



“A Fundação Escola Portuguesa de Macau informa que irá proceder à concessão da exploração do serviço de bar/cantina da Escola Portuguesa de Macau por concurso aberto a todos os interessados.

As regras do concurso bem como o respectivo caderno de encargos podem ser obtidas na secretaria da Escola Portuguesa de Macau, sita na Avenida Infante D. Henrique, Macau, nos dias úteis entre as 8:00 e as 17:45, no website da Escola - <https://www.epmacau.edu.mo/>, ou enviadas por email, caso o interessado o solicite.

Mais se informa que as propostas devem ser apresentadas em mão até ao dia 22 de Julho de 2024.”

“澳門葡文學校基金會通知，將以面向所有有興趣人士之公開招標方式批給澳門葡文學校餐吧/飯堂服務的經營權。

招標規則及承投規則可於工作日上午 8 時至下午 5 時 45 分向澳門葡文學校辦事處（位於澳門殷皇子大馬路）索取、瀏覽學校網頁（<https://www.epmacau.edu.mo/>）獲取，或在有興趣人士提出申請的情況下透過電郵發送。

提請注意，標書須於 2024 年 7 月 22 日或之前親手遞交。”

CONCESSÃO DA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE BAR/CANTINA DA ESCOLA PORTUGUESA DE MACAU

PROCEDIMENTO

1. Objecto

O presente procedimento tem por objecto a concessão da exploração do serviço de bar/cantina da Escola Portuguesa de Macau, doravante designada por EPM.

2. Entidade Contratante

Fundação Escola Portuguesa de Macau, Avenida D. Infante D. Henrique s/n, Macau, telefone 28510605, e-mail epmacau@macau.ctm.net.

3. Modo de apresentação e entrega das propostas

3.1. A proposta será constituída pelos seguintes documentos:

a) Declaração de aceitação, pelo interessado, do conteúdo do caderno de encargos, datada e assinada pelo próprio ou por quem tenha poderes para o obrigar, a qual deverá fornecer os elementos de identificação do interessado, indicando o nome, número do documento de identificação ou de pessoa coletiva, morada da residência ou da sede;

b) Descritivo de que conste

1. a experiência profissional no ramo;

2. o número de recursos humanos afectos à prestação do serviço;

3. a lista de produtos que o interessado se propõe disponibilizar no bar/cantina acompanhada dos preços unitários;

4. o preço dos almoços, e

5. outras informações que considere indispensáveis para avaliação da proposta, nomeadamente, certificados de qualidade válidos para todo o processo de fornecimento e confecção de refeições, explicação sobre a forma de elaboração das ementas e existência de cozinha de reserva.

Os preços propostos deverão incluir todos os encargos, nomeadamente, transporte, pessoal, ingredientes, bens consumíveis não alimentares e outros.

3.2. Cada interessado só pode apresentar uma proposta.

3.4. Os documentos da proposta devem ser entregues em suporte de papel, redigidos em língua portuguesa ou inglesa, encerrados em invólucro opaco, no rosto do qual deve ser escrito “Exploração do bar/cantina da EPM”, indicando-se o nome ou a denominação social do interessado.

3.5. As propostas devem ser entregues em mão na secretaria da EPM entre os dias 8 e 22 de Julho 2024.

3.6. A entidade contratante pode, a qualquer momento, exigir documentos comprovativos das declarações do interessado.

4. Análise das propostas

4.1. As propostas serão analisadas por um júri constituído por três elementos nomeado pela entidade contratante, que notificará o autor da proposta escolhida até ao dia **30 de Julho de 2024**.

4.2. Na análise das propostas serão considerados, de entre outros, os seguintes critérios aos quais é atribuída a seguinte valoração:

a) Experiência no ramo – 10%;

b) Garantia de qualidade do serviço (inclui projecto de gestão para fornecimento de refeições, ideias de concepção e confecção, certificados de qualidade e cozinha de reserva) – 20%;

c) Preço dos itens servidos no bar/cantina e dos almoços – 50%;

d) Número de recursos humanos – 20%.

