

CADERNO DE ENCARGOS

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - CANTINA ESCOLAR

PREÂMBULO

No âmbito da reabertura da cantina escolar, o Conselho de Administração da Associação de Pais de Alunos do Lycée Français International Gustave Eiffel (APA-LFIGE) decidiu recorrer a um prestador de serviços para confeccionar refeições para os alunos e outros utentes da escola, apoiando-se na cozinha satélite para a finalização dos pratos no local. Ao prestador de serviços será também proposta uma lanchonete para servir, aos alunos e outros utentes, comida rápida de qualidade. Especifica-se que o prestador de serviços será também responsável por servir as refeições e os lanches. Além disso, o prestador de serviços deverá prever, na sua oferta e as próprias custas, a renovação das áreas de cozinha e da lanchonete, o fornecimento de cadeias de distribuição das refeições e de todos os equipamentos e utensílios necessários para o consumo das refeições no local (loiça, talheres, copos...). Ele deverá também fornecer, às suas próprias custas, um sistema de pagamento de refeições para as famílias e outros utentes, nas seguintes formas:

- a) Cartão pré-pago, fácil de usar, compatível com os sistemas de informação do LFIGE e que permitam de pagar de forma diferenciada as refeições à mesa e na lanchonete (de modo a evitar o uso do cartão para lanches de crianças que não têm autorização dos pais):
- b) Pagamento mensal, trimestral ou anual, na base de uma escolha antecipada de datas de refeições feitas pelas famílias e outros utentes.

O conjunto desta prestação de serviço está prevista para um período de 3 anos.

INTRODUÇÃO

Este projecto foi iniciado pela APE-LFIGE com o objectivo de oferecer aos alunos e outros utentes da escola refeições/lanches de qualidade feitos a partir de produtos locais e principalmente da agricultura biológica, concebidos de acordo com normas em vigor e servidos em horários determinados, em respeito ao regulamento interno da escola. Estas especificações são elaboradas para consulta contratual com base nos dados contidos nos capítulos que seguem.

Capítulo 1: DESCRIÇÃO DO PROJECTO DE RENOVAÇÃO DA COZINHA, AREA DE SERVIÇO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capítulo 2: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO NO LFIGE

Capítulo 3: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SERVIÇO DE LANCHONETE NO LFIGE

Capítulo 4: GESTÃO DE PREÇOS DAS REFEIÇÕES E FACTURAÇÃO

Capítulo 5: CONDIÇÕES FINANCEIRAS E DURAÇÃO DO CONTRATO

Capítulo 1 : DESCRIÇÃO DO PROJECTO DE RENOVAÇÃO E EQUIPAMENTO DA COZINHA E ZONA DE SERVIÇO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DESCRIÇÃO DOS TRABALHOS A REALIZAR

Trata-se de realizar trabalhos de renovação das áreas de cozinha e de serviço e o fornecimento das cadeias de distribuição de alimentos (rés-do-chão, primeiro andar e área do jardim), de acordo com o local visitado, as medidas tomadas no local, as áreas visitadas e analisadas pelo proponente e as indicações no caderno de encargos.

1.1. Estrutura de apoio à construção

- O empreiteiro terá em conta as características técnicas da estrutura construída na qual serão realizados os trabalhos de renovação da cozinha para poder finalizar a confecção das refeições em conformidade com as normas europeias de higiene e segurança. Eventuais anexos poderão ser edificados em torno da actual cozinha.
- O empreiteiro terá igualmente em conta as características do edifício existente para prever a aquisição de equipamentos necessários para a finalização, armazenamento, distribuição e consumo das refeições e lanches (linhas de distribuição, equipamentos de aquecimento e de arrefecimento, bandejas, talheres e outros mobiliários).

1.2. Concepção da cozinha e da área de serviço / cadeias de distribuição de refeições

A concepção das instalações assim como das linhas de preparação, armazenamento temporário e distribuição podem limitar a proliferação de micróbios. Um espaço bem concebido permite distanciar os alimentos das diferentes fontes de contaminação. A cozinha deve ser fácil de limpar e desinfectar. Em caso de necessidade, será considerado a construção de sanitários para o pessoal do prestador de serviços.

