

CONVITE

- 3. Duração do contrato: 11 dias.
- **4.** A **proposta** deverá ser constituída por declaração emitida conforme modelo Anexo I, constante do Caderno de Encargos, e pelos documentos relativos aos aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência:
- a) valor unitário por refeição e valor total, tendo em conta o nº de refeições/dia, conforme caderno de encargos.
- e pelos documentos relativos aos aspetos de execução do contrato não submetidos à concorrência:
 - a) taxa de IVA aplicável
- **5.** Quando o procedimento for adotado nos termos da alínea c) nº 1 do artº 20 do Código dos Contratos Públicos; as propostas não serão objeto de negociação e serão adjudicadas de acordo com o critério da proposta economicamente mais vantajosa para a entidade adjudicante, nomeadamente:
 - não aplicável ao presente procedimento
- **6.** O prazo de manutenção das propostas é de 66 dias contados da data limite para a sua entrega. Este prazo considera-se prorrogado por iguais períodos para os concorrentes que nada requererem em contrário.

lm-04-03 Edição/Revisão:B00 Data: 14-Fev-2018

Preço base é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto (art° 47 do Código dos Contratos Públicos).

7. Modo de apresentação das propostas:

7.1. As propostas, bem como os documentos que as acompanham, devem estar devidamente

assinados e devem ser redigidos em língua portuguesa ou, não o sendo, devem ser

acompanhados de tradução devidamente legalizada da seguinte forma:

7.1.1. Remetidas via e-mail para o endereço eletrónico "contratacaopublica@cm-valedecambra.pt",

devendo para o efeito no campo "assunto" fazer referência ao procedimento em causa «AD Nº 75/2021

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES», devendo a respetiva receção

ocorrer dentro do prazo fixado para a sua entrega, sob pena de exclusão, até às 17:00 horas do dia

21 de Outubro de 2021.

8. Prestação de esclarecimentos:

8.1. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação dos elementos expostos podem

ser solicitados pelos interessados, por escrito, no primeiro terço do prazo fixado para a entrega das

propostas.

8.2. Os esclarecimentos serão prestados por escrito a todos os interessados, até ao fim do segundo terço

do prazo fixado para a apresentação das propostas.

9. Não podem apresentar-se a concurso as entidades que se encontrem em alguma das situações

previstas no artigo 55º do Código dos Contratos Públicos.

10. De acordo com o nº 2 do artº 88 do Código dos Contratos Públicos, não é exigível a prestação de

caução.

11. Constituem encargos dos concorrentes as despesas respeitantes à elaboração e apresentação das

respetivas propostas e, relativamente ao concorrente escolhido, as da apresentação de documentos.

Vale de Cambra, I ? de Outubro de 2021

O Presidente da Câmara Municipal

(José Alberto Freitas Soares Pinheiro e Silva)

Im-04-03 Edição/Revisão:B00 Data: 14-Fev-2018



CADERNO DE ENCARGOS

AJUSTE DIRETO Nº 75/2021

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE VALE DE CAMBRA

PARTE I

Cláusula 1ª

Obieto

1. O presente caderno de encargos tem por objetivo principal a definição das clausulas que regulam o serviço de "FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE VALE DE CAMBRA".

Cláusula 2ª

Definicões

Para efeitos do presente caderno de encargos devem ser consideradas as seguintes definições:

- 1."FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE VALE DE CAMBRA"- toda a gestão do serviço de refeições nas suas diferentes etapas/fases de planeamento, encomenda, recepção das matérias-primas, acondicionamento, preparação, confecção, distribuição, transporte, higienização de instalações, equipamentos e utensílios, integrando os meios e os recursos materiais e humanos necessários à actividade objecto de contrato, dos quais fazem parte os assegurados pelo adjudicatário e os que constituem recheio disponibilizado pela entidade adjudicante, em conformidade com o previsto nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
- 2. RECHEIO DAS "UNIDADES ALIMENTARES" E DOS "REFEITÓRIOS ESCOLARES" todos os equipamentos, materiais e utensílios existentes em cada local alvo da prestação do serviço, respetivamente, nas Unidades Alimentares A e B e nos refeitórios escolares pertencentes à entidade adjudicante, identificados no presente caderno de encargos e alvo da prestação de serviços por parte do adjudicatário. O Recheio das "Unidades Alimentares" e dos "Refeitórios Escolares" constitui o equipamento e material aí inventariado pertencente ao Município de Vale de Cambra.
- 3. "UNIDADE ALIMENTAR" termo que encerra as seguintes zonas e recheio associado às mesmas: zona de receção VALOR BASE DO PROCEDIMENTO: de matérias-primas, zona de acondicionamento de alimentos (despensas de armazenamento de géneros alimentícios) e áreas circundantes, cozinha (zonas de preparação de alimentos; zona de confeção; zona de distribuição/self; copa suja e copa limpa), sala de refeições, sanitários e vestiários exclusivos dos manipuladores de alimentos, e áreas de acessos a todos estes locais/corredores. A considerar, no âmbito do presente caderno de encargos, duas unidades alimentares, respetivamente, a "Unidade Alimentar A" Unidade de Búzio e a "Unidade Alimentar B" Unidade de Arões-Junqueira.
- **4.** "REFEITÓRIO ESCOLAR" termo respeitante à sala de refeições, com zonas circundantes de apoio, como sejam, zona de distribuição de refeições prontas oriundas das "Unidades Alimentares", zona de lavagem de louças, zona de lixos, despensas.



Cláusula 3ª

Locais-alvo da prestação do Serviço

- 1. O adjudicatário fornecerá as refeições, diariamente, nos locais apresentados no Anexo 1.
- 2. Durante a execução do contrato, os locais alvo da prestação do serviço pelo adjudicatário pode m vir a alterar-se.
- 3. Na prestação do serviço, nomeadamente nas interrupções letivas, pode haver lugar à redefinição dos locais para onde as refeições serão transportadas pelo adjudicatário e pode haver lugar à reorganização da afetação de recursos humanos ao serviço, quesitos a garantirem-se pelo adjudicatário, após indicações prévias da entidade adjudicante, que têm que ser cumpridas na íntegra.

Cláusula 4ª

Contrato

- O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados 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) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- **4.** Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 5ª

Prazo

O "FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE VALE DE CAMBRA" inicia-se previsivelmente no dia 25 de outubro e 9 de novembro de 2021 resultando do cumprimento de todas as obrigações por parte do adjudicatário, resultantes da sua proposta e vertidas no presente caderno de encargos.

Cláusula 6ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável e nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorre que as obrigações principais do prestador de serviços são as discriminadas no presente caderno de encargos.

Subsecção II Dever de sigilo Cláusula 7ª

Objeto do dever de sigilo

- 1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Vale de Cambra, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
- 2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
- 3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II

Obrigações do Município de Vale de Cambra

Cláusula 8a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, e pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Vale de Cambra deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, correspondendo este valor ao produto do preço unitário (por refeição) pela quantidade de refeições efetivamente servidas (havendo cumprimento dos requisitos inerentes às refeições servidas por parte do adjudicatário).