4.3. Da decisão do júri não há lugar a recurso, podendo haver reclamação, desde que apresentada à entidade contratante, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias após notificação da proposta seleccionada.

5. Negociação

Não haverá lugar a negociação das propostas.

6. Esclarecimento de dúvidas sobre o procedimento

6.1. Os pedidos de esclarecimento sobre o procedimento devem ser feitos por escrito e entregues na secretaria da EPM, dirigidos à entidade contratante, nos primeiros 5 (cinco) dias do prazo fixado para a apresentação das propostas.

6.2 Os esclarecimentos serão prestados por até ao dia 17 de Julho de 2024.

6.3. A rectificação de erros e omissões do procedimento é da competência da entidade contratante.

7. Minuta do contrato

7.1. A minuta do contrato será remetida, antes da adjudicação, ao concorrente cuja proposta haja sido escolhida, para sobre ela se pronunciar no prazo de 5 dias.

7.2. Se no prazo acima referido não houver qualquer pronúncia, a minuta considera-se aprovada.

8. Seguro de responsabilidade civil

O adjudicatário fica obrigado a celebrar um contrato de seguro de responsabilidade civil a favor dos utilizadores do serviço de bar/cantina. O montante do seguro deve ser de, pelo menos, MOP1.000.000,00 (um milhão de patacas). O adjudicatário deve apresentar cópia do seguro à entidade contratante. A não apresentação da cópia do seguro confere à entidade contratante o direito a rescindir unilateralmente o contrato.

9. Legislação subsidiária

É aplicável à formação e execução do contrato de concessão da exploração do bar/cantina da EPM a legislação civil em vigor em Macau, sem prejuízo da aplicação das disposições legais e regulamentares da actividade.

10. Outros

Sobre as "Melhores Práticas" com vista a uma alimentação mais saudável recomenda-se a análise das Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares e das Orientações para os Bufetes Escolares

emitidas pelo Ministério de Educação de Portugal, disponíveis em:
<https://alimentacaosaudavel.dgs.pt/modificacao-da-oferta-alimentar/orientacoes-oferta-alimentar-nas-escolas/>

CADERNO DE ENCARGOS

I – Condições gerais

1. Objecto

1.1. O presente caderno de encargos estabelece o regime de exploração do bar/cantina da EPM, compreendendo os termos e as condições aplicáveis ao contrato a ser celebrado com o autor da proposta que venha a ser selecionada.

1.2. Na execução do contrato observar-se-ão, pela seguinte ordem: a) As cláusulas do contrato a celebrar, incluindo o disposto no presente caderno de encargos; b) Os esclarecimentos e rectificações relativos ao caderno de encargos; c) A proposta do adjudicatário, bem como os esclarecimentos sobre a mesma prestados.

2. Prazo e transmissão

2.1. O direito de exploração é concedido pelo prazo de dois anos a contar da data da celebração do contrato, podendo este prazo ser prorrogado por períodos de um ano.

2.2. O direito de exploração não é transmissível, sendo nulos quaisquer actos ou contratos nesse sentido.

3. Deveres do adjudicatário

3.1. Na execução do contrato, o adjudicatário obriga-se a:

a) Explorar o bar/cantina de forma a proporcionar um serviço de elevada qualidade, de acordo com o disposto nas condições específicas do presente caderno de encargos e no respeito pela função a que se destina;

b) Cumprir todas as normas legais e regulamentares aplicáveis ao exercício da sua atividade;

c) Assegurar a vigilância das instalações a seu cargo e garantir a sua segurança;

e) Manter as instalações utilizadas em perfeito estado de conservação e limpeza;

f) Manter o equipamento propriedade da EPM, cuja listagem será anexa ao contrato de concessão, em perfeito estado de conservação;

g) Comunicar à entidade contratante qualquer facto que possa implicar danificação do espaço ou prejudicar as condições de segurança e o bom funcionamento do mesmo;

h) Facultar à entidade contratante, ou a pessoas por esta indicadas, o acesso integral e sem condições aos espaços por ele utilizados, de forma a poder-se fiscalizar o cumprimento das obrigações decorrentes do contrato e das disposições legais e regulamentares aplicáveis, bem como a qualidade do serviço prestado;

l) Respeitar as normas e regulamentos em vigor na EPM e na Região Administrativa Especial de Macau.