1.3. Electricidade, aparelhos eléctricos profissionais, distribuição de água

Em conformidade com a visita preliminar ao local, a proposta de renovação das áreas de cozinha e da cantina, incluirá a possível renovação do sistema eléctrico e de distribuição de água. O empreiteiro deverá, às suas expensas, instalar um contador de água e de energia (Cf. Condições financeiras). Ele será também responsável pelo fornecimento de todos os aparelhos eléctricos profissionais destinados a finalização, no local, das refeições e limpeza da loiça usada pelos alunos e outros comensais após as suas refeições (à título

de exemplo, loiça, fornos, placas de aquecimento, máquinas de lavar loiça, etc.).

No caso de o proponente estimar que deve refazer a instalação eléctrica do edifício, ele deverá seguir as instruções abaixo:

- Fornecer revestimento onde for necessário; fornecer e instalar a caixa e as derivações
- Puxar os cabos eléctricos para o revestimento quando apropriado;
- Fornecer e instalar o equipamento eléctrico;
- Fornecer e instalar o cabo de terra;
- Fornecer e instalar o cabo de terra;
- Fazer testes e colocar em serviço;

1.3. Pintura

As cores serão determinadas pelo cliente durante a execução da obra. Será aplicada uma tinta resistente ao ar marinho em toda a marcenaria metálica do edifício. Após o trabalho de pintura, o empreiteiro irá limpar o local.

2. PRAZO DE EXECUÇÃO DOS TRABALHOS E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

O prazo para a execução dos trabalhos e instalação dos equipamentos está fixada para **20 de Agosto de 2022**.

3. VISITA AO LOCAL

A visita ao local deverá permitir aos diferentes empreiteiros de ter uma ideia geral sobre as condições nas quais eles devem realizar os trabalhos de renovação da cozinha e restaurante escolar.

Esta visita permitirá examinar o local, os obstáculos que aí se encontrar e garantir, antes da entrega da sua oferta, as características dos espaços, as vias e os meios de acesso ao local. Especial atenção é pedida para a qualidade da cozinha a realizar, considerando a já existente e a adequação para a higiene conforme as normas. Para além disso, durante a visita, será dada atenção aos espaços de armazenamento temporário e distribuição a desenvolver, de maneira assegurar um serviço rápido e eficaz. É necessário precisar, que os alunos e outros utentes, potencialmente terão três espaços para tomar as refeições: 2 no rés-do-chão e 1 no 1º andar, num tempo limitado de refeição que não deverá exceder 1h30.

4. ATENÇÃO PRÉVIA

Trata-se da realização de todo outro trabalho menor necessário para a execução dos trabalhos. Nenhum trabalho deste tipo significará uma extensão do contrato.

De modo geral, o prestador procurará todas as informações sobre os riscos, perigos e circunstâncias susceptíveis de influenciar os custos de sua oferta.

Todo erro ou omissão constatado deve ser assinalado pelo empreiteiro ao mestre de obras ou ao seu representante designado antes de proceder à entrega da sua proposta.

Capítulo 2 : CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO NO LFIGE

1. NÚMERO POTENCIAL DE REFEIÇÕES

O número potencial de refeições é apresentado no quadro abaixo para um mês-tipo. Deve ser considerado um período aproximado de 8 meses de funcionamento. Ele não corresponde, de forma alguma, a uma realidade efectiva mais a uma estimativa de que o prestador de serviços deverá de afinar nas primeiras semanas da sua actividade.

Com 3 dias curtos, para o 1º grau (jardim de infância e elementar), o serviço extracurricular permite manter um número considerável de alunos nestas 3 tardes, alunos de meia-pensão.

Para informação, o número total de alunos actualmente é de 540.