Cláusula 9ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município de Vale de Cambra, nos termos da(s) cláusula(s) anterior (es), deve(m) ser paga(s) no prazo máximo de 30 dias após a receção pelo Município de Vale de Cambra das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva;



- 2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida após o serviço efetuado;
- 3. Em caso de discordância por parte do Município, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador se serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
- **4.** A fatura mensal deve ser acompanhada do comprovativo de pagamento de salários à equipa afeta à presente prestação de serviços.
- **5.** Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº 1 e nº 4 da presente cláusula, as faturas são pagas por transferência bancária.

Cláusula 10a

Outras obrigações do Município de Vale de Cambra

- **1.** Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Município de Vale de Cambra as seguintes obrigações principais:
- a) Obrigação de pagar ao prestador de serviços, para além do preço constante da proposta adjudicada, os serviços extraordinários solicitados pelo Município e efetivamente prestados.

Capítulo III

Resolução de litígios

Cláusula 11ª

Resolução por parte do Município de Vale de Cambra

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Vale de Cambra pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos da parte II do presente caderno de encargos.

Cláusula 12ª

Resolução por parte do prestador de serviços

- 1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 60 dias. Por devido entende-se aquele lhe tem que ser dado por cumprimento das suas obrigações, à luz do presente caderno de encargos.

Cláusula 13^a

Foro competente

1. Para a resolução de qualquer litígio decorrente da execução do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Aveiro, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VI Disposições finais Cláusula 14^a

Comunicações e notificações

- 1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 15ª

Rescisão do contrato

- 1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte, o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
- 2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver faltas ou atrasos nas prestações dos serviços por período superior a 1 dia útil, sem que as mesmas sejam devidamente justificadas à entidade adjudicante.
- 3. Para além das situações referidas nos números anteriores e na legislação em vigor, poderá ainda ser denunciado o contrato, por qualquer uma das partes, desde que seja manifestada a vontade, com uma antecedência de 60 (sessenta) dias seguidos, em relação à data em que se pretende a rescisão, por carta registada com aviso de receção. Quando da denúncia resulte manifestamente prejuízo, para uma das partes, haverá lugar ao pagamento das correspondentes indemnizações.
- **4.** Poderá haver lugar à redução de parte das prestações a realizar no âmbito do contrato se, no decorrer do ano letivo deixar de se justificar a necessidade da totalidade das mesmas.



Cláusula 16ª

Cessação da posição contratual e subcontratação

- **1.** O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
- 2. Está interdita, para quaisquer efeitos, a subcontratação, salvo com autorização prévia da entidade adjudicante.

Cláusula 17ª

Legislação aplicável

Em tudo omisso no presente caderno de encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas: a) Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual; b) Em demais legislação aplicável.

Cláusula 18ª

Caracterização Geral do Serviço

- 1. O adjudicatário executará o serviço objeto de contrato nos locais identificados no presente caderno de encargos, onde serão postos à sua disposição, materiais e equipamentos do Município de Vale de Cambra, que constituem o recheio destes espaços.
- 2. A prestação do serviço objecto de contrato, implica que o adjudicatário garanta, obrigatoriamente, os recursos humanos e carga horária mínimos previstos para cada unidade alimentar e refeitório escolar alvo da prestação do serviço.
- 3. No início do contrato, o adjudicatário indicará por escrito aos responsáveis da entidade adjudicante, os nomes e contatos telefónicos de todo o pessoal afeto aos diferentes locais alvo do serviço. Qualquer revisão ao mapa de pessoal é da responsabilidade do adjudicatário, que tem que manter a informação atualizada junto da entidade adjudicante.
- **4.** Durante a prestação do serviço o adjudicatário cumpre com o modo de funcionamento do serviço previsto no presente caderno de encargos.
- **5.** Os encargos com gás, eletricidade e água decorrentes do uso dos refeitórios escolares e das unidades alimentares A e B são da responsabilidade da entidade adjudicante.
- **6.** O adjudicatário não se poderá servir das instalações e recheio da entidade adjudicante para o armazenamento de géneros alimentícios ou outros géneros/produtos, preparação e/ou confeção de refeições que não sirvam os fins previstos no serviço contratualizado, salvo pedido ou consentimento expresso escrito da entidade adjudicante, nos termos a definir pelas partes em cada caso concreto e particular que possa vir a ocorrer, nem pode fazer uso de produtos existentes na unidade para fazer face a necessidades alheias ao serviço alvo de contrato, salvo se da solicitação de autorização por escrito resulte autorização expressa da entidade adjudicante. Serão excetuadas as situações que ocorram na

sequência de pedido formulado por escrito pela entidade adjudicante e autorização expressa da entidade adjudicante.

Cláusula 19a

Responsabilidade Civil

- 1. O adjudicatário é responsável cível e criminalmente pelo processo de higiene e segurança alimentar/HACCP e pelas condições higiossanitárias associadas à prestação do serviço em todas as etapas/fases do mesmo, e em todos os locais objeto da prestação do serviço, em conformidade com a legislação em vigor e com o presente caderno de encargos. Neste âmbito, esta responsabilidade engloba, necessariamente, a etapa de transporte das refeições. O adjudicatário obriga-se a obedecer à legislação vigente e aplicável ao sector alimentar, nomeadamente: o fornecimento de refeições tem que ser feito segundo os princípios dietéticos de qualidade, quantidade e variedade e com observância das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme estatuído no Regulamento (CE) no 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, e no Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, nas suas atuais redações em vigor.
- 2. A reparação de danos e prejuízos emergentes de situações de toxinfecções alimentares que se provem associadas ao serviço prestado pelo adjudicatário e pelo seu pessoal, é da exclusiva responsabilidade deste, incluindo as consequências que daí advenham, nomeadamente, indemnizações a terceiros.

Cláusula 20a

Representação

1. No início do contrato, o adjudicatário nomeará os recursos humanos interlocutores - técnico(s) e operacional (ais) - que o representarão, bem como eventuais substituições, se for o caso.

Cláusula 21ª

Acompanhamento, Monitorização e Fiscalização do Serviço

- 1. A entidade adjudicante, durante a execução do contrato, destacará pessoal que o represente no direito de verificar a execução do contrato (conformidade dos requisitos contratualizados e/ou na legislação em vigor). Ainda no âmbito da monitorização e fiscalização do serviço prestado, a entidade adjudicante pode rejeitar, na parte ou no todo, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais e/ou legais em vigor.
- 2. Para efeitos de visitas técnicas / auditorias referidas no número anterior, o adjudicatário terá que possuir, sempre, em cada unidade alimentar e em cada refeitório escolar, Kits de visitantes descartáveis completos (touca, farda, máscara naso-bucal, luvas).
- 3. Para efeitos de acompanhamento, monitorização e fiscalização do serviço, a entidade adjudicante implementará uma metodologia baseada em resultados de avaliação de parâmetros quantitativos e



qualitativos da refeição do dia e nas listas de verificação de parâmetros de asseio, organização, higiene e segurança alimentares. Os impressos de acompanhamento, monitorização e fiscalização do serviço poderão ser previamente disponibilizados ao adjudicatário, após início do contrato. Não obstante, a entidade adjudicante pode rever documentos e impressos bem como aditar outros a este processo, sempre que o entender e para efeitos de otimização deste processo.