3.2. Os pagamentos efectuados no bar/cantina processar-se-ão, exclusivamente, através de cartão pré-pago emitido pela EPM.

3.3. Fora do horário de funcionamento do bar/cantina, a EPM pode utilizar as instalações e mobiliário dos espaços usados pelo adjudicatário para a realização de outras actividades.

4. Deveres da entidade contratante

4.1. Na execução do contrato a entidade contratante obriga-se a:

- a) Assegurar no decurso da vigência contratual o acesso do adjudicatário e dos seus trabalhadores às instalações do bar/cantina, salvo caso fortuito ou de força maior;
- b) Informar o adjudicatário de qualquer circunstância que possa condicionar o normal desenvolvimento das suas actividades, de que venha a ter conhecimento;
- c) Garantir o sigilo sobre toda a documentação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao adjudicatário, de que venha a ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato;
- d) Responder em tempo útil às comunicações do adjudicatário;
- e) Cumprir as demais obrigações decorrentes do contrato.

5. Água e energia eléctrica

5.1. A água e a energia eléctrica são fornecidas pela EPM.

5.2. O adjudicatário obriga-se a adoptar práticas que evitem desperdícios e consumos desnecessários de água ou energia eléctrica.

6. Obras

O adjudicatário não pode realizar obras de adaptação, beneficiação ou quaisquer operações de transformação do espaço, sem prejuízo de reparações pontuais, que dependerão sempre de prévia autorização da entidade contratante.

7. Resolução do contrato

7.1. Sem prejuízo do disposto na legislação da Região Administrativa Especial de Macau, constituem causas legítimas de resolução do contrato pela entidade contratante:

- a) O incumprimento do disposto nas condições especiais previstas no presente caderno de encargos;
- b) A desobediência reiterada às instruções e recomendações emanadas da entidade contratante relativamente ao funcionamento do bar/cantina e à qualidade dos serviços prestados;
- c) O incumprimento grave ou reiterado, pelo adjudicatário, das normas legais ou regulamentares aplicáveis;
- d) O abandono ou não exploração do bar/cantina por período superior a 3 (três) dias seguidos ou interpolados;
- e) A cessão da posição a terceiros sem autorização da entidade contratante;
- f) A utilização do bar/cantina e equipamentos afectos para fim diferente do contratado;
- g) O encerramento do bar/cantina, salvo motivo fortuito ou de força maior;
- h) A quebra do dever de sigilo;
- i) A deterioração das instalações, excepto no que se refere à deterioração normal fruto da actividade desenvolvida;
- j) A prática de actos dolosos ou negligentes que alterem a boa execução do contrato;
- k) O não cumprimento de condições higiénico-sanitárias e de segurança;

l) A oposição às visitas ou operações de verificação ou controlo;

m) Desvio do objecto do contrato.

7.2. A resolução do contrato nos termos previstos no número anterior não confere ao adjudicatário o direito a qualquer indemnização.

8. Equipamento

8.1. No início da concessão as instalações e equipamentos são entregues ao adjudicatário, constituindo-se este fiel depositário dos bens aí existentes, propriedade da EPM.

8.2. Finda a concessão, por decurso do prazo ou por efeito da resolução, o adjudicatário obriga-se a entregar as instalações e equipamentos no estado em que as recebeu, sendo responsável pela reparação ou reposição dos equipamentos que não estejam em condições de serem devolvidos no estado em que se encontravam.