- 6 turmas do jardim de infância = 128 alunos
- 10 turmas do elementar = 216 alunos
- 8 turmas do colégio = 140 alunos
- 3 turmas do liceu = 56 alunos

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Jardim de Infância	15	100	15	100	0
Elementar	160	200	160	200	0
Secundário	160	160	100	160	80
Outros comensais	12	20	15	20	10
Total semana	347	480	290	480	90
Total mês (estimativa)	6748				

2. PERÍODOS DE ABERTURA DA CANTINA DA ESCOLA

A cantina funciona durante os períodos escolares fixados cada ano pela direcção da escola. O LFIGE informará ao prestador de serviço o calendário escolar para cada ano lectivo assim que este for definido. Durante os períodos escolares definidos, a cantina estará aberta das 11:00 às 14:00 horas. O prestador de serviços deve ter em conta que a cantina pode ser fechada nos feriados ou dias de tolerância decretados pelo governo devido a acontecimentos extraordinários.

Como exemplo, o calendário escolar para o ano 2022-2023:

Calendário escolar 2022-2023	
Início de aulas	2 de Setembro 2022
<i>Feriado Nacional</i>	<i>7 de Setembro 2022</i>
<i>Feriado Nacional</i>	<i>26 de Setembro 2022</i>
<i>2ª feira ponte</i>	<i>3 de Outubro 2022</i>
<i>Feriado Nacional</i>	<i>4 de Outubro 2022</i>
Férias intermédias	21 de Outubro depois das aulas até 30 de Outubro 2022
<i>Feriado Municipal</i>	<i>10 de Novembro 2022</i>
Férias de Natal	17 de Dezembro depois das aulas até 8 de Janeiro 2023
<i>Feriado Nacional</i>	<i>3 de Fevereiro 2023</i>
Férias intermédias	25 de Fevereiro depois das aulas até 7 de Março 2023
<i>Feriado Nacional</i>	<i>7 de Abril 2023</i>
Férias da Páscoa	22 de Abril até 7 de Maio 2023
<i>Feriado Nacional</i>	<i>26 de Junho 2023</i>
Fim de aulas	4 de Julho de 2023

3. MENUS

A alimentação das crianças devem fornecer-lhes alimentos de alta qualidade para satisfazer as suas necessidades nutricionais e de saúde. Ela deve ser equilibrada, variada e distribuída de uma forma que respeite a higiene ao longo de todo o processo. A APA-LFIGE recorrerá a um nutricionista ou profissional de nutrição para controlar a qualidade dos menus oferecidos aos alunos.

O prestador de serviços irá, portanto, assegurar que as refeições sejam preparadas com boa qualidade e alimentos saudáveis, respeitando as boas técnicas de cozinha. Os menus propostos, com 7 semanas de antecedência, deverão respeitar os critérios em vigor (anexo 1) e ser compostos por uma entrada, um prato à escolha, entre dois, e uma sobremesa. Eles deverão ser acompanhados de fichas técnicas de cada prato indicando as quantidades, os ingredientes e a proveniência dos produtos (anexo 2). Estes documentos serão previamente aprovados pelo Comité de Gestão de Cantina do LFIGE (CGCALGE) e não poderão ser alterados sem o seu acordo.

Como parte de uma abordagem global de qualidade/proximidade, a APA-LFIGE deseja que os alimentos propostos provenham, tanto quanto possível, da agricultura local e biológica. O prestador de serviços deve, portanto, cumprir esta obrigação. A proposta deve, portanto, indicar a origem dos alimentos e controlos poderão ser feitos pela APA-LFIGE.

