



Torres Vedras
.....
Câmara Municipal

CONCURSO PÚBLICO

(nos termos do Código dos Contratos Públicos)

**AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS PARA AS ESCOLAS DO EB 2º E 3º
CICLOS E SECUNDÁRIAS DO CONCELHO DE TORRES VEDRAS – ANO LETIVO
2020/21**

CADERNO DE ENCARGOS

ENTREGA DAS PROPOSTAS:

Até às 23.59 horas do 30º dia a contar da data de envio do anúncio para publicação no
Diário da República e JOUE

O presente processo de concurso contém 40 páginas todas numeradas e rubricadas

Torres Vedras, ~~26 MAIO 2020~~

O Presidente da Câmara,

(Carlos Manuel Antunes Bernardes)

CADERNO DE ENCARGOS

1. OBJETO DO CONCURSO

O presente concurso tem por objeto a **aquisição de refeições confeccionadas para as escolas do EB 2º e 3º ciclos e secundárias do concelho de Torres Vedras – ano letivo 2020/21.**

2. PREÇOS BASE

Trata-se de uma aquisição que se pretende concretizar para o ano letivo 2020/2021, de 1 de setembro de 2020 a 31 de julho de 2021. O valor base é de **€ 1,64** por refeição. Para uma estimativa **224.000** refeições, prevê-se um encargo máximo de **€ 367.360,00** a que acresce o IVA á taxa legal em vigor e para o qual se prevê a seguinte repartição de encargos:

- 2020 – € 122.360,00 + IVA
- 2021 – € 245.000,00 + IVA

3. CONTRATO

Faz parte integrante do contrato, quando este for reduzido a escrito, um clausulado que deve conter os seguintes elementos:

- a) A identificação das partes e dos respetivos representantes, assim como do título a que intervêm, com indicação dos atos que os habilitem para esse efeito;
- b) A indicação do ato de adjudicação e do ato de aprovação da minuta do contrato;
- c) A descrição do objeto do contrato;
- d) O preço contratual ou o preço a receber pela entidade adjudicante ou, na impossibilidade do seu cálculo, os elementos necessários à sua determinação;
- e) O prazo de execução das principais prestações objeto do contrato;
- f) Os ajustamentos aceites pelo adjudicatário;
- g) A referência à caução prestada pelo adjudicatário;
- h) A classificação orçamental da dotação por onde será satisfeita a despesa inerente ao contrato, a realizar no ano económico da celebração do mesmo ou, no caso de tal despesa se realizar em mais de um ano económico, a indicação da disposição legal habilitante ou do plano plurianual legalmente aprovado de que o contrato em causa constitui execução ou ainda do instrumento, legalmente previsto, que autoriza aquela repartição de despesa;
- i) A identificação do gestor do contrato em nome da entidade adjudicante, nos termos do artigo 290.º -A;

j) As eventuais condições de modificação do contrato expressamente previstas no caderno de encargos, incluindo cláusulas de revisão ou opção, claras, precisas e inequívocas.

2 — Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito:

a) Os suprimientos 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 caderno de encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 — Sempre que a entidade adjudicante considere conveniente, o clausulado do contrato pode também incluir uma reprodução do caderno de encargos completada por todos os elementos resultantes dos documentos referidos nas alíneas a), b), d) e e) do número anterior.

4 — A entidade adjudicante pode excluir expressamente do contrato os termos ou condições constantes da proposta adjudicada que se reportem a aspetos da execução do contrato não regulados pelo caderno de encargos e que não sejam considerados estritamente necessários a essa execução ou sejam considerados desproporcionados.

5 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.

6 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º

7 — São nulos os contratos a que falte algum dos elementos essenciais referidos nas alíneas a) a i) do n.º 1, salvo se os mesmos constarem dos documentos identificados no n.º 2.

4. PRAZO DE EXECUÇÃO

O contrato inicia a sua vigência no dia **1 de setembro de 2020**, e mantém-se em vigor até ao dia **31 de julho de 2021**, ou até atingir o montante de **€ 367.360,00** (trezentos e sessenta e sete mil trezentos e sessenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

h.

5. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

5.1 Obrigações do adjudicatário

1. Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

a) O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar a Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;

b) A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;

c) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

d) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos e com as condições técnicas do mesmo;

e) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

f) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

g) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;

h) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

j) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

k) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

l) Confirmar os dados colocados pelas Escolas na aplicação RECORRA e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado em coerência com o n.º 6 da Cláusula 3.ª;

m) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

3. São da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário todas as despesas derivadas da prestação da caução.

5.2 Obrigações da entidade adjudicante

1. Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- c) Indicar o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola / agrupamento ou por quem o mesmo indicar, utilizando a aplicação informática RECORRA para informação à empresa adjudicatária.

2. Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico da Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras presente, em serviço, no refeitório.

5.3 Modo de Prestação do Serviço

1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de refeições (sistema de cartões eletrónicos) pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.

2. As refeições a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.

3. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas refeições no próprio dia, até às 10:30 horas deste dia e, desde que o número de refeições vendidas não ultrapasse uma percentagem de 10% em relação ao número vendido até à véspera, garantindo 5% para marcações no decorrer do almoço.

4. O número de refeições vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior, deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.

h.

5. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições comunicadas pelo representante da firma ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem do sistema de cartões eletrónicos.

6. O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições a preencher através da aplicação informática RECORRA, pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.

7. Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui ANEXO C ao presente Caderno de Encargos deve ser impresso diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares assinados pelo representante da entidade adjudicante e pelo representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.

8. O representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:

a). Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo C do presente caderno de Encargos;

b). Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas de fornecimento do serviço.

9. Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o Diretor da Escola/Agrupamento informar a Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pelo Município de Torres Vedras, das penalidades previstas no ponto 8 do presente caderno de encargos.