- **4.** A verificação do tipo e número de não-conformidades, do tipo e número de danos, reposições e avarias, do tipo e número de reclamações recebidas nos serviços da entidade adjudicante, e da gestão feita pelo adjudicatário a este (s) processo(s) farão parte da metodologia de acompanhamento, monitorização e fiscalização do serviço objeto de contrato. Poderão ser ainda aplicados, pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário, se a primeira assim o pretender e/ou exigir, inquéritos de satisfação com o serviço de refeições.
- **5.** Os resultados do acompanhamento, monitorização e fiscalização do serviço serão dados a conhecer ao adjudicatário por qualquer via, preferencialmente, via e-mail, tendo o adjudicatário que cumprir escrupulosamente com as indicações dadas pelo representante da entidade adjudicante, e nos prazos impostos por este. Situações de incumprimento e/ou propostas de melhoria do serviço, são remetidas via e-mail para o adjudicatário, que terá que responder em conformidade com o definido pela entidade adjudicante.
- **6.** No caso do adjudicatário não responder dentro do prazo àquilo que lhe for remetido via e-mail, no âmbito do serviço e dos requisitos contratualizados e legais, e não fundamentar a não-resposta e /ou o atraso na implementação do solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário poderá ser notificado pelos serviços técnico-jurídicos da entidade adjudicante, para efeitos de cumprimento do estipulado, em caso de incumprimento persistente e/ou falha na execução dentro dos prazos e/ou cumprimento indevido e desadequado do estipulado, podendo ser aplicado ao adjudicatário as penalizações previstas no presente caderno de encargos.
- 7. Durante a execução do contrato, a entidade adjudicante articulará com o adjudicatário por qualquer via, sendo as informações remetidas, por escrito, maioritariamente via e-mail.
- 8. Em cada local alvo do serviço, a entidade adjudicante, sempre que quiser e em prol do serviço, pode proceder à implementação (temporária ou definitiva) de documentos e/ou impressos internos relativos ao acompanhamento e controlo do serviço de refeições escolares, em concordância com os requisitos contratualizados, sem aviso prévio ao adjudicatário. Este último fica obrigado a aceitar a implementação de todo e qualquer documento e/ou impresso em todos os locais alvo da prestação do serviço, bem como toda e qualquer orientação relativa ao serviço em causa, entregue por qualquer via e/ou afixada e/ou transmitida verbalmente aos recursos humanos afetos aos locais, sejam eles recursos do adjudicante ou do adjudicatário, ficando todos eles obrigados a acatar o que for indicado pela entidade adjudicante, com suporte em pressupostos legais e contratualizados.
- A fiscalização pela entidade adjudicante não substitui os controlos e inspeções das entidades oficiais.

Cláusula 22ª

Seguros

1. Toda a atividade desenvolvida no âmbito do contratualizado, nomeadamente, pessoal, produtos e meios utilizados, deverão estar cobertos por seguro (s) adequado (s), a garantir pelo adjudicatário.

Vale de Cambra, 19 de outubro de 2021

(José Alberto Freitas Soares Pinheiro e Silva)



PARTE II Cláusulas Técnicas Cláusula 23ª

Modo Geral de Funcionamento

1. O serviço alvo de contrato funcionará de acordo com o modelo previsto na tabela que se segue (Tabela 1).

Locais-Alvo da Prestação do Serviço	Modo Geral de Funcionamento
	Aqui são rececionadas e armazenadas as matérias-primas que servirão de base
	à confeção diária das refeições neste local. Nesta unidade é assumida a
Unidade Alimentar A	vertente das refeições internas (para a própria Unidade) e a vertente das
	refeições ditas externas/transportadas aos refeitórios identificados no Anexo 1
Unidade Alimentar de Búzio	do presente caderno de encargos, incluindo o refeitório de Casal.
	Nesta unidade alimentar será garantida a higienização de palamenta, louças
Circuito A	finas e grossas, equipamentos, materiais e instalações, incluindo os contentores
	isotérmicos de refeição provenientes do circuito A de transporte de refeições, ao
	qual será afeto, no mínimo, uma viatura de transporte.
	Aqui são rececionadas e armazenadas as matérias-primas que servirão de base
Unidade Alimentar B	à confeção diária das refeições internas (para a própria Unidade). Nesta
	unidade alimentar será garantida a higienização de palamenta, louças finas e
Unidade Alimentar de Arões-Junqueira	grossas, equipamentos, materiais e instalações.
	Funcionam como pontos de receção e distribuição de refeições prontas a
	consumir. Nos refeitórios escolares não há lugar à preparação de
	alimentos/refeições. Nos refeitórios escolares há lugar ao processo de
Refeitórios Escolares	higienização de louças finas, utensílios, equipamentos de recheio e instalações,
	pré-lavagem dos contentores isotérmicos de refeição provenientes do circuito A
	de transporte de refeições. Nos refeitórios escolares poderá haver lugar à
	desinfeção da fruta, em caso do adjudicatário optar por esta medida nestes
	locais.

Tabela 1- Modo Geral de Funcionamento associado à prestação do serviço pelo adjudicatário.

CLÁUSULA 24ª

Prestação do Serviço – Requisitos Específicos e Encargos

- 1. No início e durante o tempo de prestação do serviço objeto de contrato, será da inteira responsabilidade do adjudicatário, com todos os encargos que lhe ficam associados, garantir, nas **unidades alimentares A** e **B** e nos **refeitórios escolares** alvo da prestação do serviço:
- **1.1.** a implementação e manutenção de todos os pré-requisitos, princípios e requisitos legais vigentes em matéria de higiene e segurança alimentar/ HACCP em todos os locais alvo do serviço.

- **1.2** implementação e manutenção de processo de manutenção preventiva de equipamentos que constituem o recheio, fazendo prova de contrato com empresa de manutenção preventiva (nas unidades alimentares e refeitórios), e plano de visitas com relatórios, logo que solicitado pela entidade adjudicante.
- 1.3. todas as matérias-primas alimentares necessárias e adequadas, segundo a lista de alimentos autorizados e respetivas capitações constantes em: "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" / Circular nº.:3097/DGE/2018, na redação em vigor à data do contrato.
- **1.4.** O documento referido no número anterior apresenta diretrizes sobre os critérios a respeitar no fornecimento de refeições, os quais serão respeitados pelo adjudicatário.
- **1.5.** A informação e documento atualizados referidos nos números anteriores, serão consultados pelo adjudicatário via https://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf. Em alternativa, o adjudicatário pode solicitar a circular e o documento orientador à entidade adjudicante.
- **1.6.** todo o tipo de dietas alternativas que venham a ser solicitadas pela entidade adjudicante, por escrito, por qualquer via, e mediante declaração médica e/ou declaração de encarregado de educação.
- 1.7. refeições vegetarianas, também a considerar no plano de ementas, sempre que requisitado pelos encarregados de educação por escrito. Para implementação de dietas vegetarianas, o adjudicatário cumprirá com os requisitos legais, designadamente os constantes na Lei 11/2017 de 17 de Abril, e usará, como base de trabalho, os documentos:
 - 1.7.1. "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares"
- 1.7.2. "Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: princípios base" enquadrado no Plano Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da DGS, de Novembro de 2016 (consultar site oficial do Organismo através de https://www.dgs.pt).
- **1.8.** Em alternativa, o adjudicatário pode solicitar a informação atrás identificada e os documentos atualizados à entidade adjudicante.
- 1.9. toda a palamenta, louças, utensílios, materiais e equipamentos necessários ao funcionamento das unidades alimentares A e B e dos refeitórios escolares, e que não constituam recheio disponibilizado pela entidade adjudicante no âmbito do contratualizado, mas que venham a ser indicados como necessários pela entidade adjudicante por escrito.
- 1.9. todos os materiais e equipamentos necessários ao processo de higiene e segurança alimentar / HACCP, de que são apenas exemplo os termómetros de sonda para alimentos, os termómetros para equipamentos de frio positivo e negativo, devidamente calibrados, segundo as necessidades do serviço em causa. Todos os equipamentos que o adjudicatário entenda necessários e/ou úteis à atividade e não constem nem façam parte do recheio disponibilizado, serão adquiridos por este, com todos os encargos associados. No final do contrato, serão propriedade do adjudicatário.