Convém precisar:

- a) A preparação dos menus deve respeitar as regras definidas no Anexo - Critérios para as refeições a fornecer à APA-LFIGE - preparação dos menus.
- b) Todos os pratos do menu devem ser acompanhados de uma ficha técnica descrevendo os ingredientes e os métodos de cozimento usados. Para este fim, o prestador de serviços pode utilizar o modelo de ficha de dados do Anexo 2 ou o seu próprio modelo, desde que este contenha as informações necessárias. As fichas técnicas devem ser submetidas a CGC para aprovação e cada alteração de ingredientes ou no método de preparação/cozimento dos menus propostos.
- c) Os menus e quantidades aprovados pela CGC não podem ser modificados que sob autorização expressa ou acordo comum entre as partes, sob proposição de uma delas. Eventuais modificações, no caso de força maior, devem igualmente obter uma autorização da CGC, mesmo que esta seja verbalmente sem a qual constituirá uma falta grave passível de sanções previstas no contrato.
- d) De modo nenhum, a CGC aceita faltas de respeito rigoroso e escrupuloso das condições impostas nos pontos antecedentes. É, portanto, exigido que toda a refeição respeite os critérios estabelecidos.
- e) A restauração escolar tem como objectivo elaborar pratos que respondam as necessidades nutricionais das crianças e dos adolescentes, de educá-los sobre a nutrição e o gosto e garantir a segurança alimentar. Com base neste princípio, o pessoal que trabalha na cantina deve encorajar o consumo do conjunto de pratos propostos.

Na fase de concurso, os concorrentes devem incluir, na proposta comercial, um menu-tipo para um mês, respeitando os critérios em vigor (Anexo 1), que deverá ser composto por uma entrada, um prato à escolha, entre dois, e uma sobremesa. Para os menus propostos para uma semana, o prestador de serviços deve preencher, para cada prato, uma ficha técnica segundo o modelo do anexo 2, indicando (i) os ingredientes; (ii) as quantidades calculadas para servir aos 3 principais grupos de utilizadores: jardim de infância (3 à 5 anos), primário (6 à 10 anos) e secundário ou adultos (mais de 11 anos) e (iii) a proveniência dos produtos. O anexo 2 inclui um exemplo e os prestadores deverão fazer as adaptações necessárias em função dos menus propostos. À título de referência, para as quantidades à proporção aos três utilizadores, o prestador de serviços poderá visitar o site:

https://www.researchgate.net/publication/349158148_Capitacoes_de_Generos_Alimenticios_para_Refeicoes_em_Meio_Escolar_Fundamentos_Consensos_e_Reflexoes_School_Meals_Establishment_of_Per_Capita_Portion_Sizes_Rationale_and_other_Considerations_Associacao

4. RESERVA E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os menus semanais devem ser enviados com antecedência a escola e serão publicados num site Internet ou aplicação do prestador permitindo a sua visibilidade por todos os consumidores. Os menus poderão igualmente ser afixados no site e redes sociais do LFIGE e também em vários locais claramente visíveis para os alunos e os pais.

O prestador de serviço será directamente responsável pela gestão das reservas, sendo desejável que esta seja informatizada, permitindo a emissão de relatórios regulares sobre o número e tipo de refeições servidas aos órgãos de gestão da LFIGE. A reserva se fará de forma mensal, trimestral ou anual na base de uma pré-escolha de datas pelas famílias ou utentes, pela aplicação ou site Internet do prestador de serviços. Todavia, o prestador deverá prever um número suficiente de refeições para servir aos alunos que escolheram o sistema de pagamento por consumo via cartão pré-pago.

As refeições serão servidas à mesa para os alunos do jardim de infância (máx. 120 alunos). Os alunos de 6 anos em diante e outros comensais servir-se-ão via self-service com os canais de distribuição na bandeja, conforme as normas sanitárias em vigor. A CGC pode, sempre que julgar útil, assistir à distribuição das refeições na escola verificando a sua conformidade.

O prestador de serviços organizará o fluxo de retorno e limpeza das bandejas usadas respeitando as normas de higiene.

