

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS

**CONCURSO PÚBLICO PARA CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES NOS REFEITÓRIOS DOS
ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR - ANO LETIVO
2020/2021**

55510000-8 - Serviços de cantinas

ÍNDICE

PARTE I – Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1ª.	Objeto
Cláusula 2ª.	Preço base
Cláusula 3ª.	Contrato
Cláusula 4ª.	Produção de efeitos e prazo de vigência do contrato
Cláusula 5ª.	Obrigações principais do fornecedor
Cláusula 6ª.	Objeto do dever de sigilos
Cláusula 7ª.	Preço contratual
Cláusula 8ª.	Condições de pagamento
Cláusula 9ª.	Penalidades contratuais
Cláusula 10ª.	Casos fortuitos ou de força maior
Cláusula 11ª.	Resolução por parte da entidade adjudicante
Cláusula 12ª.	Resolução por parte do fornecedor
Cláusula 13ª.	Seguros
Cláusula 14ª.	Foro competente
Cláusula 15ª.	Subcontratação e cessão da posição contratual
Cláusula 16ª.	Contagem dos prazos
Cláusula 17ª.	Legislação aplicável

PARTE II – Requisitos gerais e especificações técnicas

- Anexo I - Rede de Refeitórios escolares
- Anexo II - Mapa de pessoal
- Anexo III - Registo Semanal do funcionamento do refeitório
- Anexo IV - Mapa de controlo diário de temperaturas.

PARTE I – Cláusulas Jurídicas

Secção I - Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a CONFEÇÃO E O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES NOS REFEITÓRIOS DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR - ANO LETIVO 2020/2021, **cujas características técnicas estão patentes na PARTE II – Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do Caderno de Encargos.**

Cláusula 2.ª

Preço base

O preço base é de 767.448,00€, (setecentos e sessenta e sete mil quatrocentos e quarenta e oito euros) não inclui o imposto sobre o valor acrescentado, sendo o valor máximo que a entidade adjudicante aceita pagar e limita o preço contratual, para o prazo previsional de execução do contrato (3 anos), o que corresponde ao preço base anual de €255.816,00 (duzentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e dezasseis euros) excluído o IVA.

Cláusula 3.ª

Contrato

1. 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 4.ª

Produção de efeitos e prazo de vigência do contrato

O contrato produz efeitos a partir da data da sua assinatura e mantém-se em vigor de 01 de setembro de 2020 a 31 de julho de 2021, podendo vir a ser renovado por iguais períodos, no máximo de duas renovações, se não for denunciado, com antecedência mínima de 60 dias da data de renovação, por carta registada com aviso de receção, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do fornecedor

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor a obrigação de fornecer os bens identificados na sua proposta e de acordo com PARTE II – Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do Caderno de Encargos.
2. A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à aquisição/fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante 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 fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.
4. O adjudicatário obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto no regulamento geral da Proteção de dados e demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais.

Cláusula 7.ª

Preço contratual

1. Pela aquisição/fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço global anual do fornecimento terá obrigatoriamente por base 190 dias e corresponderá ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições estimadas (680/dia) e não pode o seu montante por ano letivo ser superior ao preço fixado em € 255.816 excluído o IVA e para o prazo previsional de execução do contrato (3 anos), face à possibilidade de duas renovações por iguais períodos, cujo valor não pode ser superior a € 767.448.
3. O preço referido no número 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída a entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para os respetivos locais de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
4. Para efeitos de cálculo do preço unitário por refeição, o valor da matéria prima alimentar não poderá ser inferior a € 0,90.
5. O preço contratual poderá ser revisto no início de cada ano, em caso de renovação do contrato, segundo proposta de revisão a ser apresentada pelo adjudicatário, não podendo no entanto ultrapassar o índice de preços ao consumidor publicado pelo INE.
6. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de requisições registadas na plataforma SIGA, sendo que esse mesmo número servirá para a conferência da faturação apresentada pelo adjudicatário.
7. A não execução das quantidades previstas, no prazo definido para o presente contrato, independentemente da causa, não implica qualquer pagamento pela entidade adjudicante

