da data da notificação à entidade adjudicante.

3. A entidade adjudicante poderá rescindir o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento de bens alimentares aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado, designadamente:

- a) A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- b) A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de bens alimentares ou o normal funcionamento do bar;
- c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
- d) A utilização de dinheiro para pagamento dos bens adquiridos no bar;
- e) A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.


ARTIGO 20º

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. As normas do Caderno de Encargos prevalecem sobre quaisquer indicações com elas desconformes.
2. A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente Caderno de Encargos aplica-se o disposto no CCP aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, no Decreto-Lei n.º 143-A/2008, de 25 de julho e demais legislação em vigor.

Almada, 11 de novembro de 2019

O Diretor


(Carlos Filipe Calvário de Almeida)

ANEXO A

Géneros alimentícios a promover, a limitar e a evitar

O bufete escolar é um serviço complementar ao refeitório escolar que deve disponibilizar géneros alimentícios saudáveis e nutricionalmente adequados às idades dos alunos.

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A PROMOVER

Leite

- Meio-gordo, simples ou aromatizado com canela, cevada, cacau, ... - sempre que possível sem adição de açúcar.

Iogurte

- Meio-gordo - sólido, líquido ou batido - sem adição de açúcar e com menor teor em lípidos.

Sumos de fruta

- Naturais (sem adição de açúcar) e/ou comerciais “100% sumo”.

Água

- Potável (disponível em canecas, dispostas sobre os balcões ou mesas do bufete) e/ou engarrafada.

Pão

- Feito a partir de farinhas pouco refinadas, isto é, mais escuras e com pouco sal (ex.: pão de mistura, pão de centeio, sêmea ...), simples ou adicionado de:

- . manteiga, margarina de amendoim;
- . queijos frescos e/ou curados “meio-gordo” ou “pouco-gordo”, requeijão;
- . ovo cozido;
- . atum de conserva, preferencialmente conservado em água;
- . aves e/ou carnes - frango, peru, porco, vaca, ... - cozidas ou assadas;
- . fiambre, paio, salpicão “pouco gordos”;
- . marmelada, geleia e/ou compotas cuja composição apresente teores elevados em frutos e baixos em açúcares (ler os rótulos).

- O pão deve, sempre que possível, ser acompanhado com produtos hortícolas - ex.: folhas de alface, de couve branca, cenoura ralada, rodela de tomate, de pepino, raminhos de salsa, aipo, hortelã ou outros complementos como milho e cogumelos.

Bola

- De carne e/ou aves sempre que possível, com adição de vegetais.

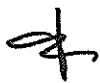
Flocos de cereais

- De preferência ricos em fibras alimentares e menos açucarados (ler os rótulos).

Bolos

- Sem cremes e/ou recheios, com pouca gordura e açúcar (ex.: queques, bolos de arroz, “fogacinhas”, arrufadas, croissants ...);

- Bolos “à fatia” com adição de leite, iogurte, fruta, especiarias entre outros ingredientes (ex.: bolo de iogurte, de ananás, de laranja, de maçã, de tutti-fruti, de



canela, ...), com adição de pouca gordura e açúcar, e se possível confeccionados na escola.

Bolachas/biscoitos

- Com pouca gordura e açúcar (ex.: bolacha “Maria”, “Torrada”, biscoitos de milho, de aveia, - ler os rótulos.

Fruta

- Fresca da época, em peça, em salada, ou ainda em batidos de leite - sem adição de açúcar (ex.:

laranja, tangerina, kiwi, maçã, pera, pêsego, morangos, cerejas, melão, meloa, melancia, banana, ...).

Gelatinas

- Com adição de fruta da época e/ou sumo desta.

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A LIMITAR

- Barritas de cereais;
- bolos “à fatia”;
- bolos com cremes e/ou recheios;
- manteiga;
- Chocolates - preferir com maior teor em cacau, sem recheio e em embalagens com o máximo de 50gr

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS A NÃO DISPONIBILIZAR

- Rissóis, croquetes, bolinhos de bacalhau;
- pastéis folhados, frigideiras, chamuças, ...;
- batatas fritas, tiras de milho e produtos afins;
- chouriços, salsichas, fiambrino, mortadela, linguiça ... entre outros produtos de charcutaria ricos em gordura e sal;
- margarinas, cremes para barrar, maionese;
- bolos com cremes e/ou recheios, ricos em gordura e açúcar, englobando os croissants folhados com diferentes recheios;
- chocolates em embalagens com mais de 50 gr;
- gelados em cuja composição predominem natas, aromas e/ou corantes (ler o rótulo);
- rebuçados, caramelos, chupas, pastilhas elásticas, gomas de mascar;
- refrigerantes;