5. HIGIENE DO PESSOAL DO PRESTADOR

A higiene do pessoal é também muito importante na prevenção de riscos na restauração. É obrigatório que o pessoal do prestador de serviços, trabalhando na cozinha ou no serviço, siga as regras estabelecidas desde a sua chegada até ao fim do seu trabalho. Este pessoal deve assegurar que o vestuário profissional seja mantido separado do vestuário civil. Em particular, ser-lhes-ão fornecidos lavatórios não operados manualmente, para que possam ter o nível de limpeza desejado. Também precisam de materiais descartáveis tais como luvas de látex ou vinil, máscaras para a boca e aventais brancos descartáveis ou em algodão. O vestuário de trabalho (calça e camisa) deve ser branco e feito de algodão. O pessoal calçará tamancos brancos antiderrapantes.

O prestador de serviços deverá apresentar uma prova de que o seu pessoal está formado em matéria de higiene e manipulação de alimentos, apresentando ao LFIGE o ou os certificados de formação aos quais foram submetidos por uma entidade credível ou com experiência comprovada e garantir a formação regular do pessoal, apresentando um plano de controle e de formação cuja execução regular será verificada pela CGC.

Todo o pessoal que trabalha no serviço de restauração, mesmo que parcialmente, deve ser submetido a um controlo médico para garantir que está apto para o serviço de restauração. Este controlo será efectuado anualmente ou após um período de ausência do trabalhador devido a uma doença que possa ser transmitida através de alimentos (por exemplo, gastroenterite). Ninguém com uma doença que possa ser transmitida através dos alimentos será autorizado a trabalhar. A APE-LFIGE irá exigir um controlo destas visitas médicas.

6. IMPLEMENTAÇÃO DA ABORDAGEM HACCP

O prestador de serviços compromete-se a trabalhar de acordo com a abordagem HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). O objectivo da abordagem é garantir a segurança alimentar, desde a recepção dos bens até à sua distribuição aos consumidores. O prestador de serviços deverá fornecer a prova de que ele colocará em marcha esta abordagem.

A abordagem é implementada respeitando em particular as fases seguintes:

- Redacção de documentos para acompanhar a implementação de todo o sistema,
- Efectuar uma pesquisa de pontos críticos para cada etapa desde a recepção até à distribuição para consumo (análise de perigos),

- Estabelecer de uma ficha de controlo da recepção de alimentos (rastreadabilidade da origem dos alimentos e controlo do transporte e da cadeia de frio),
- Elaborar diagramas de produção para cada etapa (recepção, armazenamento, preparação, distribuição),
- Estabelecer uma ficha de acompanhamento para a rastreabilidade das fases de fabrico (diferentes fases desde a área de armazenamento até à transformação dos alimentos para consumo, acompanhamento da relação tempo-temperatura),
- Estabelecer um plano de limpeza e desinfecção (frequência de limpeza por zona, dosagem de produtos, método de procedimento),
- Estabelecer um protocolo(1) e um procedimento(2) para a auto-verificação das superfícies (uma operação que atesta a qualidade do plano de limpeza e o cumprimento do procedimento operacional pelo pessoal),
- Estabelecer um protocolo(1) e um procedimento(2) para a análise microbiológica dos géneros alimentícios após o fabrico e análise da potabilidade da água (garantir que os géneros alimentícios são próprios para consumo humano e sem riscos para a saúde dos consumidores).

(1) Protocolo: Documento que estabelece o conjunto de regras e gestos a respeitar na realização de uma acção

(2) Procedimento: Documento que define as etapas para a realização de uma acção

7. VERIFICAÇÃO DA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES E DO SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO

Será efectuada uma verificação quantitativa e qualitativa regular das matérias-primas e das refeições, de acordo com as especificações a respeitar pelo prestador de serviços. As condições de espera dos alimentos cozinhados, o tempo de cozedura das refeições e as suas temperaturas, bem como as condições de armazenamento dos alimentos dentro do estabelecimento, estão sujeitas a um controlo rigoroso. O processo de verificação deve ser registado no Anexo 3 - Registo de Verificação da Recepção e Distribuição de Refeições. O objectivo da verificação quantitativa e qualitativa é verificar a conformidade das quantidades das componentes do prato com as quantidades estabelecidas no Anexo 2, aplicáveis em conjunto com o que é indicado nas fichas técnicas de cada menu servido.