6. PAGAMENTOS AO ADJUDICATÁRIO

A Entidade Adjudicante obriga-se a pagar ao Adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA á taxa legal em vigor, de acordo com as respetivas condições de pagamento, sem prejuízo do disposto na cláusula seguinte.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias, nos termos do art. 299º do CCP, a contar da data da sua receção pela Entidade Adjudicante, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.

2. O adjudicatário enviará, mensalmente, à entidade adjudicante, as faturas discriminadas, por escola, referentes à totalidade das refeições servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. Em caso de discordância, por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando aquele obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. As obrigações consideram-se vencidas com os fornecimentos das refeições.
5. Não podem ser propostos, pelo Adjudicatário, adiantamentos por conta do preço dos bens, exceto nas condições previstas no artigo 292º do CCP.
6. Caso se verifique a diminuição dos consumos e consequentemente do preço contratual, não haverá lugar a qualquer indemnização.

8. PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, a qual individual ou cumulativamente, não poderá exceder 20% do preço contratual, nos seguintes termos:

Penalidades	Valores
Alteração das Ementas sem conhecimento prévio da Entidade Adjudicante	500,00 €
Capitação em falta e/ou em incumprimento para as valências 2º Ciclo, 3º Ciclo e Sec.; Suspensão de fornecimento (Falta de componente na refeição); Falta de matéria-prima num dos componentes da refeição prevista na ementa em vigor.	Preço Refeição x nº Refeições incompletas
Incumprimento do quadro de Pessoal por falta de elementos sem substituição atempada, incumprimento da carga horária prevista para qualquer colaborador, incumprimento das categorias previstas acordo com a tabela da cláusula XIX- Pessoal	100,00€ x Nº pessoas x Nº dias de ausência
Qualidade da matéria-prima servida não é a apresentada, pelo Fornecedor, na proposta	250€ cada ocorrência
HACCP:	
- Por cada pré-requisito (Ex: Higiene das Instalações; Arrumação; Higiene das Funcionárias; Fardamento incompleto; uso de adereços ou unhas pintadas; qualidade dos géneros alimentícios; falta	100,00€ cada ocorrência

de rotulagem; produtos abertos sem data de abertura, entre outros...)	
- Por cada Falta de registos de temperaturas (alimentos, matérias primas, equipamentos); higienização de instalações, equipamentos, utensílios ou alimentos, entre outros...	200,00€ cada ocorrência
- Não existência de amostra de testemunho refrigerada (por componente)	500,00€ cada ocorrência
Análises Microbiológicas:	
- Não Patogénicos	150,00€ (recorrência 300,00€)
- Patogénicos	1000,00€ (recorrência 2000,00€)
Formação:	
O incumprimento da realização das ações de formação de acordo com a cláusula XVI, constitui a Entidade Adjudicante no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar o montante calculado pela seguinte fórmula:	$I = Ch \times N$
	Em que:
	I – Valor da indemnização a deduzir na fatura
	Ch – Custo hora formando estimado para penalização - € 10,00
	N – Nº horas formando em falta

1. A documentação do Plano de HACCP, solicitada na alínea g) do n.º 1 do ponto 6 - Documentos de Habilitação do Programa do Procedimento, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por outra a quem esta tenha delegado essas funções.
2. Após receção da comunicação formal das anomalias à entidade adjudicante, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias, findo o qual, será efetuada nova auditoria e caso a situação se mantenha, será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros), independentemente do direito de resolução do contrato, conforme disposto no presente caderno de encargos.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.
5. A cobrança das eventuais sanções em que o prestador dos serviços incorra, será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por desconto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.
6. As penas pecuniárias previstas no presente ponto não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

9. EXECUÇÃO DA CAUÇÃO

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, pode ser executada pela entidade adjudicante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pela entidade adjudicante não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação da entidade adjudicante para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do nº 3 do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

10. SEGUROS

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Responsabilidade civil de exploração, com um capital mínimo assegurado de €50.000,00 (cinquenta mil euros) por anuidade.
 - b) Cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 2 (dois) dias úteis.

h.

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Clausula I

Objeto do Concurso e Quantidades Estimadas

O objeto do contrato consiste na aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares, em regime de confeitaria local, para consumo na própria unidade, colocando o pessoal exigido para a boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas constantes no presente Caderno de Encargos, tendo em consideração as necessidades das escolas públicas, constantes do *Anexo A – Listagem com Moradas de Escolas*.

O número total estimado de refeições/ano, distribuídos no *Anexo B - Listagem das Escolas com o N.º Médio de refeições*, tem em conta os seguintes fatores:

Nível de Ensino	Dias letivos	Almoços estimados/dia
2º, 3º Ciclo e Secundário	160	1.400

Cláusula II

Requisitos de Fornecimento

- 1). O prestador de serviços obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos obrigatórios:
 - a). O horário de fornecimento de refeições será todos os dias úteis, entre as 11h30m e as 14h30m;
 - b). O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislações em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios de HACCP.
 - c). O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
 - d). Separar o lixo nas cozinhas, devendo as caixas e restantes embalagens serem recicladas e colocadas nos ecopontos mais próximos dos estabelecimentos de ensino;
 - e). Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito, suportando a entidade adjudicatária todos os custos inerentes à aquisição deste serviço;
- 2). Considerando a tipologia de refeições a fornecer, o adjudicatário é responsável:

a). Pela disponibilização dos recursos humanos de acordo com as exigências definidas nos rácios e as necessidades identificadas por estabelecimento de ensino, constantes na cláusula XIX Quadro de Pessoal para:

i. Confeção de refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha;

ii. Preparação, empratamento, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório e copa;

b). Pelo fornecimento de toalhetes de papel, guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão;

c). Pela confeção de refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no presente caderno de encargos e demais legislações em vigor;

3). A obrigação de fornecer refeições e demais obrigações principais referidas nos números anteriores devem ser prestadas diariamente, em todos os dias do ano letivo e sempre que solicitado.