- **1.10.** todas as viaturas de transporte destinadas à distribuição de refeições aos refeitórios escolares, de acordo com os pressupostos legais aplicáveis às mesmas e a esta etapa do serviço.
- 1.11. todos os equipamentos isotérmicos completos, de acondicionamento e transporte de refeições (a quente e a frio) com capacidade / volume e características ajustados ao serviço e ao número de refeições de cada local.
- 1.12. todas as matérias-primas não alimentares (consumíveis necessários ao funcionamento diário do serviço de refeições nas unidades alimentares e refeitórios escolares), como sejam: guardanapos, toalhetes de mãos para lavatórios de mãos e sanitários dos manipuladores de alimentos, toalhetes de mesa, rolo papel de cozinha, sacos esterilizados de recolha de amostras-testemunho, entre outros consumíveis.
- **1.13.** todo o processo de limpeza e higienização das unidades alimentares e dos refeitórios escolares inclui planos de higienização completos, adaptados e personalizados a cada local, e os produtos de limpeza e higienização neles definidos e aprovados, respetivos registos, bem como os materiais, equipamentos e utensílios inerentes a este processo. Não será admitida varredura a seco no processo de higienização das unidades alimentares e refeitórios escolares.
 - 1.14. todos os dispositivos de lavagem e secagem higiénica das mãos que sejam necessários.
- 2. Durante a execução do contrato, o adjudicatário deverá atender a princípios e pressupostos de consumo sustentável, de produção local e produção certificada, nomeadamente, os previstos na Lei nº 34/ 2019, de 22 de Maio, que define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos.
- 2.1. na seleção e a aquisição de produtos alimentares para consumo nos locais alvo da prestação do serviço, o adjudicatário deve atender, pelo menos, a um dos seguintes regimes de qualidade certificada: Modo de Produção Biológico (MPB); Denominação de Origem Protegida (DOP); Indicação Geográfica Protegida (IGP)
- 2.1.1. na seleção e na aquisição de produtos alimentares para consumo nos locais alvo da prestação do serviço, o adjudicatário considera produtos alimentares provenientes de explorações com Estatuto de Agricultura Familiar:
 - a) Modo de Produção Biológico (MPB);
 - b) Denominação de Origem Protegida (DOP);
 - c). Indicação Geográfica Protegida (IGP)
- 3. De acordo com o ponto 2 da presente cláusula, o adjudicatário deverá apresentar, aquando da proposta, uma declaração sob compromisso de honra, que expresse que durante a execução do contrato, o

adjudicatário irá adquirir géneros alimentícios, do tipo hortofrutícolas, conforme ponto 2 da presente cláusula, informando, nessa declaração, o (s) tipo (s) de género (s) alimentício (s) em causa, o fornecedor/ origem do produto, e as quantidades mensais adquiridas para fornecimento a todas as unidades e refeitórios alvo de contrato, bem como outras informações que considere adequadas a este ponto.

CLÁUSULA 25 ª

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES

- 1. 0 número médio diário estimado de refeições é de 780, num número anual estimado de 8.580 refeições.
- 2. No início, durante e até final da vigência do contrato, a estimativa referida no número anterior poderá sofrer variações decrescentes ou crescentes.

CLÁUSULA 26ª

REQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES E MECANISMOS AFINS

- **1.** O número de refeições servidas pelo adjudicatário corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições requisitadas pelo adjudicante ao adjudicatário.
- 2. Cada estabelecimento pode alterar o número diário de refeições (anulação ou pedido-extra em relação ao inicialmente requisitado ao adjudicatário), sem qualquer prejuízo a incorrer para o adjudicante, desde que estas alterações sejam comunicadas ao adjudicatário, no máximo, até às 09h30 do próprio dia. O adjudicatário obriga-se a satisfazer todos estes pedidos.
- **3.** O adjudicatário e o seu pessoal obrigam-se a cumprir o sistema de requisição e anulação de refeições implementado pela entidade adjudicante.

CLÁUSULA 27ª

INFRA-ESTRUTURAS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS CONDIÇÕES DE USO PELO ADJUDICATÁRIO

- 1. O adjudicatário usará as instalações e recheio da entidade adjudicante mas terá que reparar e/ou repôr e/ou substituir materiais e equipamentos do recheio, sempre que do seu uso resulte desgaste ou dano ou quebra de stock, para que no final do contrato ele garanta os materiais e equipamentos inventariados, pertencentes ao Município de Vale de Cambra.
- 2. Qualquer alteração ao recheio que ocorra durante o contrato será comunicada ao adjudicatário no início ou durante a prestação do serviço, por qualquer via (e-mail, carta registada ou outro), servindo esta comunicação de evidência para integração no recheio da entidade adjudicante.
- **3.** O recheio das Unidades alimentares A e B e refeitórios escolares constitui pertence do Município de Vale de Cambra, sendo posto à disposição do adjudicatário durante a vigência do contrato, segundo as condições previstas no presente caderno de encargos.
- **4.** Durante o contrato, qualquer uma das situações retratadas nos pontos seguintes são da inteira responsabilidade do adjudicatário, estando-lhe automaticamente atribuídos todos os encargos e demais aspetos associados às ocorrências e suas resoluções que se exigem eficazes e atempadas, sendo que este tem que comunicar e reportar, obrigatoriamente, todas as ocorrências desta tipologia, ao adjudicante,



em tempo útil, assim como enviar toda a informação e documentação associadas às reparações técnicas o/eu aquisições de novos equipamentos e materiais.