O direito de verificação será exercido por um membro do SMC, sem necessidade de notificação prévia por parte do prestador de serviços. Como parte do processo de verificação da qualidade, o membro da CGSALGE recolherá regularmente (pelo menos uma vez por mês) amostras de refeições para análise microbiológica. O documento de registo será assinado pelo membro da Comissão que efectuou a verificação e pelo empregado do prestador de serviços que distribui as refeições. O representante do prestador de serviços não pode recusar-se a assinar o documento: se discordar das observações feitas, as suas refutações serão registadas, mas o documento será no entanto assinado.

O prestador de serviços deve guardar amostras dos pratos preparados diariamente, em respeito pelas boas práticas inerentes. Estas amostras devem ser acondicionadas em sacos esterilizados e devem ser representativos de todos os componentes servidos nos pratos. As amostras devem ser recolhidas nos pratos durante o serviço de distribuição e não devem ser retirados das cubas ou recipientes onde os alimentos foram preparados. A quantidade mínima da colecta é de 100g, excepto para as saladas, cuja quantidade mínima é de 50g. As amostras devem ser identificadas pelo nome do prato, data, hora da colheita e o nome da pessoa responsável após o qual serão colocadas na geleira durante 72h. Após esse período, poderá ser descartada.

Em caso de falha grave na qualidade ou fornecimento das refeições, a APE-LFIGE pode exigir a substituição imediata e/ou o reforço das refeições servidas. O prestador de serviços deve tomar imediatamente as medidas adequadas para resolver o problema detectado. Se tal não for possível, o prestador de serviços será sancionado pela aplicação de uma multa definida de acordo com a gravidade da situação, no valor máximo do número médio de refeições servidas multiplicado pelo custo unitário de cada refeição.

Todos os custos de substituição, devolução ou destruição dos alimentos incorporados nos menus recusados serão suportados exclusivamente pelo prestador de serviços.

De modo a permitir a recolha adequada de amostras, o prestador de serviços será obrigado a fornecer uma refeição completa adicional, para além das fornecidas, de cada opção (opção especial diária e vegetariana), cujo custo deve ser suportado na totalidade, sem qualquer pagamento da escola em relação a essa refeição. O não cumprimento desta obrigação será considerado como incumprimento e, como tal, sujeito às sanções contratuais aplicáveis.

- a) As temperaturas dos sistemas frios (refrigeração) e do equipamento de serviço quente (banhos de água) devem ser controladas e registadas diariamente utilizando termómetros apropriados. A temperatura das refeições à chegada ao estabelecimento e, para o prato principal, durante os últimos 30 minutos de serviço, deve também ser verificada e registada diariamente, afim de controlar o funcionamento eficaz dos sistemas de conservação dos alimentos.
- b) A CGC pode, a qualquer momento e quando considerar apropriado, recolher amostras das refeições e mandar analisar, testar e provar em laboratórios adequados, incluindo qualquer material recolhido durante as visitas de inspeção às próprias instalações do prestador de serviços.
- c) Como parte da inspeção do serviço de refeições, os membros do SMC podem verificar as condições de aquisição, armazenamento, preparação e confecção dos alimentos incluídos nos menus.

O prestador de serviços deverá manter e fornecer, a pedido, o registro do número total e parcial das refeições distribuídas por níveis (jardim de infância, primário, secundário e adultos). É necessário que o prestador de serviços garanta uma gestão informatizada da distribuição das refeições, o que permitirá relatórios automáticos e actualizados a todo o momento. A ausência destas informações e/ou documentos, será considerada como uma não conformidade e tratada como tal pelos órgãos de gestão da escola.

Capítulo 3 : CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO SERVIÇO DE LANCHONETE NO LFIGE

A área de lanchonete estará aberto das 9h30 às 17h30, durante os períodos de abertura definidos no Capítulo 2, ponto 2.