Cláusula III

Fiscalização da Execução dos Serviços

1. A fiscalização de execução dos serviços, por parte da entidade adjudicante, tem por finalidade:

a) Verificar se a execução dos serviços de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislações aplicáveis;

b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;

c) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas no caderno de encargos;

d) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2. A entidade adjudicante reserva-se o direito de auditar os serviços objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais ou com a boa prática corrente.

3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo F - Documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" - 2018.

4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará as entidades adjudicantes nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos, conforme o nº 1 do ponto 8 (penalidades contratuais) do presente caderno de encargos.



5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, os representantes da entidade adjudicante devem:

- a) Informar o responsável da unidade de refeitório (Encarregada e/ou Cozinheira) de que deve manter as amostras preventivas referidas no número 6 da cláusula XXI em refrigeração e congelação;
- b) Informar imediatamente o representante da escola delegado pela Entidade adjudicante;
- c) Contactar a Autoridade da Saúde – Agrupamento Centros de Saúde Oeste Sul – Unidade de Saúde Pública (USP) – Tel.: 261 336 370 ou através do e-mail: usp.oestesul@arslv.t.min-saude.pt, expondo a situação;
- d) Isolar as instalações do refeitório até à chegada da Autoridades acima referida, caso seja dada essa instrução;
- e) Informar, pela via mais rápida, a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras;
- f) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Ementas

Cláusula IV

Caracterização das Ementas

1. As refeições objeto do contrato não podem sofrer qualquer processo de regeneração e deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de vinte dias.
2. As ementas a utilizar nas primeiras oito semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso, com indicação do valor nutricional e “alergénicos”. Devem ser observadas as captações constantes no Anexo F - Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares - 2018”.
3. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável designadamente as orientações definidas no documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares - 2018 (Anexo F), e nas demais legislações em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as captações dos alimentos.
4. Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa. Com exceção desta regra, admite-se a inclusão de

alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua iniciativa ou por proposta do adjudicatário. Terão ainda que ser observadas eventuais condicionantes do uso desses alimentos que constarem da autorização emitida pela entidade adjudicante.

5. O adjudicatário deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 2 dias úteis.

6. A entidade adjudicante, através da Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, prevê que durante a execução do contrato, e sempre que seja solicitado, possam ser servidas ementas para Festividades (Natal, Carnaval, Páscoa, Santos Populares, S. Martinho e Festa Final de Ano Letivo) e, outras ementas que respeitem restrições alimentares.

Cláusula V

Elaboração das Ementas

1. Conforme referido no programa do concurso, os concorrentes devem apresentar Ementas para oito semanas (Prato normal) com indicação do valor nutricional e “alergénicos” e acompanhadas com as respetivas fichas técnicas.

2. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de janeiro.

3. Na elaboração das ementas, deve ter-se em conta, para além das disposições legais, o Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018 (Anexo F) e as seguintes especificações obrigatórias:

- a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica, a arquivar em cada unidade de refeitório, em pasta própria;
- b) A descrição das ementas deve ser clara, objetiva e completa de forma a ler-se integralmente a sua composição na totalidade, estando proibida a utilização de expressões como “arroz alegre” ou “stroganoff”;
- c) As refeições fornecidas nos refeitórios escolares deverão estar isentas de alimentos transgénicos;
- d) Os alimentos que não constem do documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018” só poderão ser utilizados na composição da ementa após autorização expressa da Entidade Adjudicante;

h.

Cláusula VI

Composição das Ementas

Cada refeição completa terá que cumprir obrigatoriamente a seguinte composição:

ALMOÇO

i. Sopa:

- Deverá ser constituída no mínimo por quatro variedades diferentes de produtos hortícolas;
- A confeção de todas as sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite virgem;
- Para tempero das sopas deverá ser privilegiada a utilização de sal iodado;
- A batata a utilizar na confeção da sopa deverá ser em natureza, não sendo aceite pela Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres vedras a utilização de base de batata para sopa;
- Deverá ser composta por produtos hortícolas aos pedaços pelo menos 3 vezes na semana (sem ser passada);
- Deverá ser composta por leguminosas pelo menos uma vez na semana;
- O fornecimento de outras sopas sem base de hortícolas (exemplos: canja ou sopa de peixe), com exceção logicamente da opção vegetariana deverá ocorrer num máximo de 1 vez por mês;

ii. Prato:

- Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, sendo que 2ª feira deverá iniciar com prato de carne, e uma opção vegetariana diária (conforme definição constante do n.º 2, do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa.
- Os legumes crus devem ser servidos em prato separado, devendo ser sempre preparados com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades. Deverá também ser privilegiada a utilização de sal iodado;
- A confeção de todos os pratos terá de ser feita exclusivamente com azeite.
- O tipo de carne ou peixe a utilizar deverá respeitar o Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018 (Anexo F). A carne e o peixe a disponibilizar deverão estar livres de peles e gorduras visíveis;

- No caso de almôndegas, carnes picadas e hambúrgueres a percentagem de carne deverá ser pelo menos $\geq$ a 80%, não sendo permitido mistura de carnes. O recurso a este tipo de produtos só poderá ser feito uma vez a cada 15 dias;
- O fornecimento de carne de aves e/ou coelho deverá ter uma frequência mínima de uma vez por semana;
- Não é permitido repetir o mesmo tipo de carne/ peixe (exemplo: carne de porco estufada e febras de porco grelhadas na mesma semana);
- Poder-se-á incluir o ovo como principal fonte proteica e este deverá substituir preferencialmente a carne, apenas duas vezes por mês;
- As leguminosas devem constar nas ementas uma vez por semana e não coincidir com o fornecimento de leguminosas na sopa;
- A ementa apenas poderá incluir fritos (douradinhos/nuggets de frango) uma vez em cada duas semanas e serão confeccionados no forno;
- A ementa só pode incluir pratos fracionados de carne ou peixe (picados/cubos/desfiados) uma vez por semana, cada. Exemplos: rolo de carne, bolonhesa, empadão, bacalhau com natas, rissóis, croquetes, jardineira, meia desfeita, salada de maruca, tirinhas de carne, arroz de frango/peixe, massinha de peixe, macarrão com carne, etc.;
- Alimentos como salsichas, fiambre e similares, produtos enlatados, molhos de fabricação industrial e natas devem ser utilizados no máximo uma vez de quinze em quinze dias;
- O fornecimento de peixe gordo deverá realizar-se uma vez por semana;
- Bacalhau deverá aparecer na ementa no mínimo 1 vez por mês;
- Arroz, massa, batata sempre em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.);
- Os produtos hortícolas e os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono não deverão ser repetidos em 2 (dois) dias consecutivos;
- Os legumes/saladas não deverão ser repetidos com aqueles que são utilizados na sopa. Excetuam-se os casos de jardineira e macedónia, desde que cumpram obrigatoriamente as capitações de legumes exigidos no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018.
- Deverá ser servido no mínimo uma vez por semana lombos ou medalhões de peixe. (bacalhau crescido; lombos ou postas de corvina, maruca, robalo, dourada, solha, salmão e de pescada nº 4; filetes de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5);