8.3. Não é permitido ao adjudicatário alterar as características do bar/cantina, através da instalação de outros equipamentos ou peças de mobiliário que não se enquadrem com a função do espaço.

9. Horário e período de funcionamento

9.1. O bar/cantina funciona aos dias de semana durante os períodos lectivos e épocas de exame.

9.2. Nos períodos das interrupções lectivas e férias de verão o bar/cantina estará encerrado.

9.3. O bar/cantina abre nos dias úteis, entre as 7h30 e as 17h00.

9.4. Os almoços devem ser servidos entre as 12h30 e as 14h00.

10. Continuidade e regularidade do serviço

10.1. O adjudicatário deve garantir as condições necessárias a assegurar a continuidade e regularidade do serviço aos seus utilizadores.

10.2. Para efeitos do ponto anterior, consideram-se utilizadores do bar/cantina os estudantes e o pessoal docente e não docente da EPM.

11. Outras actividades

11.1. O adjudicatário pode desenvolver actividades que não estejam previstas no caderno de encargos, ou nas peças do procedimento que dele façam parte integrante, desde que sejam complementares ou acessórias das prestações que constituem o objecto principal do contrato.

11.2. As actividades referidas no número anterior carecem de autorização prévia da entidade contratante.

12. Pessoal

12.1. É da responsabilidade do adjudicatário a contratação e colocação do pessoal necessário ao funcionamento do bar/cantina.

12.2. O adjudicatário reconhece que os trabalhadores por si contratados encontram-se juridicamente vinculados ao adjudicatário, pelo que os seus direitos laborais são inoponíveis à entidade contratante.

12.3. O adjudicatário deve entregar à entidade contratante o registo criminal de todas as pessoas que prestarem serviço no bar/cantina e a declaração médica actualizada que ateste o bom estado de saúde das mesmas, antes de iniciarem funções.

12.4. A vigilância dos alunos dentro das instalações do bar/cantina, durante o período do almoço, é da responsabilidade da EPM.

13. Remuneração do adjudicatário

A remuneração do adjudicatário é exclusivamente a resultante dos resultados financeiros obtidos na exploração do bar/cantina, sem que possam ser imputados à entidade adjudicante quaisquer encargos, custos ou remunerações.

14. Despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo adjudicatário

As despesas decorrentes das obrigações assumidas pelo adjudicatário, designadamente os pagamentos de salários e a fornecedores, são da responsabilidade integral do mesmo, não podendo ser imputadas à entidade adjudicante.

15. Perdas e danos

15.1. O adjudicatário é o único responsável pelas perdas e danos, bem como pelas despesas resultantes de prejuízos pessoais, de doenças, de impedimentos permanentes e temporários, decorrentes ou relacionados com a execução da exploração.

15.2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário é o único responsável pela reparação e indemnização de todos os prejuízos sofridos por terceiros, incluindo utilizadores e a própria entidade contratante, designadamente os prejuízos materiais resultantes da actuação dos seus trabalhadores, devendo para o efeito fazer um seguro de responsabilidade civil.

15.3. O adjudicatário é o único responsável pela cobertura dos riscos resultantes de circunstâncias fortuitas e/ou imprevisíveis, nomeadamente furtos ou roubos que ocorram nas instalações do bar/cantina.

16. Sigilo

O adjudicatário e quaisquer elementos do seu pessoal, devem garantir a necessária reserva e sigilo sobre informações ou dados de que venham a ter conhecimento relacionados com a actividade da entidade contratante.

17. Casos fortuitos ou de força maior

17.1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de assumir as obrigações decorrentes do contrato de concessão.

17.2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar fundamentadamente tais situações à outra parte, bem como informar do prazo previsível para restabelecer o funcionamento normal do serviço.

18. Assinatura do Contrato

O contrato será assinado em duplicado, ficando cada outorgante com um exemplar devidamente assinado e autenticado com o carimbo da Fundação Escola Portuguesa de Macau.