A lanchonete oferecerá aos utilizadores opções de lanches e bebidas quentes e frias. A definição das opções disponíveis nesta área é da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços, sujeita às seguintes restrições:

- O bar oferecerá diariamente pelo menos uma sopa, uma salada composta, dois tipos de sandes, quiches e um sumo natural que variarão regularmente;
- A venda de qualquer tipo de bebida alcoólica ou refrigerante com adição de açúcar ou seus substitutos não é permitida;
- É permitida a venda de 100% de sumo de fruta sem adição de açúcar ou adoçante;
- A utilização e/ou venda dos seguintes alimentos e ingredientes não é permitida:
 - sorvetes, doces, chupa-chupas, caramelos, gomas de mascar e afins;
 - Molhos industriais e salsichas (cachorros quentes);
 - Tartes, bolos ou outras preparações feitas com base em massa folhada (são permitidas tartes ou quiches feitas a partir de massa folhada);
 - Fritos salgados tais como rissóis, chamussas, croquetes ou outros;
- Outros alimentos, comprovadamente prejudiciais para a saúde, devido ao seu elevado teor de gordura, sal e/ou açúcar, e por isso podem ser restringidos pela CGC.

A preparação destes alimentos deve ser feita na cozinha do prestador ou na cozinha renovada ou espaço cantina e conservados correctamente até ao seu uso, seguindo as normas de higiene descritas no capítulo 2. A utilização de aparelhos à gás não é permitida na área da lanchonete. O prestador de serviços poderá reaquecer os alimentos que o necessitem, utilizando equipamento eléctrico apropriado.

O registo das vendas e da estatística dos produtos vendidos na lanchonete é obrigatório e podem ser consultados a todo o momento pela CGC.

Os pontos 5, 6, 7 e 8 descritos no capítulo 2 aplicar-se-ão também à zona de lanchonete.

Capítulo 4 : GESTÃO DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E FACTURAÇÃO

1. PREÇOS DAS REFEIÇÕES NA CANTINA - FACTURAÇÃO

As refeições para o jardim de infância e primário não podem ter um preço de venda aos utilizadores superior à 250 MZN. O preço das refeições fornecidas aos estudantes do ensino secundário e outros utentes não deve exceder 300 MZN.

O prestador de serviços é responsável pela gestão das vendas, incluindo a marcação, recolha e emissão de facturas/recibos ou vendas a dinheiro aos utilizadores que os solicitem.

O prestador de serviços deve fornecer meios para que os consumidores possam pagar as suas refeições sem utilizar dinheiro e com a ajuda de um cartão pré-pago pessoal específico para o serviço de restauração no LFIGE segundo as modalidades seguintes:

- um sistema de pagamento antecipado mensal, trimestral ou anual deverá ser possível para a cantina com (i) uma opção fixa para aqueles que desejam tomar o pequeno-almoço de modo regular na cantina o que lhes conferirá direito à redução, (ii) uma opção de reserva modulável na base das refeições previamente escolhidas pelas famílias via aplicação ou site Internet do prestador de serviços;
- um sistema de pagamento no momento do consumo.

As despesas para a emissão dos cartões pré-pagos podem ser suportados pelos consumidores mas não devem ultrapassar 500MZN. No caso de perda ou roubo do cartão, uma vez informado, o prestador anulará o cartão e debitará as somas não consumidas no novo cartão que poderá ser novamente facturado.

O prestador se engajará em respeitar as obrigações em matéria de protecção dos dados pessoais dos alunos e famílias e não poderá, de forma nenhuma, fazer outro uso que não a prestação do serviço de restauração ao LFIGE.

Capítulo 5 : CONDIÇÕES FINANCEIRAS - DURAÇÃO DO CONTRATO

A proposta indicará o montado dos trabalhos previstos para a reabilitação dos espaços e aquisição de equipamentos (o prestador de serviços fornecerá as provas do custo dos trabalhos em curso). Será indicado uma decomposição do preço das refeições propostas (custo médio matéria, custo pessoal, outros custos).