4.

- Deverá ser servido no mínimo duas vezes por mês carne de vaca com a categoria de peças de talho para bifes; Vazia sem abas; Alcatra (exceto ponta da alcatra); Pojadouro; Rabadilha, Acém redondo – sem cobertura;
- Devem ser servidos diariamente, pelo menos 3 variedades de legumes/hortícolas, em crú ou confeccionados;
- É expressamente proibida na confeção dos pratos a utilização de bebidas alcoólicas e/ou com cafeína.

iii. Sobremesa:

- Deverá ser constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, garantindo um mínimo de 3 variedades;
- Deverá ser constituída por fruta em natureza, respeitando uma distribuição equitativa semanal, não devendo ser repetida o mesmo tipo de fruta em 2 (dois) dias seguidos (exemplo: maçã golden e maçã starking);
- A fruta fornecida deverá respeitar a disponibilidade sazonal;
- Uma vez por semana poderá estar disponível, simultaneamente com a fruta, fruta cozida ou assada;
- Só é permitido no máximo uma vez por semana o fornecimento de sobremesas/doces. Deve ser dada preferência às sobremesas doces cujos ingredientes utilizados são à base de produtos lácteos (exemplo: leite creme, aletria, arroz doce, mousse de chocolate). Deverão ser utilizadas e/ou adaptadas receitas com baixo teor em açúcar e lípidos;
- Poderá ser servido, como sobremesa, 1 vez por semana, iogurte (preferencialmente em dias de peixe);
- O iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços de peso líquido 125 g deverá ter um valor energético máximo de 100 kcal por 100 g.
- Poderá ser servido, como sobremesa, 1 vez por semana, gelatina (preferencialmente em dias de peixe);
- A gelatina deverá ser exclusivamente de origem vegetal;
- A fruta deverá ser sempre disponibilizada em simultâneo com outras sobremesas que não fruta.

iv. Pão:

- Pão de mistura, embalado, de acordo com as especificidades Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018.
- O número de pães a fornecer deverá de corresponder ao número total de refeições diariamente servidas em cada unidade de refeitório.

v. Água:

- É a única bebida permitida.

Cláusula VII

Almoço Especial

Deverá estar contemplada a possibilidade de introdução de ementas especiais, quando previamente solicitado pela entidade adjudicante (por exemplo comemoração de datas festivas, ultimo dia do período letivo, Dia da Criança, entre outros). Nestes casos, a entidade adjudicante reserva-se no direito de propor uma modificação pontual da ementa, que poderá passar pela introdução de pratos típicos do evento que se festeja, a título exemplificativo: no S. Martinho disponibilização de castanhas assadas. A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor as alterações nas ementas que considere justificadas.

Cláusula VIII

Refeições de Recurso

1. A Entidade Adjudicante deverá providenciar, em tempo útil, uma refeição de recurso (para dia de peixe e/ou carne). Esta será servida no caso de se verificar alguma emergência que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando nos dias subsequentes o plano de ementas definido para a semana e aprovado pelo Município de Torres Vedras.
2. A refeição de recurso deve ser composta por prato principal e fruta, respeitando a Lista de Alimentos Autorizados Para Refeição de Recurso (Anexo G) e as capitações exigidas Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018.
3. A composição da refeição de recurso, com base no Anexo G, deverá estar sempre disponível em stock, em cada unidade de refeitório.
4. No prazo de 3 dias úteis, a partir do início do serviço de refeições nos estabelecimentos de ensino, o adjudicatário deverá indicar ao Município de Torres Vedras duas opções de refeição de recurso, sujeitas sempre, a prévia aprovação.
5. Sempre que seja necessário recorrer a produtos alimentares enlatados, estes deverão ter abertura fácil.

Cláusula IX

Dietas

1. Sempre que seja solicitado pelo Município de Torres Vedras ou pelo estabelecimento de ensino, deverão ser servidas dietas, mas apenas nos casos enunciados nos pontos seguintes:
 - a). Poderão ser autorizadas dietas por motivos de ordem religiosa, devendo neste caso, os pedidos serem acompanhados por declaração assinada pelo Encarregado de Educação, e entregues à Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras ou diretamente no estabelecimento de ensino, onde ficará sempre arquivada, fazendo-se cópia da mesma para ser remetida ao adjudicatário;

h.

b). Para os casos de dieta por motivo de ordem religiosa, o adjudicatário obriga-se a enviar ao Município de Torres Vedras um plano de ementas;

c). Poderão também existir dietas por motivos de ordem médica, devendo neste caso os pedidos serem acompanhados por relatório clínico justificativo, a ser entregue pelo Encarregado de Educação no órgão de gestão/coordenação do estabelecimento de educação e ensino, onde ficará uma cópia arquivada, sendo o original remetido ao adjudicatário.