Cláusula 8.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega e validação 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 com a prestação de serviços em causa, nos termos do previsto na PARTE II - **Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do presente caderno de encargos.**

3. As faturas em causa devem conter os elementos previsto no art.º artigo 299.º-B, do Código dos Contratos Públicos, mencionando, igualmente para o efeito o número do procedimento de contratação bem como o número de compromisso (requisição externa da despesa), e deverão ser emitidas em nome do Município de Fafe.
4. Nos termos do Decreto-Lei n.º 14-A/2020 de 7 de abril, até ao dia 31 de dezembro de 2020, os cocontratantes podem utilizar mecanismos de faturação diferentes dos previstos no artigo 299.º-B do Códigos dos Contratos Públicos, ou seja, diferentes dos mecanismos de faturação eletrónica.
O referido prazo é alargado até ao dia 30 de junho de 2021 para as pequenas e médias empresas e até ao dia 31 de dezembro de 2021 para as micro empresas e para as entidades públicas enquanto entidades contratantes.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de **transferência bancária**.
6. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, e elementos deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Cláusula 9.ª

Penalidades contratuais

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, designadamente incumprimento de captações, preenchimento incompleto de fichas de rastreabilidade por causa imputável ao adjudicatário, o Município poderá exigir-lhe o pagamento de uma pena pecuniária, calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$P = RA \times PRA \times 4$$

Em que:

P = ao valor da penalidade;

RA = ao número total de refeições agendadas no(s) estabelecimento(s) em causa

PRA = ao preço das refeições agendadas;

2 - Pelo incumprimento de obrigações no que concerne ao mapa de pessoal afeto à prestação de serviços (Anexo II – Mapa de pessoal), poderá ser aplicada uma penalização correspondente à percentagem dos encargos com pessoal a ser deduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$I1 = (Ep / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:

I1 – Valor da indenização a deduzir na faturação

Ep – Encargos com pessoal /dia no refeitório em causa

Nt – Nº total de elementos que deviam estar no refeitório

Nf – Nº de elementos em falta

R – Nº de refeições previstas no refeitório em causa

3 – Sempre que não forem respeitadas as categorias indicadas ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de 25 € por cada trabalhador e por cada dia de ausência.

4 – Sempre que forem obtidas pelo Município ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido.

5 – Sempre que se constatem situações violadoras do cumprimento do contrato, nomeadamente pela verificação de situações não aceitáveis no que respeita à ementa e respetivas quantidades e qualidade, o Município poderá exigir o não pagamento na totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

6 – As multas referidas nos números anteriores não dispensam a faculdade que assiste ao Município de rescisão do contrato, por incumprimento, sendo aplicadas, preferencialmente, no início de cada mês, considerando as ocorrências do mês anterior, mas podendo ser aplicadas a qualquer momento, caso assim o entenda o Município, nomeadamente em face da gravidade e/ou frequência das ocorrências.

7 – Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município poderá exigir a este o pagamento de uma pena pecuniária, que não poderá ser superior a 20% do preço contratual.

8 – Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior, serão deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo do nº 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução do contrato.

9 – Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

10 – As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município exija uma indemnização pelo dano excedente

Cláusula 10.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Verificados os requisitos previstos no número anterior, podem constituir casos de força maior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.
6. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 11.ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante 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, designadamente nos seguintes casos:
 - a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

- b) Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- c) Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo.

2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Adjudicatário, com a indicação do fundamento da resolução, e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Cláusula 12.ª

Resolução por parte do fornecedor

O fornecedor pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

Cláusula 13.ª

Seguros

- 1 – O prestador de serviços obriga-se a celebrar um contrato de seguro de acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal por si contratado, a qualquer título, a qual deverá manter-se em vigor durante o período de execução do contrato, sendo obrigatório fazer prova documental da celebração dos contratos de seguro sempre que o Município ou a fiscalização o exija.
- 2 – O prestador de serviços obriga-se ainda a celebrar um contrato de seguro de responsabilidade civil, por danos causados a terceiros, sendo que a prova documental da celebração dos mesmos poderá ser exigida pelo Município, sempre que este entender por conveniente.