- **4.1.** substituição de todo e qualquer equipamento fixo ou amovível presente nas instalações/ material avariado, danificado, com desgaste indevido, em deficiente estado de conservação ou de funcionamento;
- **4.2.** substituição de toda a palamenta, trem de cozinha louças, utensílios danificados / partidos nas unidades alimentares e refeitórios escolares. Não são aceites louças partidas/lascadas a uso. A reposição deste tipo de materiais, bem como de todos os que sejam pertence da entidade adjudicante tem que ser imediata:
 - 4.3. Intervenções do tipo curativo / reparações de qualquer equipamento/ material avariado;
- **4.4.** manutenção preventiva de todos os equipamentos. É também da responsabilidade do adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e a gás da cozinha, bem como todo o outro equipamento existente passível de manutenção;
- **4.5.** reparações e/ou substituições nas infraestruturas, paredes, tetos, portas e janelas, decorrentes de desgaste ou má utilização destas;
- **4.6.** todas as situações de dolo ou negligência do seu pessoal que incorram em danos e/ou perdas a nível de infraestruturas e recheio da entidade adjudicante, incluindo-se os danos a terceiros;
 - 4.7. aquisição de material e equipamento necessário ao bom funcionamento do serviço.
- 3. Compete ao adjudicatário, comunicar de imediato à entidade adjudicante, mediante impresso próprio para o efeito, todas as ocorrências, sejam elas do tipo: danos, quebras de stocks, avarias, não-conformidades, entre outras. A entidade adjudicante analisa as situações reportadas que passam a integrar situações de acompanhamento, monitorização e fiscalização do serviço sujeitas aos princípios e pressupostos previstos no presente caderno de encargos, nomeadamente, os previstos na cláusula 21ª.
- **4.** Não se aceitam trocas de equipamentos (em caso de avaria sem possibilidade de reparação vantajosa) que tenham características técnicas e potencialidades/funcionalidades inferiores e/ou diferentes dos existentes.
- 5. No que respeita à implementação do plano de manutenção preventiva com base no respetivo contrato com empresa de manutenção, já previsto neste caderno de encargos, o adjudicatário tem que garantir o envio prévio de e-mail ao adjudicante (mínimo de 3 dias úteis antecedentes da intervenção prevista) e fazer prova da intervenção preventiva da empresa nos locais-alvo do serviço, através do envio dos documentos em duplicado, inerentes a este processo: listas de verificação de quesitos e requisitos de manutenção preventiva, relatório de manutenção preventiva, documentos que comprovem a presença com o tempo e descrição detalhada da intervenção assinados pelo técnico e pelo responsável que o recebeu no estabelecimento. Este processo deve chegar ao adjudicante, via e-mail, no máximo 2 dias úteis após intervenção da empresa em cada local.

Caso se opte por almoços de diferente tipologia, o adjudicante tem as opções patentes no Anexo 6 do presente caderno de encargos para exigir ao adjudicatário.6. Em situação de furto às instalações

onde opera o adjudicatário, nas quais sejam desviados géneros alimentícios, documentos e/ou equipamentos/materiais deste, o Município de Vale de Cambra não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

CLÁUSULA 28ª

REFEICÕES DE ADULTOS

1. O adjudicatário tem que estar preparado para o fornecimento de refeições a adultos. Neste caso, a capitação de uma refeição de adulto corresponderá ao dobro da capitação prevista no âmbito do presente caderno de encargos. O valor unitário a pagar, relativo a uma refeição de adulto sem IVA, corresponderá ao dobro do preço unitário de uma refeição de criança sem IVA, previsto no âmbito do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 29^a

REFEIÇÕES A ALUNOS DE OUTRAS FAIXAS ETÁRIAS

1. Durante a vigência do contrato, e em casos de manifesta necessidade da entidade adjudicante, deverá o adjudicatário proporcionar refeições a outras faixas etárias, pelo preço e condições do presente caderno de encargos e contrato a vigorar à data.

CLÁUSULA 30^a

ALMOÇOS DE DIFERENTE TIPOLOGIA

- 1. O adjudicatário tem que estar preparado para servir almoços de tipologia diferente. Esta diferente tipologia de almoço pode vir a ser requisitada pela entidade adjudicante para efeito de saídas dos alunos ao exterior (ex: passeios escolares) ou noutras situações justificadas. Apenas em caso de requisição por parte da entidade adjudicante é que há lugar a almoços deste tipo. A tipologia de almoços a que se refere a presente cláusula pode ter que ser garantida em paralelo com a normal tipologia de almoço prevista no presente caderno de encargos.
- 2. Não obstante o especificado no ponto 1 da presente cláusula, a entidade adjudicante não fica obrigada a requisitar uma tipologia diferente, sempre que se verificarem saídas ao exterior por parte dos alunos. O adjudicante pode decidir sobre o tipo de almoço a adotar nestes casos e pode decidir por manter o almoço previsto na ementa semanal para esse (s) dia (s).
- 3. A composição de almoços de diferente tipologia que o adjudicatário tem que proporcionar, se requisitados pelo adjudicante, nos termos do previsto nesta cláusula, encontram-se identificados no no presente caderno de encargos. Esta vertente de serviço é garantida pelo adjudicatário ao mesmo preço unitário de almoço contratualizado no presente caderno de encargos.



CLÁUSULA 31ª

RECURSOS HUMANOS AFETOS AO SERVIÇO REFEIÇÕES

- 1. Relativamente ao pessoal contratado pelo adjudicatário, o número e carga horária mínimos, bem como os requisitos e especificidades que o adjudicante exige ao adjudicatário a este nível são os constantes dos anexos (Anexo 3) do presente caderno de encargos.
- 2. De acordo com o tipo e natureza do serviço a prestar, o adjudicatário fica sujeito ao cumprimento de todas as disposições legais e regulamentares vigentes, bem como de outras que se relacionem com as boas práticas e bom desempenho no trabalho.
- 3. Em caso de falta de pessoal do adjudicatário afeto à prestação do serviço previsto neste caderno de encargos, o adjudicatário obriga-se a proceder à sua substituição imediata e idêntica (iguais requisitos de base, igual categoria, competências e funções).
- 4. Aquando da apresentação da proposta, o adjudicatário nomeará, identificará e entregará os contactos:
- **4.1.** do (s) responsável (eis) técnico (s) da sua Organização que articulará (articularão) com os serviços técnicos da entidade adjudicante, para assuntos de natureza técnica (ementas, processo de higiene e segurança alimentar, e afins) e de natureza processual da prestação de serviços;
- **4.2.** O operacional responsável por gerir localmente o serviço de refeições e articular diretamente junto do Município de Vale de Cambra.
- **5.** Uma vez adjudicado o serviço, o adjudicatário não poderá alterar os recursos por ele designados, a menos que apresente, por escrito, e previamente, os constrangimentos ao cumprimento destes pontos e as alternativas de recursos humanos equivalentes, e os mesmos sejam aceites pela entidade adjudicante.
- **6.** Relativamente ao subsídio de alimentação do pessoal do adjudicatário, caso este último seja pago em géneros, as refeições (de adulto) destinadas a cada um desses trabalhadores serão asseguradas diariamente pelo adjudicatário, de acordo com o plano de ementas da unidade alimentar e transportadas até aos refeitórios escolares em recipientes individuais isotérmicos, à parte das refeições destinadas às crianças, sendo a capitação de cada trabalhador ao serviço, respetivamente, o dobro da capitação prevista neste caderno de encargos para crianças e em peso edível.
- 7. É obrigatória a afixação do mapa de pessoal com indicação dos nomes e respetivos horários de trabalho em cada local alvo do serviço. Este documento tem que se manter atualizado afixado durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA 32ª

PROCESSO DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO E MATERIAIS DE DESGASTE

- 1. Ao pessoal do adjudicatário compete a limpeza e higienização das unidades alimentares A e B, bem como de todos os refeitórios escolares alvo da prestação do serviço.
- 2. O adjudicatário é o responsável por planear, implementar e manter documentado e validado todo o processo de limpeza e higienização. O qual tem que ser ajustado a cada local (unidades alimentares e refeitórios escolares). Esta responsabilidade engloba a limpeza, lavagem e higienização das instalações,

equipamentos e utensílios, bem como a lavagem e desinfeção diária dos equipamentos e materiais destinados ao acondicionamento diário das refeições e as viaturas de transporte das refeições.