2. O adjudicatário deverá estar sempre preparado para os seguintes tipos de dietas:

a). Dieta hipolípídica de ingredientes de fácil digestão (retirar gorduras de adição como manteiga, margarina, óleo e azeite, alimentos ricos em gordura como por exemplo produtos de salsicharia, queijo e gema de ovo) e que se destina aos alunos que sofram no máximo por 5 (cinco) dias de intolerâncias gastrointestinais passageiras. Esta dieta deverá ser composta por: sopa, prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono e sobremesa compatíveis com este tipo de intolerâncias, preterindo a fritura como método de confeção. O adjudicatário deverá assegurar a variedade nos alimentos fornecidos.

b). Dieta destinada a alunos que perante prescrição médica necessitem de alimentação especial, em todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 (cinco) dias úteis. Nestes casos, por serem de maior complexidade, a ementa deverá ser elaborada por nutricionistas/dietistas do adjudicatário, de acordo com as indicações fornecidas pelos profissionais de saúde que acompanham o caso.

3. As captações dos produtos a utilizar na confeção das refeições são as constantes no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018, ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato.

Cláusula X

Matéria-Prima Alimentar

1. Só serão permitidos fornecedores de matéria-prima, devidamente licenciados e que cumpram o regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

2. O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, e/ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior a 200 refeições por dia, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

3. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos.

4. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
5. A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados).
6. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
7. O horário do aprovisionamento da matéria-prima alimentar e não alimentar nos refeitórios, não poderá ser realizada no período compreendido entre as 11:30H e as 14:00H, sob pena de colocar em causa o normal funcionamento da prestação do serviço de refeições.

Cláusula XI

Preparação, Empratamento e Distribuição das Refeições

1. No âmbito da execução do contrato, o cocontratante assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios (de acordo com o Quadro de Pessoal), a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.
2. O adjudicatário, na fase de empratamento, deverá ter em conta que em alguns dos refeitórios se servem, cumulativamente, refeições destinadas a alunos de níveis etários diferentes, já que uns frequentam o 2º Ciclo e 3º Ciclo e outros o Secundário.

Cláusula XII

Execução e Distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislações aplicáveis, de modo a garantir as características técnicas subjacentes ao fornecimento das refeições, regras higieno-sanitárias e o adequado funcionamento do refeitório.
2. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração, manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos, e feitos os respetivos registos em formulário próprio. A água do banho-maria deve ser mudada diariamente e as estufas devem ser higienizadas também diariamente.
3. O cocontratante apresenta obrigatoriamente em cada refeição e sem qualquer encargo para a Entidade Adjudicante, para a exposição em local bem visível para os utentes, o prato

(amostra) confeccionado e demais componentes da ementa (sopa, sobremesa e pão), respeitando escrupulosamente as capitações respetivas.

Cláusula XIII

Verificação da Execução (Preparação e Confeção)

1. A verificação quantitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a). Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b). Dos componentes do prato com as quantidades (capitações) fixadas no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018;
2. A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a). Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações dos alimentos autorizados constantes do Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018;
 - b). Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.
3. A Entidade Adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.
4. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 20 % do peso contratado.

Cláusula XIV

Verificação da Distribuição (Empratamento)

1. O representante do cocontratante deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao seu controlo comparando o número de refeições encomendadas com o número de refeições efetivamente servidas e posteriormente marcadas.
2. A ausência do representante do cocontratante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
3. Diariamente, a Escola, através do seu representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos números 1 e 2 da cláusula anterior e preencher obrigatoriamente o Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e o Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições.
4. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola enviará ao Município de Torres Vedras o Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, com a máxima urgência.

5. A Escola deverá proceder à análise do Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições e, no caso de verificar que existe uma diferença superior a 2 % entre o número de refeições encomendadas e o número de refeições efetivamente servidas, deverá implementar os procedimentos adequados à correção da situação.
6. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), a Escola informará de imediato, por escrito, o Município de Torres Vedras e a Entidade Adjudicatária.
7. A verificar-se a situação descrita no número anterior, a Escola deve manter o número de refeições encomendadas no Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições.
8. Em situações de greve de transportes e, desde que a Escola esteja a receber alunos, o cocontratante, terá a obrigação e a responsabilidade de assegurar o serviço de fornecimento de refeições. Não sendo atendíveis para justificar a ausência do número de funcionários contratualizados por unidade, a inexistência de serviços de transportes públicos.

Cláusula XV

Decisão Após Verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da Escola e/ou do Município de Torres Vedras eventualmente presente na Escola aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas, serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o Município de Torres Vedras efetuar a a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o cocontratante deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o cocontratante indemnizará a Entidade Adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos ou proceder-se-á como estabelece o número 1 do ponto 8 (penalidades Contratuais) deste Caderno de Encargos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições.

h.

Pessoal

Clausula XVI

Formação do Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares

1. O cocontratante deverá apresentar, para cada ano letivo e no prazo de cinco dias após o início da execução do fornecimento, um plano inicial e de continuidade de formação do pessoal, especificando os aspetos que considere essenciais para a qualidade do serviço, o qual deverá incluir obrigatoriamente formação nas seguintes áreas de intervenção:

- a) Sistema HACCP;
- b) Boas Práticas de higiene alimentar;
- c) Boas Práticas de higiene pessoal, das instalações e equipamentos;
- d) Boas Práticas ambientais e tratamento e separação de resíduos;
- e) Dietas, alergias e intolerâncias alimentares
- f) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- g) Relacionamento interpessoal;
- h) Conduta profissional na interação com as crianças e adultos.

2. O cocontratante deverá apresentar as qualificações profissionais e o comprovativo do Certificado de Competências Pedagógicas dos técnicos que irão ministrar a formação.

3. A execução do referido plano de formação ficará sujeito à aprovação da Entidade Adjudicante, que poderá propor alterações com carácter vinculativo.

4. O cocontratante deverá comunicar ao Município de Torres Vedras com um mínimo de 10 dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrerão as ações de formação, podendo a Entidade Adjudicante sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas.