Cláusula 14.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Braga, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 15.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 16.ª

Contagem dos prazos

À contagem de prazos relativos à formação e execução do contrato é aplicável, respetivamente, o disposto nos artigos 470.º e 471.º do CCP.

Cláusula 17.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

PARTE II - Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do presente caderno de encargos.

(em anexo)

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II – Requisitos Gerais e Especificações Técnicas

“CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES NOS REFEITÓRIOS DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR – ANO LETIVO 2020/2021”

Cláusula 1.ª | Forma de execução do contrato

- 1 – A confeção e fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino do 1º ciclo do ensino básico e da educação pré-escolar - ano letivo 2020/2021, serão em regime de confeção local e de refeições transportadas, fornecidas diariamente, com exceção dos sábados, domingos e feriados.
- 2 – As refeições serão confeccionadas pelo adjudicatário no estabelecimento de ensino constante no Anexo I – Rede Refeitórios Escolares/previsão refeições, podendo ser consumidas no próprio estabelecimento ou transportadas para os estabelecimentos de ensino indicados no mesmo Anexo.
- 3 – O número de refeições previstas, num máximo de 680 diárias, e os estabelecimentos de ensino abrangidos (Anexo I – Rede de refeitórios Escolares/previsão de refeições), têm um carácter provisório e meramente indicativo, podendo ser alargados(as) ou diminuídos(as) pelo Município, em função das necessidades da comunidade escolar e/ou motivadas pela reordenação da rede escolar do concelho (encerramento e/ou integração em centro escolar).
- 4 – Para o acompanhamento da execução do contrato, designadamente no que diz respeito ao agendamento de refeições, será facultado diariamente ao prestador através da consulta da Aplicação Informática de Gestão de Refeições (SIGA), uma listagem com o número de refeições, por estabelecimento de ensino.
- 5 – O prestador de serviços ou seu representante fica obrigado a comparecer, sempre que convocado, a reuniões de coordenação com os representantes do Município, das quais deve ser lavrado um registo onde consta a indicação de todos os assuntos abordados e que deverá ser assinado por todos os intervenientes.
- 6 – As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação por parte do Município e deverão ocorrer com uma periodicidade mínima trimestral.
- 7 – Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços deverão ser redigidos em português.

Cláusula 2.ª | Obrigações principais do prestador de serviços

1 – Da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais, em conformidade com os requisitos constantes do presente Caderno de Encargos:

1. Obrigação de fornecer refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as especificações técnicas referidas no Caderno de Encargos e na **Circular n.º 3097/DGE/2018 de 08/08/2018** e todas as suas orientações, respetivos anexos e atualizações, bem como na **Lei n.º 11/2017 de 17 de abril** (obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos) e o **Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro** (Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos), durante o tempo letivo e dias previamente definidos pelas escolas, nomeadamente períodos de interrupção letiva e férias;
2. Obrigação de fornecer as refeições objeto do contrato, durante o período de vigência do mesmo, estipulado na Cláusula 4ª das Cláusulas Jurídicas e sem qualquer encargo adicional para o Município, devendo as refeições ser confeccionadas e transportadas em boas condições higio-sanitárias;
3. Obrigação de consultar diariamente, após o encerramento do período de marcação por parte dos estabelecimentos de ensino (10h00) a Aplicação Informática de Gestão de Refeições (SIGA), do Município, por forma a obter informação relativa ao número diário de refeições requisitadas, por estabelecimento de ensino;
4. Assumir os encargos resultantes do transporte de refeições e do acondicionamento das mesmas em equipamentos próprios para o efeito, tal como consta da Cláusula 6ª das Cláusulas Técnicas;
5. Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos causados, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
6. Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
7. Obrigação de proceder ao fornecimento dos serviços de acordo com o plano de mão-de-obra constante do Anexo II – Mapa de Pessoal;
8. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias;
9. Efetuar os contratos de seguro que a atividade em causa exige.