- 3. Os planos de higienização completos e adaptados, e respetivos registos, são mantidos em cada um dos locais onde o adjudicatário presta serviço, bem como tudo o que diga respeito a este processo (ex: fichas técnicas dos produtos de higienização, etc..). Tudo o que respeita a este processo pode ser analisado e supervisionado a qualquer momento pela entidade adjudicante em cada um dos locais alvo do serviço.
- 4. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará:
- **4.1.** nos dois dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a higienização e arrumação das instalações, equipamentos, materiais e utensílios, das unidades alimentares A e B e dos refeitórios escolares, de forma que o seu funcionamento arrangue nas melhores condições.
- **4.2.** em períodos de férias/interrupção letiva e no encerramento do ano letivo, nos dois dias imediatos ao fecho de cada local alvo da prestação do serviço, a higienização das instalações, equipamentos, materiais e utensílios.
- **5.** Nas Unidades Alimentares A e B e em todos os refeitórios escolares o adjudicatário é responsável pela reposição contínua de meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha, instalações sanitárias, copas e salas de refeição.
- **6.** Em todos os locais alvo do serviço, no caso de não estarem assegurados/colocados dispositivos de lavagem e secagem higiénica das mãos, o adjudicatário é responsável pela sua aquisição e colocação e estes devem satisfazer as necessidades do serviço do ponto de vista higiossanitário.
- 7. Para efeitos de gestão das unidades alimentares e refeitórios escolares, no que respeita a produtos, materiais, equipamentos de limpeza e matérias-primas não-alimentares (ex: descartáveis), o adjudicatário está obrigado a fazer prova da implementação de impresso próprio para este fim, no qual têm que constar os materiais e produtos em causa, bem como os volumes associados, com data do pedido destes ao gestor local. Os produtos constantes do plano de higienização do adjudicatário e aprovados pelo adjudicante, têm que corresponder aos previstos no impresso para requisição e aos implementados nos locais. Os pedidos de cada local devem ser feitos até ao dia 20 de cada mês pelo responsável operacional local designado pelo adjudicatário. Até ao último dia do mês o adjudicatário é obrigado a satisfazer as requisições de cada local. As necessidades devem ser satisfeitas para um mês, sendo que este procedimento se repetirá a cada mês subsequente.
- **8.** Em relação ao ponto anterior da presente cláusula, o adjudicatário tem que manter em sua posse as requisições até final do contrato, as quais podem ser solicitadas pelo adjudicante, a qualquer momento, e confrontadas com a carga e tipo de produtos e/ou materiais efetivamente entregues em cada local.
- 9. O não cumprimento de qualquer ponto da presente cláusula terá os efeitos previstos no presente caderno de encargos, nomeadamente os constantes das cláusulas 22ª e 44ª.



CLÁUSULA 33ª

EMENTAS SEMANAIS E FICHAS TÉCNICAS

- 1. As ementas semanais são elaboradas pelo adjudicatário, sempre acompanhadas de composição nutricional. As ementas são apreciadas e validadas, por escrito, pelos serviços técnicos da entidade adjudicante antes da implementação nos locais alvo do serviço. Para tal, o plano mensal de ementas tem que ser enviado pelo adjudicatário, via e-mail, com a antecedência mínima de 15 dias úteis antes da sua entrada em vigor, para o e-mail da entidade adjudicante, este último a fornecer após adjudicação do serviço.
- 2. As fichas técnicas das ementas seguem via e-mail para a entidade adjudicante, sempre junto com as ementas. As fichas técnicas indicarão, no mínimo, a composição da refeição, matéria-prima empregue, respectiva capitação e valor calórico, bem com a descrição dos métodos de confecção culinária e dos alergénios (pelo menos os previstos na lei como obrigatórios de identificação e comunicação aos clientes). O adjudicatário tem ainda que garantir que todas as fichas técnicas são arquivadas nos locais alvo do serviço.
- 3. Somente após a validação escrita do plano mensal de ementas por parte dos serviços técnicos da entidade adjudicante é que o plano mensal de ementas pode ser implementado em todos os locais alvo do serviço. Compete ao adjudicatário assegurar este quesito, num número de cópias necessárias aos locais-alvo do serviço (mínimo de 2 cópias por local). Os locais destinados à afixação serão definidos pela entidade adjudicante.
- 4. Qualquer ementa validada e afixada no (s) local (ais) alvo do serviço, não poderá ser alterada pelo adjudicatário sem pedido prévio escrito e fundamentando as razões ao adjudicante, com antecedência mínima de 48 horas e sempre até às 13h00. Os pedidos de alteração ao plano de ementas aprovado serão apreciados pelos serviços técnicos da entidade adjudicante, podendo decorrer dessa apreciação a sua validação ou não validação. Neste último caso, a ementa inicialmente validada terá que ser a cumprida pelo adjudicatário, sob pena de aplicação das penalizações previstas no presente caderno de encargos.
- 5. Os planos de ementas terão os logótipos do adjudicante e do adjudicatário.
- **6.** Para além da ficha técnica, todas as ementas têm que possuir, obrigatoriamente, uma estrutura onde se evidencie, diariamente, o tipo de:
 - 7.1. "Sopa";
 - 7.2. "Prato Geral" e respetivo "Acompanhamento Vegetal" detalhado:
 - 7.3. "Prato de Dieta" e respetivo "Acompanhamento Vegetal" detalhado:
 - 7.4. Prato vegetariano (em caso de destinatários vegetarianos).
- **7.5**. "Fruta" e "Doce" (Doce apenas na periodicidade aceite pela entidade adjudicante e sempre junto com a fruta. O Doce é um extra e não um substituto da fruta);

- 8. A água é a única bebida permitida em contexto de almoço escolar. A água servida será a proveniente da rede / sistema de abastecimento previsto e existente em cada local alvo do serviço. No(s) dia(s) em que se registar falhas de água ou situações de impossibilidade de consumo e/ou uso para fins de higienização, caberá ao adjudicatário encontrar alternativas como sejam as de assumir a aquisição de água engarrafada sem qualquer encargo adicional para o Município.
- 9. Os "Prato de Dieta", com o respetivo "Acompanhamento Vegetal" detalhado, apesar de constarem diariamente da ementa, só têm que ser confecionados se e quando requisitados pela entidade adjudicante ou em caso de almoços de adulto, estes últimos diretamente requisitados pelo (s) interessado (s) ao adjudicatário, de acordo com o presente caderno de encargos.
- 10. Qualquer ementa a submeter à análise e validação pela entidade adjudicante, poderá ser alterada por esta no que respeita a: métodos de confeção culinária; tipo de carnes, peixes, guarnições, hortícolas, variedade de oferta, tipologia de alimentos, indo de encontro aos pressupostos do caderno de encargos em vigor, aos pedidos e gostos da comunidade escolar e/ou aos princípios gerais de uma alimentação saudável (completa, variada, equilibrada).