19. Contrato – Documentos

19.1. O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos.

19.2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos feitos pela entidade contratante;
- b) Os esclarecimentos e rectificações relativos ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

19.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

19.4 Em caso de divergência entre os documentos referidos no ponto 19.2 e os referidos no ponto 19.1 prevalecem os do ponto 19.2, salvo no que se refere às alterações propostas pelo adjudicatário e aceites pela entidade contratante.

II - Condições Especiais

1. Bar Saudável

Todos os produtos vendidos no bar/cantina devem obedecer às regras emanadas da Direção dos Serviços de Saúde, do Instituto para os Assuntos Municipais e da Direcção dos Serviços de Educação e de Desenvolvimento da Juventude, não podendo ser disponibilizados produtos vermelhos.

2. Produtos disponibilizados no bar/cantina

2.1. A presente concessão tem por objecto o desenvolvimento das actividades típicas decorrentes da exploração de um bar ou cantina escolar, as quais incluem, designadamente, a venda de: a) Bebidas de cafetaria, designadamente café com leite, copo de leite, leite com chocolate e chá; b) Sandes, pães de leite e croissants, nomeadamente de manteiga, ovo, queijo e/ou fiambre, carne assada, bifana, prego no pão, frango e atum; c) Torradas e tostas, designadamente meia torrada em pão de forma, torrada em pão de forma, tosta de queijo, tosta de fiambre, tosta mista e tosta de atum ou frango; d) Salgados e viennoiserie: croquetes, rissóis, pasteis de bacalhau e empadas; e) Produtos lácteos, designadamente queijo fresco, iogurte líquido, iogurte natural, iogurte com pedaços e iogurte aromatizado; f) Bebidas: sumos néctar, sumos naturais, água sem gás e água com gás; g) Bolos sem cremes e/ou recheios, com pouca gordura e açúcar; h) Bolachas/biscoitos com pouca gordura e açúcar; i) Diversos, designadamente, leite de soja, gelatina, salada de fruta, prato de fruta, fruta à peça, sopa e saladas.

2.2. Não podem ser disponibilizados produtos ricos em açúcar, sal e gordura.

2.3. Não é permitida a venda de bebidas alcoólicas ou com alto teor de açúcar.

3. Almoços

3.1. Não é permitida a confecção dos almoços nas instalações do bar/cantina, devendo estes ser confecionados pelo adjudicatário fora da EPM, em instalações adequadas.

3.2. As refeições devem ser confeccionadas no próprio dia com alimentos em perfeito estado de conservação, de boa qualidade, utilizando correctamente as técnicas de confecção e segundo as ementas a aprovar mensalmente pela EPM.

3.3. As refeições, incluindo o pão e a fruta, devem ser transportadas em veículos que não transportem qualquer outro tipo de produtos e em recipientes higiénicos, herméticos e isotérmicos, devendo evitar-se a exposição ao sol ou à chuva durante o transporte.

3.4. A sopa e o prato devem ser transportados em recipientes separados e o transporte das refeições deve efectuar-se em condições que garantam a sua qualidade, temperatura e boa apresentação no local da distribuição.

3.5. Os alimentos não referidos neste caderno de encargos não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da EPM.

3.6. As ementas do mês, devem ser previamente enviadas à EPM, para aprovação e registo de alterações, com a antecedência mínima de cinco dias.