Clausula 3ª | Instalações, equipamentos e material

- 1 – O estabelecimento de ensino coloca à disposição do adjudicatário as instalações específicas. Consideram-se instalações específicas do refeitório: a cozinha, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
- 2 – Todo o restante equipamento (fixo e móvel) e outro material necessário para assegurar a prestação de serviços do presente objeto de contrato é da responsabilidade do adjudicatário.
- 3 – O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de toda a palamenta, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados, bem como as reparações e substituições de todo o equipamento posto à sua disposição incluindo os danos a terceiros. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação só poderá ser feita por pessoal especializado, e pessoal credenciado no caso dos equipamentos e instalações de gás.
- 4 – Só será permitida a entrada de pessoas nas instalações da cozinha e dos refeitórios escolares quando devidamente equipadas, devendo o adjudicatário disponibilizar para o efeito touca e bata descartáveis.
- 5 – Findo o Contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
- 6 – Sem prejuízo do disposto no número anterior, no início e ainda no final do contrato, deverá ser realizado, pelo adjudicatário e pelo representante do Município, o inventário do material disponibilizado.
- 7 – As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
- 8 – O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, limpeza do contentor de resíduos indiferenciados, pelos encargos com todos os materiais e produtos de limpeza e desinfeção utilizados, no estabelecimento de ensino onde são confeccionadas as refeições. Deve ainda zelar pela correta utilização do equipamento pertença da autarquia, bem como dos produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
- 9 – É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todos os materiais e produtos para utilização nas operações de limpeza e desinfeção, no refeitório da EB de Arões S. Romão e nos refeitórios/cozinhas para onde são transportadas as refeições.
- 10 – É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento do fardamento, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, às pessoas afetadas ao serviço no refeitório da EB de Arões S. Romão e nos refeitórios/cozinhas para onde são transportadas as refeições.
- 11 – É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção e substituição, por material equivalente, de todo o equipamento elétrico e a gás da cozinha, nomeadamente: fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar loiça, exaustores, frigoríficos, armários frigoríficos, arcas congeladoras, varinhas mágicas, esquentadores ou

termoacumuladores, fogões, fornos, basculantes, marmitas da sopa, estufas, insetocaçadores, bem como todos os outros eletrodomésticos que aí existam.

12 - É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção e substituição das máquinas de lavar a loiça e dos banhos-maria e estufas, existentes nos refeitórios/cozinhas para onde são transportadas as refeições.

13 - Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.

14 - As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados pelo menos uma vez por mês, de modo a que a ventilação se faça adequadamente.

15 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

16 - O adjudicatário terá que possuir, na cozinha do Anexo I - Rede Refeitórios Escolares /previsão refeições, 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

17 - É da responsabilidade do adjudicatário a disponibilização de todo o material necessário para o correto e rigoroso preenchimento dos registos impostos pelo Sistema HACCP.

18 - É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de papel absorvente para os fritos, de toalhetes de papel para as mesas e/ ou tabuleiros, de guardanapos de papel, o empacotamento de talheres e pão, bem como o papel e líquidos para higiene das mãos e respetivos suportes, caso se aplique, quer no estabelecimento de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos estabelecimentos escolares para onde as mesmas são transportadas.

19 - A desinfestação das instalações constituirá encargo do Município de Fafe, sendo a mesma realizada por empresas da especialidade, em articulação com o adjudicatário no que respeita às instalações ocupadas pelo mesmo.

20 - A limpeza das caixas de retenção de gordura é obrigatória, sendo da responsabilidade do adjudicatário, devendo o comprovativo ser remetido para o Município de Fafe.

21 - Os encargos com a água e eletricidade serão por conta do Município de Fafe.

22 - Os encargos com o abastecimento de gás serão da responsabilidade do adjudicatário.

23 - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

24 - Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.

Cláusula 4.ª | Ementas

1 – As refeições objeto do presente contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pelo Município, até ao dia 5 do mês anterior a que se referem. As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento serão as propostas a concurso. As restantes serão aprovadas pelo Município, mediante proposta do adjudicatário.

2 – Os planos de ementas deverão incluir, obrigatoriamente, as respetivas fichas técnicas com indicação dos seguintes elementos: Identificação dos componentes da refeição (Sopa, Prato, Sobremesa); lista de ingredientes e capitação; métodos de confeção; identificação de todos os ingredientes que possam provocar alergias ou intolerâncias (Regulamento UE n.º 1169/2011 de 25 de outubro); informação nutricional que especifique, no mínimo, o valor energético em Kcal e Kj e os macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono incluindo açúcares, lípidos totais e ácidos gordos saturados e sal).