1. TRABALHOS E EQUIPAMENTOS

Recorda-se que o prestador de serviços deverá renovar a cozinha e as áreas da lanchonete e as equipar. Será responsável pela sua perfeita manutenção, ficando entendido que o prestador de serviços terá a garantia exclusiva da sua utilização até ao fim do contrato.

O prestador de serviços será também responsável pelo fornecimento de todo o equipamento necessário para a preparação das refeições (pratos, etc.), bem como das bandejas, pratos, talheres e copos necessários para as refeições dos estudantes e convidados. A proposta deverá incluir os planos de renovação dos espaços e uma lista de equipamentos e materiais utilizados para o serviço e renovação dos espaços assim como um recapitulativo das despesas feitas. No fim do contrato, os espaços renovados e equipamentos adquiridos tornar-se-ão propriedade do LFIGE.

1.1. Na responsabilidade do empreiteiro

O empreiteiro fornecerá toda a mão-de-obra, ferramentas, materiais civis e eléctricos e todo outro equipamento necessário para a boa execução dos trabalhos. A segurança e supervisão do local, materiais e equipamento é igualmente da responsabilidade do empreiteiro.

1.2. Na responsabilidade do mestre de obras

- Disponibilização do site;
- Validação dos planos para o trabalho propostos;
- Validação das amostras de materiais fornecidos pelo empreiteiro;
- Aprovação do orçamento;
- Controlo de qualidade do trabalho;
- Aceitação provisória e final.

Será totalmente responsável pelo pessoal necessário para preparar as refeições e para as servir à mesa ou nas linhas de distribuição. Este pessoal será recrutado e formado pelo prestador de serviços e cumprirá os requisitos de higiene e segurança alimentar descritos no ponto 5 do capítulo 2.

O número de funcionários será suficiente para permitir um ou dois serviços para todos os alunos durante a hora do almoço. Isto deve ser acordado previamente com o director da escola antes do início de cada ano lectivo.

2. RESTAURAÇÃO

2.1. Despesas com pessoal

O prestador de serviços tem à sua responsabilidade, plena e inteira, o pessoal necessário para a preparação assim como para o serviço à mesa e nas linhas de distribuição. Este pessoal será recrutado pelo prestador de serviço et ele será formado para responder as exigências de higiene e segurança alimentar tal como descrito no capítulo 2, ponto 5. O pessoal será em número suficiente para garantir um, dois ou três serviços que permitirão a passagem de todos meio-pensionistas e consumidores da lanchonete durante a pausa meridiana. Este ponto será a acordar, com antecedência, com o Director da escola antes de cada início de ano lectivo.

A proposta dos prestadores deverá indicar a composição das equipas que ele propõe indicando a categoria e o número de anos de experiência (organigrama e CV).

O pessoal de vigilância dos espaços de restauração será recrutado e pago pelo LFIGE.

2.2. Custos dos fluídos

O prestador de serviços será responsável pelo consumo de água e electricidade inerente à sua actividade. Os dispositivos de controle serão instalados para este fim pelo prestador de serviços

2.3. Reversão de parte das receitas

O prestador de serviços reverterá 5% das consumações facturadas as famílias e aos consumidores da APA-LFIGE na base dos registos gerados automaticamente pela aplicação de gestão e transmitidas mensalmente à Directora Administrativa e Financeira do LFIGE. Para todo pedido, o prestador deverá colocar à disposição informação que permita verificar a conformidade dos registos.

3. DURAÇÃO DO CONTRATO

O prestador de serviços seleccionado assinará um contrato renovável de 3 anos por recondução tácita entre as partes. No caso de não respeito dos critérios de qualidade previamente estabelecidos, isso implicará a cessação de contrato pela APE-LFIGE, sem direito a reembolso das despesas resultantes dos trabalhos de reabilitação efectuados pelo prestador de serviços.