3.7. Na composição da refeição, devem ser observadas as regras de uma alimentação saudável, equilibrada e variada. Desta forma, a composição da refeição deve ser a seguinte:

a) Sopa – os critérios a que deve obedecer são os seguintes: i. Conter no mínimo três variedades de legumes ou hortaliças, tendo por base batata ou abóbora, não devendo estas estar incluídas no grupo dos vegetais; ii. Conter legumes inteiros, pelo menos uma vez por semana; iii. Conter, uma vez por semana, leguminosas secas; iv. Ser temperada com azeite; e v. ser servida, a cada aluno, uma quantidade aproximada de 250 ml.

b) Prato – os critérios a que deve obedecer são os seguintes: i. Alternar, obrigatoriamente, peixe e carne, não devendo ser repetido o mesmo tipo de carne na mesma semana; ii. Deve ser considerada, obrigatoriamente, a inclusão de legumes cozidos ou crus adequados à ementa; iii. O peixe disponibilizado não poderá conter espinhas; iv. A carne disponibilizada deve ser servida sem peles nem gorduras visíveis; v. Devem ser evitados procedimentos que provoquem/origem ossos partidos que, de alguma forma, possam constituir perigo para os utilizadores; vi. Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa e batata devem ser alternados (não podendo ser utilizados mais do que duas vezes por semana) e pelo menos uma vez por semana incluir feijão ou grão; vii. Em pratos cozidos de carne ou de peixe, sempre que seja necessária a adição de azeite, este deve ser virgem extra; viii. Os legumes, hortaliças e saladas devem ocupar $\frac{1}{4}$ do prato e só podem ser temperados com azeite, vinagre e quantidades mínimas de sal; ix. Não é permitida a repetição do mesmo acompanhamento em dias consecutivos; x. Só é permitida a utilização de fritos uma vez por mês, dando preferência ao peixe para aplicação deste modo de confecção.

c) Sobremesa – deve obedecer aos seguintes requisitos: i. Em 4 dos 5 dias da semana, deve ser fruta fresca e crua (pelo menos três variedades diferentes na mesma semana e a sua não repetição em dias consecutivos); ii. A sobremesa doce (doce/gelatina de origem vegetal/gelado de leite/iogurte) pode surgir apenas uma vez por semana, quando não forem utilizados fritos e, preferencialmente, nos dias em que o prato principal é peixe; iii. Deve ser fornecida, consoante a altura do ano, a fruta própria da época e na ementa deve estar descrito o tipo de fruta a ser servida; iv. Haver sempre fruta como alternativa ao doce/iogurte e não haver doce/iogurte quando a sobremesa é fruta; v. No caso de fruta cozida ou assada, que pode ser servida apenas uma vez por semana, não deve incluir na sua confecção açúcar ou geleia; vi. É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, excepto mousse de chocolate e gelatina, que devem ser exclusivamente de origem vegetal;

d) Água mineral (única bebida permitida);

e) Pão – deve ser de mistura.

3.8 Se os encarregados de educação solicitarem refeições vegetarianas, o adjudicatário deverá elaborar uma ementa vegetariana e submetê-la à aprovação da EPM.

4. Matéria-prima alimentar

4.1. Os géneros alimentares a incorporar nas refeições devem ser fornecidos por entidades fornecedoras devidamente licenciadas.

4.2. Devem ser acondicionados em equipamentos próprios, em função de se tratarem de alimentos frescos ou congelados.

4.3. A entrega dos bens alimentares não pode coincidir com o período de recreio e de almoço dos alunos.

5. Preçário / tabelas de preços

5.1. Os preços dos produtos disponibilizados no bar/cantina e dos almoços é o que for indicado na proposta apresentada pelo adjudicatário.

5.2. Os preços dos produtos disponibilizados no bar/cantina devem ser inferiores aos preços praticados no mercado.

5.3. No primeiro ano de vigência de contrato, o preço dos almoços não pode ser superior a MOP\$60.00 (sessenta patacas).

5.4. Os preços praticados no bar/cantina podem ser actualizados anualmente, tendo esta actualização por base a evolução dos preços no consumidor.

6. Livro de reclamações

6.1. O adjudicatário obriga-se a ter à disposição dos utilizadores um livro destinado ao registo de reclamações.

6.2. O adjudicatário deve informar a entidade contratante da apresentação de quaisquer reclamações e das respostas dadas aos utilizadores e dos resultados das diligências e demais providências que porventura tenham sido tomadas.