3 – A confeção e fornecimento de refeições escolares objeto do presente procedimento deverá obedecer obrigatoriamente e integralmente às **Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares previstas na Circular n.º 3097/DGE/2018 de 08/08/2018** e todas as suas orientações, respetivos anexos e atualizações, bem como na **Lei n.º 11/2017 de 17 de abril** (obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos) e o **Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro** (Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos).

4 – Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas no número anterior. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço do refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

5 – Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário deverá assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas, devendo preferenciar as variantes em posta, filete ou lombo.

6 – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação escolar, pelo que o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente, de sopa, legumes e fruta, produtos que por vezes os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a consumir esses produtos.

7 – Para efeito do número anterior o adjudicatário deverá promover ações de formação aos funcionários que acompanham as refeições, podendo também proporcionar atividades de sensibilização aos alunos e comunidade educativa.

8 – Quando devidamente justificadas por prescrição médica, por motivos religiosos e dieta vegetariana, devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos. Estas ementas terão de ser articuladas entre o técnico competente do adjudicatário, o técnico de saúde que acompanha o aluno e o município/ coordenador do estabelecimento de ensino.

9 – A entidade adjudicante reserva o direito de solicitar, para situações de dias festivos, visita de estudo ou outras, a substituição da refeição do dia por outra que melhor se adequa à situação em causa.

10 – Em caso pontual de alguma eventualidade impedir o fornecimento da refeição prevista (em um ou mais dos seus constituintes), o adjudicatário deve propor a sua substituição por e-mail aos Serviços de Educação do Município. Neste caso, torna-se ainda obrigatório proceder à retificação da ementa afixada na escola, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.

11 – O representante do adjudicatário deverá afixar a ementa semanal em local de fácil acesso e de forma visível para os encarregados de educação, o mais tardar até à sexta-feira antes do início de cada semana.

Cláusula 5.ª | Matéria-prima alimentar

1 – O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado duas vezes por semana, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

2 – O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo quatro vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

3 – A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada/descongelada 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).

Cláusula 6.ª | Transporte das refeições

1 – O transporte das refeições que são fornecidas a partir da cozinha de Arões S. Romão não pode ser efetuado antes das 11h15.

2 - Uma vez que o horário das refeições se situa entre as 12h00 e as 14h00, as refeições transportadas devem ser entregues, diariamente, nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, constantes do Anexo I, até às 12h00.

3 – As refeições devem ser transportadas em malas isotérmicas, em cubas de inox fechadas com tampa de inox e juntas em borracha, herméticas. Este equipamento deve apresentar-se nas melhores condições, interiormente e exteriormente.

4 – É proibida a utilização de papel de alumínio ou saco plástico para substituir as tampas ou tupperwares.

-
- 5 – Todo o material de transporte das refeições deve apresentar os máximos níveis de higiene. As malas isotérmicas e as cubas de transporte devem ser devidamente higienizadas (no interior e no exterior) após o serviço.
- 6 – As refeições depois de acondicionadas nas respetivas malas isotérmicas, com a comida devidamente separada e isolada, não permitindo a mistura de cheiros ou sabores, devem chegar aos refeitórios o mais rapidamente possível, mantendo a temperatura.
- 7 – O transporte do pão, frutas e saladas deve ser efetuado em recipientes térmicos adequados, que garantam a temperatura inferior a $+6^{\circ}$, de forma a evitar a contaminação e/ou alterações destes produtos.
- 8 – As viaturas destinadas ao transporte das refeições devem ser mantidas limpas e em boas condições, cumprindo todas as normas legais em vigor, sendo o prestador responsável por qualquer dano/acidente causado pelas mesmas.
- 9 – Para efetuar o transporte das refeições deverá o prestador de serviços afetar três viaturas, destinadas exclusivamente a este fim, bem como o respetivo condutor. As viaturas destinados ao transporte das refeições devem ser mantidas limpas e em boas condições, cumprindo todas as normas legais em vigor.