5. O cocontratante deverá ministrar obrigatoriamente no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias após o início do serviço de refeições, as ações de formação inicial a todos os funcionários colocados em cada refeitório.

6. As referidas ações de formação deverão obrigatoriamente ter uma componente teórica, mas também prática e em contexto de trabalho, sendo esta última realizada em cada uma das unidades escolares.

7. Os registos comprovativos da realização e frequência das ações de formação pelos funcionários do refeitório têm que estar disponíveis na unidade/refeitório, arquivados em pasta própria.

Clausula XVII

Pessoal Afeto ao Fornecimento de Refeições

1. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes a sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. As entidades adjudicantes solicitarão ao adjudicatário, sempre que o julgarem conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria profissional;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - e) Registo criminal para efeitos de trabalho com menores, exigido ao pessoal em serviço no refeitório.
3. O número de trabalhadores tem de respeitar o mínimo estabelecido no Quadro de Pessoal, previsto nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos. Nas cozinhas de todas as escolas, um dos funcionários terá de, obrigatoriamente, ter a categoria de cozinheiro.
4. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo das entidades adquirentes, devendo as alterações serem objeto de apreciação por parte destas entidades e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser acionados as penalidades previstas no Caderno de Encargos.
5. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser titular de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
7. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o seu pessoal ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
8. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do seu pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
9. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a Entidade Seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

h.

10. O adjudicatário nomeará um responsável pelo presente contrato que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em caráter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.

Clausula XVIII

Fardamento

1. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual inerentes à sua atividade, deve ter fardamento apropriado (mínimo dois conjuntos por funcionário), tal como:

- a) Bata ou calças/jaleca;
- b) Avental;
- c) Touca e calçado próprio.

2. Este deve apresentar-se sempre em irrepreensível estado de higiene.

3. Nas unidades deverá estar sempre disponível material descartável, como toucas e aventais, assim como caixas com luvas descartáveis.

Clausula XIX

Quadro de Pessoal

1. O número mínimo e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório das Escolas indicadas no anexo B – Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições, serão as constantes na tabela seguinte:

Escalão	Nº refeições / dia	Nº de Trabalhadores a Tempo Completo - 8 horas por dia	Nº de Trabalhadores a Tempo Parcial - mínimo 4 horas por dia
A	≤ 50 refeições/dia	1 Unidade (*)	1 Unidade
B	> 50 e ≤ 100 refeições/dia	1 Unidade (*)	2 Unidades
C	> 100 e ≤ 200 refeições/dia	2 Unidades (*)	2 Unidades
D	> 200 e ≤ 300 refeições/dia	2 Unidades (*)	3 Unidades

E	> 300 e ≤ 400 refeições/dia	3 Unidades (*) (**)	3 Unidades
F	> 400 e ≤ 530 refeições/dia	3 Unidades (*) (**)	5 Unidades
G	> 530 e ≤ 650 refeições/dia	4 Unidades (*) (**)	5 Unidades

(*) Um dos elementos com categoria profissional - Cozinheiro

(**) Um dos elementos com categoria profissional - Encarregada/o

2. Todos os refeitórios deverão ter em regime de horário completo pelo menos o número mínimo de trabalhadores conforme a tabela anterior, em que um deles é obrigatoriamente, cozinheiro com categoria comprovada. O horário do trabalhador a tempo parcial não poderá ser inferior a quatro horas diárias.

3. A partir do Escalão E inclusive, é obrigatório a existência de um trabalhador encarregado de unidade que não o cozinheiro, com categoria comprovada.

Clausula XX

Substituição de Pessoal

Sempre que se verifique a falta (por doença, abandono do local de trabalho, ou outra situação) de pessoal afeto aos refeitórios escolares, o cocontratante procederá obrigatoriamente e de imediato à sua substituição.

Controlo, Fiscalização e outras cláusulas

Clausula XXI

Controlo e Fiscalização

1. Durante a execução do contrato, o Município de Torres Vedras utilizará os serviços e recursos de que dispõe na realização de ações de vistoria, fiscalização e controlo.

2. A Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, poderá fazer-se substituir nas ações de fiscalização e controlo por uma Entidade de reconhecido mérito na especialidade e/ou certificada para o efeito, a qual poderá ter intervenção em todo o processo, desde a aquisição dos produtos ao seu consumo, designadamente produção, aquisição, armazenagem, manipulações/confeção, conservação e distribuição.

3. A Entidade Adjudicante poderá a qualquer momento e, sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados.

4.

4. O adjudicatário obriga-se a facultar aos técnicos da Divisão de educação e Atividade Física, eventualmente presentes e aos serviços e organismos com competências específicas:

a) A visita às instalações;

b) A documentação referente aos procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios do sistema HACCP;

c) O exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas, guias de transporte devidamente arquivadas na unidade e, os rótulos dos géneros alimentícios de origem animal utilizados na produção de refeições, que devem ser guardados por um período mínimo de 96 horas ou 4 dias).

5. O adjudicatário obriga-se a realizar registos e a comprovar a entrada e saída de matérias-primas (através das faturas, guias de transporte, etc.), que devem estar devidamente arquivados em cada um dos refeitórios, durante um período mínimo de seis meses. O conteúdo dessa informação deve permitir assegurar a rastreabilidade das matérias-primas.

6. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras preventivas dos pratos confeccionados com todos os seus componentes, incluindo os constituintes da salada (a recolha de amostra de salada/legumes em cru deverá ser independente da amostra confeccionada), assim como da sopa e sobremesa quando englobem matérias-primas de origem animal. Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados numa quantidade mínima de 150g, uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço do fornecimento das refeições. A amostragem deve ser feita dos alimentos colocados na linha de distribuição e não ser retirada diretamente dos recipientes onde estes foram confeccionados. Após a colheita, as amostras devem ser identificadas (data e hora) e armazenadas a temperaturas de congelação durante 8 dias seguidos. As amostras preventivas devem ser armazenadas em zonas próprias (sem contacto com outros géneros alimentícios) dentro dos equipamentos de frio.