CLÁUSULA 34ª

COMPOSIÇÃO DIÁRIA, PRINCÍPIOS E REQUISITOS OBRIGATÓRIOS DAS REFEIÇÕES

- 1. Composição diária da Refeição por pessoa:
 - 1.1. "Sopa de Legumes";
- **1.2.** "Prato geral" (carne <u>ou peixe e/ou</u> ovo) com a respetiva guarnição e "Prato de dieta" com a respetiva quarnição":
- 1.3. "Legumes cozidos ou saladas cruas;
- 1.4. Pão de mistura ou broa:
- 1.5. Sobremesa fruta (diariamente) e doce (segundo a periodicidade definida);
- 1.6. Água.
- 2. Na prestação do serviço de refeições, o adjudicatário tem que proporcionar a possibilidade diária, de pelo menos, 1/3 dos alunos do total diário em cada estabelecimento de ensino poder repetir sopa e 1/3 dos alunos do total diário em cada estabelecimento de ensino poder repetir o prato previsto.
- 3. Para tempero das saladas e em pratos cozidos/grelhados (de peixe, de carne ou de ovo), o adjudicatário terá que garantir, em cada local alvo do serviço, a entrega adequada e antecipada de garrafas de azeite virgem-extra (individuais) assim como garrafas individuais de vinagre de sidra (sempre que necessário), devendo ficar a cargo das auxiliares de refeitório a requisição prévia, sempre que esgotados estes produtos no refeitório. Esta requisição tem que ser feita por escrito, com data associada ao pedido,



sendo o adjudicatário obrigado a manter esta requisição em sua posse até entrega dos alimentos em todos os locais que os requisitaram.

- **4.** A composição da refeição e a composição da ementa, incluindo a frequência de confecção e/ou distribuição de determinados pratos e/ou géneros alimentícios e/ou componentes/ingredientes da refeição são as constantes dos já identificados documentos "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" / Circular nº.:3097/DGE/2018, na redação em vigor à data do contrato.
- **5.** Os Pratos tradicionais devem ser confecionados e/ou servidos com todos os ingredientes previstos (ex: "Caldo verde" "Bacalhau à Brás" e "Bacalhau à Gomes de Sá", guarnecidos com azeitonas pretas; Feijoadas acompanhadas de arroz, ...).
- **6.** A entidade adjudicante tem ainda o direito de exigir que o adjudicatário forneça determinado tipo de refeições de acordo com indicações prévias da primeira, nomeadamente, em situações de festividade/ comemorações escolares. Por indicação verbal ou escrita da entidade adjudicante, o adjudicatário procede em conformidade com o pedido, mesmo se implicar alteração da frequência e tipologia dos pratos / ingredientes a servir/usar.

CLÁUSULA 35ª

CONFEÇÃO CULINÁRIA

1. Nas ementas semanais deverá denotar-se a adequada alternância dos métodos culinários e dos géneros alimentícios, conforme recomendações e princípios da alimentação saudável.

CLÁUSULA 36ª

RECOLHA DE AMOSTRAS-TESTEMUNHO

1. Diariamente, o adjudicatário obriga-se a recolher e acondicionar, devidamente, as amostras-testemunho dos componentes da refeição nos locais alvo da prestação do serviço, conforme os princípios do sistema HACCP.

CLÁUSULA 37ª

PLANO CONTINGENCIA E EMENTAS DE EMERGENCIA

1. O adjudicatário apresentará à entidade adjudicante, após adjudicação, e durante a primeira semana ao serviço, o plano de ementas de emergência, documento que será analisado e validado pela entidade adjudicante, para ser assumido em situações de contingência, em todos os locais-alvo do serviço.

CLÁUSULA 38ª

GESTÃO DOS HORÁRIOS DE FORNECIMENTO

1. O adjudicatário fará a gestão de todo o serviço de alimentação, para que a saída das refeições acondicionadas das unidades alimentares, seu transporte e entrega nos refeitórios escolares, ocorra, diariamente, com a antecedência necessária à receção para avaliação da conformidade à chegada a cada

local, seguindo-se a distribuição aos alunos, segundo o horário normal de almoço previsto em cada um dos locais. Em situações de saída ao exterior pelos alunos (passeios escolares ou outros) os horários normais de entrega de refeições podem ser alterados e esta necessidade de alteração será comunicada ao adjudicatário por escrito, para seu cumprimento.

CLÁUSULA 39^a

SEPARAÇÃO E TRATAMENTO DE RESÍDUOS

1. O adjudicatário cumprirá com as orientações e exigências legais em vigor em matéria de resíduos (separação e tratamento), incluindo as relativas aos óleos alimentares usados.

CLÁUSULA 40^a

FORMAÇÃO

- 1. No que respeita a formação de recursos humanos afetos a todas as etapas do serviço de refeições em cada local, incluindo quadros técnicos responsáveis por planear e manter um sistema HACCP, aquando da adjudicação e durante o contrato, o adjudicatário fará prova da instrução e formação de todos os recursos humanos, cumprindo o disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, na sua atual redação em vigor.
- 2. As atividades de formação ministradas ao longo do contrato, têm que estar devidamente planeadas e documentadas. Devem ser conservados, em todos os locais alvo do serviço, os registos comprovativos da formação dos trabalhadores, de modo a constituir evidência para a entidade adjudicante e, eventualmente, para as entidades competentes.
- **3.** As instruções, os procedimentos de trabalho, e os documentos com normas de higiene afixados, devem ser disponibilizados em cada um dos locais, pois também constituem meios complementares de instruir e formar os colaboradores.
- **4.** Caso a entidade adjudicante disponibilize pessoal para apoiar o serviço de refeições escolares a incluir o pessoal da entidade adjudicante nas mesmas ações de formação previstas para o serviço.
- **5.** O plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço, englobará, sobretudo, os seguintes conteúdos:
 - 5.1. Noções de microbiologia dos alimentos
 - **5.2.** Noções de higiene / procedimentos de manipulação de alimentos:
 - 5.3. Preparação/Confeção/processamento; Conservação e Distribuição
 - 5.4. Contaminação dos alimentos
 - 5.5. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios
 - 5.6. Noções de limpeza e desinfeção
 - 5.7. Aplicação de procedimentos de sistema preventivo de segurança alimentar / HACCP