7. Ainda no âmbito, da execução do contrato, como meio de estudo e investigação para a defesa e qualidade do serviço prestado, o adjudicatário obriga-se a realizar análises microbiológicas bimestralmente nas escolas mencionadas no Anexo A – Lista com Moradas das Escolas, devendo estas incidir sobre os seguintes elementos:

a) Controlo microbiológicos das refeições servidas, contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:

i. Pesquisa de Salmonella ausente em 25 g;

ii. Contagem de Bactérias $\leq 1 \times 10^2$ UFC/cm²;

iii. Contagem de Leveduras $\leq 1 \times 10^4$ UFC/cm²;

iv. Contagem de Clostridium perfringens $< 1 \times 10^3$ UFC/cm²;

- v. Contagem de *E. coli* < 1x10¹ UFC/cm²;
 - vi. Contagem de Microrganismos a 30 °C ≤ 1x10⁴ UFC/cm²;
 - vii. Contagem de Enterobacterias < 1x10⁴ UFC/cm²;
 - viii. Contagem de *Bacillus cereus* ≤ 1x10³ UFC/cm²;
 - ix. Contagem de *Staphylococcus coagulase +* < 1x10² UFC/cm²;
 - x. Contagem de *Listéria Spp.* < 1x10¹ UFC/cm²;
- b) Controlo microbiológico dos equipamentos/palamenta, contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:
- i. Contagem de *E. coli* < 1x10¹ UFC/cm²;
 - ii. Contagem de Microrganismos a 30 °C < 1x10² UFC/cm²;
 - iii. Contagem de Enterobacterias < 1x10¹ UFC/cm²;
- c) Controlo microbiológico dos manipuladores (superfície das mãos), contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:
- i. Contagem de *E. coli* < 1x10¹ UFC/cm²;
 - ii. Contagem de Microrganismos a 30 °C < 1x10² UFC/cm²;
 - iii. Contagem de Enterobacterias < 1x10¹ UFC/cm²;
8. Os resultados deverão ser remetidos à Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, logo que concluídos os boletins de análise.
9. O adjudicatário é também responsável por:
- a). Higiene das instalações, equipamentos e utensílios:
- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza;
 - ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
 - iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;
- b). Higiene Alimentar – Processo Produtivo:
- i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
 - ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
 - iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;

v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

vi. Existência de registos de temperatura dos alimentos confeccionados (Temperatura centro do alimento $\geq 65^{\circ}\text{C}$).

c). Manuseamento e Controlo de Resíduos:

i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;

ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

Clausula XXII

Confeção de Alimentos para Outros Fins

1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente Caderno de Encargos.
2. Excetua-se ao ponto anterior, a prestação de serviços de confeção de refeições expressamente solicitados pela entidade adjudicante, que poderão satisfazer outros fins que não a confeção de refeições escolares.
3. É igualmente vedado ao prestador de serviços a introdução de refeições confeccionadas externamente.

Clausula XXIII

Instalações, Equipamento e Material

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do adjudicatário.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) despensa (s), os sanitários do pessoal e todos os anexos.
3. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras em bom estado de conservação, funcionamento e higiene.
4. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou

negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.

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

6. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações (designadamente, pavimento, mesas, cadeiras, paredes, tetos, janelas interior/exterior, parapeitos, estores, chaminés e exaustores, incluindo os respetivos filtros, etc.), pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização legalmente exigido no âmbito do Sistema HACCP, bem como pela limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros).

7. Entende-se por limpeza e higiene as operações de lavagem e desinfeção do pavimento, mesas, bem como das paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas: no início do 1º período, no início do 2º período e no início do 3º período, sendo que no final do 3º período deverão ser desligados os equipamentos elétricos e os bens alimentares retirados da despensa.

8. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- a). Dois dias uteis antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- b). Dois dias uteis imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo;
- c). Um dia útil após o encerramento e no dia útil anterior à reabertura – períodos de interrupção letiva (Páscoa e Natal).

9. A desinfestação das instalações afetas à prestação dos serviços, designadamente copa, cozinha, refeitório, despensa e corredores, é da responsabilidade do adjudicatário, o qual, deverá possuir e implementar o seu plano de controlo de pragas, no âmbito do sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do sistema HACCP, existindo em cada unidade a planta com a sinalização dos iscos, o dossier com os registo de visitas efetuadas, com as fichas de segurança e com as fichas técnicas dos produtos utilizados para o controlo de pragas.

10. Para efeitos do disposto no número anterior, deverá obrigatoriamente o adjudicatário atuar de forma concertada, articulando a sua ação com a Divisão de Educação e Atividade Física

h.

do Município de Torres Vedras, devendo para o efeito, no início de cada ano letivo apresentar um plano de desinfestação para cada unidade.

11. Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta da entidade adjudicante.

12. O adjudicatário é responsável por disponibilizar termómetros específicos de medição de temperatura para os equipamentos de frio (refrigeração e congelação) e equipamentos de temperaturas quentes (banho maria).

13. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes nas unidades, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.

14. A temperatura dos óleos de fritura terá de ser controlada no início de cada fritura e a sua qualidade testada após cada utilização, devendo estes dados ficarem registados em impresso próprio (caso se aplique fritura).

15. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura (caso se aplique fritura).

16. Os encargos resultantes das reparações do equipamento cedido pela entidade adjudicante, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do adjudicatário.

17. As anomalias verificadas nas instalações, no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade da entidade adjudicante.

18. Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

19. Entende-se por conservação todas as reparações necessárias a manter em bom funcionamento os equipamentos acima definidos. No caso de equipamento danificado sem possibilidade de reparação ou com um valor superior a 80% do valor de mercado, deve ser efetuada uma avaliação pelo adjudicatário, apresentando um relatório efetuado por firmas da especialidade credenciadas para o efeito, no qual deve discriminar o tipo de avaria, bem como o valor dessa reparação em função de uma nova aquisição. Em caso de aprovação desse relatório, é da responsabilidade da entidade adjudicante a aquisição de novo equipamento, não obstante, até à instalação do novo equipamento e durante um período máximo de três meses, fica o adjudicatário responsável pela reposição de um equipamento com as mesmas características do danificado.

20. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo adjudicatário no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras. Se o plano de manutenção apresentado pelo adjudicatário se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito à entidade adjudicante de apresentar um plano, cujo cumprimento o adjudicatário ficará obrigado;

21. Repor a palamenta necessária à adequada prestação do serviço, com exceção da quebra de palamenta da responsabilidade dos alunos;

22. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, um Kit de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros.

Clausula XXIV

Equipamentos

1. No início da prestação do serviço a Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras poderá entregar ao adjudicatário uma listagem dos equipamentos, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente.

2. No prazo de 15 dias a contar do início da prestação do fornecimento de refeições e no prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o adjudicatário obriga-se a apresentar à Divisão de Educação e Atividade Física do Município de Torres Vedras, um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente.

3. Sempre que a Entidade Adjudicante considere necessário, poderá exigir ao adjudicatário a realização de um inventário suplementar.

4. O adjudicatário fica responsável pela correta higienização, utilização e conservação de todo o material, equipamento (incluindo os equipamentos de controlo de insetos) e instalações cedidas, sendo da sua responsabilidade as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros. O ónus da prova cabe ao adjudicatário.

5. As avarias que ocorrerem no material e equipamentos anteriormente referidos durante a vigência do contrato deverão ser comunicadas de imediato à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras pelo cocontratante.

6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras em bom estado de conservação, funcionamento e higiene.

4.

Clausula XXV

Consumíveis e Dispositivos

1. O adjudicatário é responsável pela colocação e reposição dos dispositivos de lavagem, desinfecção e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias.
2. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todos os consumíveis necessários à correta implementação do plano de higienização e limpeza legalmente exigido no âmbito do sistema HACCP.
3. É obrigatório que o adjudicatário forneça toalhetes de papel para os tabuleiros e guardanapos de papel.
4. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33cmx33cm.
5. O empacotamento de talheres é obrigatório.
6. Deverão estar obrigatoriamente disponíveis reservas de todos os consumíveis necessários à atividade, atendendo à capacidade de armazenagem do refeitório.

ANEXOS AO CADERNO DE ENCARGOS

Estão identificados da seguinte forma:

- **Anexo A-** Lista com Moradas das Escolas]
- **Anexo B-** Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições
- **Anexo C-** Mapa de Controlo Diário das Refeições
- **Anexo D-** Registo Diário do Funcionamento do Refeitório
- **Anexo E-** Inventário do Equipamento Fixo e Móvel
- **Anexo F-** Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018
- **Anexo G-** Alimentos Autorizados – Refeição de Recurso

4.

Anexo A- Lista com Moradas das Escolas

Escolas	Morada		Telefone
EB Padre Vitor Melícias	R. 25 de Abril C	2560-629 Torres Vedras	261 334 200
EB São Gonçalo	Estrada Serra Vila	2560-581 Torres Vedras	261 315 003
EB Freiria	Rua da Escola	2565-307 Torres Vedras	261 960 330
ES Madeira Torres	Praça Dr. Francisco Sá Carneiro	2560-295 Torres Vedras	261 334 180

Anexo B – Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições

Nº refeitórios	Agrupamento de Escolas	Estabelecimento de Ensino	Média refeições/Dia * Dias Letivos	
			2º Ciclo/ 3º Ciclo	Secundário
1	Padre Vitor Melícias	EB Padre Vitor Melícias (sede)	270	
2	São Gonçalo	EB São Gonçalo (sede)	400	
3		EB Freiria	330	
4	Madeira Torres	ES Madeira Torres (sede)	200	200
		TOTAIS PARCIAIS	1200	200

TOTAL EM DIAS LETIVOS	160	
	192.000	32.000

* Média apurada em dezembro de 2019.

4.

Anexo C- Mapa de Controlo Diário das Refeições

Escola _____

Mês de _____ Ano de _____

Dia	Refeições		Nº. Funcionários em Serviço no Refectório	Assinatura Responsável da Empresa Concessionária
	Encomendadas	Servidas		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
TOTAL				

Anexo D- Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

CONTACTO - DEAF - TEL.261 320 750

Escola _____ Data: ____ / ____ / ____

EMENTA		
SOPA		
PRATO	PEIXE	CARNE
FRUTA / DOCE		

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. CUMPRIMENTO DA EMENTA ESTABELECIDADA			
2. CONFEÇÃO			
3. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
4. QUANTIDADE			
5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
6. APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			
8. CUMPRIMENTO DO QUADRO PESSOAL	8H: _____ 4H: _____		

NÚMERO DE REFEIÇÕES		CARNE	PEIXE	TOTAL
ENCOMENDADAS	DE VÉSPERA			
	NO PRÓPRIO DIA ATÉ AS 10H			
SERVIDAS				

OBSERVAÇÕES:

h.

Anexo E- Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Escola _____

[illegible]

Representante da Escola

Empresa Concessionária

Município de Torres Vedras

**Anexo F- Documento “Orientações sobre Ementas e
Refeitórios Escolares” – 2018**

**(O ficheiro está em formato PDF, sendo anexado ao presente
caderno de encargos e colocado na Plataforma eletrónica de
contratação)**

h.

Anexo G- Alimentos Autorizados – Refeição de Recurso

Recurso A:

Preferencialmente em dia de Peixe:

- Feijão-frade, previamente cozido, enlatado;
- Atum (em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata);
- Grão-de-bico, previamente cozido, enlatado;
- Cavala (em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata);

Recurso B:

Preferencialmente em dias de Carne:

- Salsichas em lata;
- Pão de mistura (embalado individualmente);
- Batata frita de pacote.