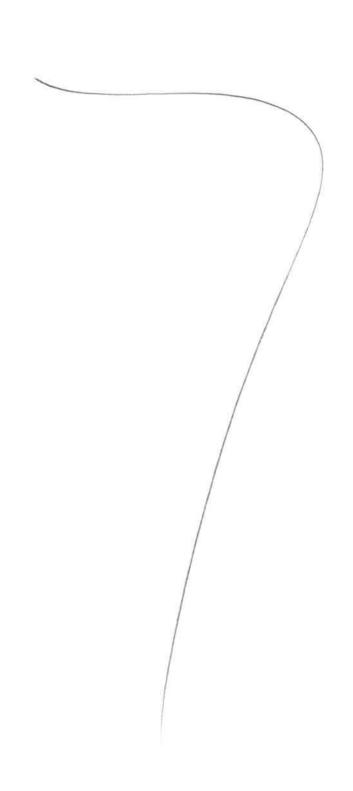


- **6.** O adjudicatário deverá desenvolver outros conteúdos formativos, complementares, sobretudo ao nível das seguintes temáticas:
 - 6.1. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos
 - 6.2. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos
 - 6.3. Relacionamento interpessoal / trabalho de equipa / gestão de conflitos
 - 6.4. Alimentação e nutrição: princípios da alimentação saudável e sustentável
- **7.** Ao longo do contrato, o adjudicatário obriga-se ainda a garantir formações em contexto de trabalho, planeadas e/ou solicitadas pela entidade adjudicante, em caso desta detetar falhas / não-conformidades relevantes ao nível das práticas de trabalho dos colaboradores em serviço.
- 8. Todos os planos de formação serão dados a conhecer em tempo útil à entidade adjudicante.

CLÁUSULA 41ª

PENALIZAÇÕES

- 1. Consideram-se situações violadoras do cumprimento do contrato, naquilo que concerne às cláusulas técnicas, todas as situações de imcumprimento do previsto, reportadas pela entidade adjudicante, por escrito, ao adjudicatário (incluindo via e-mail) e que não sejam resolvidas / ultrapassadas de acordo com as indicações e/ou prazos emanados pela entidade adjudicante.
- 2. Caso o adjudicatário sinta necessidade de alargamento do prazo para poder responder à entidade adjudicante, ele pode, dentro do intervalo de tempo que decorre entre a recepção da comunicação (ou comunicações) e o término do prazo dado para a sua Implementação, apresentar (por escrito e usando a mesma via do adjudicante), pedido de alargamento do prazo, indicando a data oportuna e fundamentando os constrangimentos sentidos. Este pedido pode ou não ser aceite pela entidade adjudicante. Em caso de não aceite por esta última, o adjudicatário obriga-se a proceder conforme a primeira comunicação escrita. Em caso de aceitação, o adjudicatário obriga-se a proceder conforme os termos desta aceitação.
- 3. A penalização é direta e irreversível, correspondendo ao não pagamento global do serviço prestado no mês em causa e no total dos locais alvo do serviço, ao adjudicatário, independentemente se a falha se centra apenas num ou em alguns dos locais alvo do serviço, não podendo o adjudicatário propor negociação, reclamar e/ou alegar nada sobre o assunto. No (s) mês (meses) subsequentes, caso se manifeste a mesma falha ou falhas já reportadas e/ou novas falhas, o procedimento a aplicar é o mesmo, não podendo, em caso algum, ser negociável.





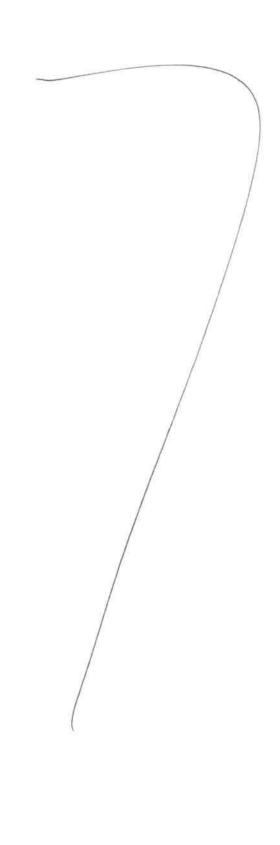
1) O número mínimo e tipo de trabalhadores a afectar pelo adjudicatário a cada local alvo da prestação do serviço de refeições são os identificados na Tabela A. Se o adjudicatário entender, pode completar a equipa mínima prevista.

Unidade Alimentar do Búzio – 10 pessoas	Nº horas /día
1 cozinheira	7h
1 ajud. cozinha	7h
1 ajud. cozinha	6h
7 auxiliares refeitório	7° 3h cada = 21h
Refeitório Escola Básica Praça - 4 pessoas	Nº horas /dla
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	2h
1 auxiliar refeitório	2h
Refeitório Escola Básica Vila Chã - 4 pessoas	Nº horas /dia
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	2h
1 auxiliar refeitório	2h
Refeltório Jardim de Infância de Rôge - 1 pessoa	Nº horas /dia
1 auxiliar refeitório	3h
Refeitório Escola Básica de Janardo - 1 pessoa	Nº horas /dla
1 auxiliar refeitório	3h
Refeltório Escola Básica de Macinhata - 4 pessoas	Nº horas/dia
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitòrio	2h
1 auxiliar refeitório	2h
Refeitório Jardim de Infância de Codal (*) - 2 pessoas	Nº horas /dia
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	4h
Refeitórios Jardim de Infância de Areias e Escola Básica de Areias – 4 pessoas	Nº horas /dia
1 auxiliar refeitório	4h
1 auxiliar refeitório	3h
1 auxillar de refeitório	2h
1 auxiliar refeitório	2h
Unidade Alimentar do CEAJ - 3 pessoas	Nº horas /dia
1 cozinheira	7h
1 auxiliar de refeitório	6h (*)
1 auxiliar refeitório	4h
Refeitório do centro Educativo de Casal - 1 pessoa	Nº horas /dia
1 auxiliar refeitório	3h
Centro Social de São Pedro de Castelões	Oh

^(*) Recurso humano responsável pelo transporte de refeições até ao Centro Educativo de Casal e apoio de 2horas no período de almoço dos alunos no Refeitório do C.E. de Casal (Cepelos).

Tabela A do anexo 1- Recursos humanos e carga horária mínimos a cumprir pelo adjudicatário durante a execução do contrato.

lm-04-16 Edição/Revisão:A01 Data:13-Mai-2009



ANEXO I

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do nº 1 do artigo 57º ou a sub alínea i) da alínea b) e alínea c) do nº 3 do artigo 256º-A, conforme aplicável]

- 1 ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)...(firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de...(designação ou referência ao procedimento em causa) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do(s) mencionado(s) caderno(s) de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.
- 2 Declara também que executa o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a)...

b)...

- 3 Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.
- 4 Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no nº 1 do artigo 55º do Código dos Contratos Públicos.
- 5 O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456° do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de proibição do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.
- 6 Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga -se, nos termos do disposto no artigo 81º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do nº 1 do artigo 55º do referido Código.
- 7 O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

(local), (data) [assinatura (4)]

- (1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
- (2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão 'a sua representada'.
- (3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b)
- e c) do nº 1 e nos nºs 2 e 3 do artigo 57º ou na sub alinea i) da alínea b) ou alínea c) do nº 3 do artigo 256º-A, conforme aplicável.
- (4) Nos termos do disposto nos nºs 4 e 5 do artigo 57º