Cláusula 7.ª | Operações de verificação

- 1 – As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, os pratos já confeccionados e sobre as práticas dos manipuladores.
- 2 – A verificação será exercida pelos Serviços de Educação do Município e/ou pela coordenação do estabelecimento de ensino, sendo ainda possível que a mesma se concretize por via do desenvolvimento de parcerias entre o Município e outras entidades da comunidade, designadamente da área da Saúde.
- 3 – Os géneros incorporados 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 fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.
- 4 – 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.
- 5 – A verificação da execução do serviço, a registar na ficha constante do Anexo III – Registo Semanal de Funcionamento do Refeitório, deverá ser preenchida pelo representante do estabelecimento de ensino responsável pelo acompanhamento das refeições e remetida para o Município no final de cada mês e tem por objetivo:
- a) Comprovar o cumprimento da refeição servida com a prevista na ementa semanal;
 - b) Avaliar a qualidade da refeição servida, nomeadamente da sua conformidade com as especificações fixadas no Anexo 1 da Circular n.º 3097/DGE/2018;
 - c) Avaliar a quantidade da refeição servida, nomeadamente a conformidade dos componentes do prato com as quantidades fixadas no Anexo 2 da Circular n.º 3097/DGE/2018;

- d) Avaliar o grau de aceitação das crianças em relação à refeição servida;
- e) Avaliar a apresentação e eficiência do serviço, bem como a apresentação do pessoal e higiene das instalações;

Cláusula 8.ª | Fiscalização e Controlo

- 1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (fichas de rastreabilidade, fichas técnicas e nutricionais, faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes da escola, quer aos representantes do Município de Fafe sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
- 2 – O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
- 3 – O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, durante 72 horas.
- 4 – O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
- 5 – O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
- 6 – O adjudicatário terá de possuir em cada refeitório indicado no Anexo I – Rede Refeitórios Escolares/previsão de refeições, equipamento para testar diariamente a temperatura da refeição, que permitirá efetuar o seu registo diário em mapa de registo próprio para o efeito (Anexo IV – Mapa de Controlo Diário de Temperaturas), que deverá ser preenchido pelo representante do estabelecimento de ensino responsável pelo acompanhamento das refeições.
- 7 – O adjudicatário deverá proceder a pelo menos quatro análises microbiológicas em cada ano letivo (setembro, dezembro, março e junho), e deverão incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b) Controlo microbiológico do equipamento / palamenta;
 - c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).
- 8 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
- 9 – A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, dois técnicos adstritos aos serviços de educação do Município farão visitas aleatórias aos refeitórios escolares, podendo almoçar, gratuitamente, nos espaços de alimentação coletiva.

Cláusula 9.ª | Confeção de alimentação para outros fins

1 – É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, à exceção do fornecimento para outras unidades mencionadas no contrato e, salvo com autorização da Câmara Municipal de Fafe.

2 – Será também vedado ao adjudicatário introduzir refeições ou componentes de refeições, fabricadas externamente.

Cláusula 10.ª | Diferendos

Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante da escola e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da escola que comunicará de imediato ao Município;
- b) Qualquer outra situação que não implique decisão no imediato deverá ser remetida para o Município de Fafe.

Cláusula 11.ª | Irregularidades

1 – As irregularidades constantes e não resolvidas atempadamente pelo adjudicatário, de modo a que o fornecimento diário não seja prejudicado, deverão ser imediatamente comunicadas ao Município.

2 – Consideram-se irregularidades:

- A má confeção da refeição;
- A má qualidade da fruta;
- A má qualidade da carne e do peixe;
- Utilização de géneros interditos;
- O não cumprimento das capitações;
- A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;
- A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição;
- O não cumprimento da ementa prevista;
- O não cumprimento do horário na entrega das refeições;
- Problemas relacionados com o transporte dos alimentos;
- Problemas relacionados com a apresentação e qualidade da louça/equipamento de transporte utilizado;
- Outros problemas que coloquem em causa a qualidade do fornecimento;

Cláusula 12.ª | Pessoal

1 – O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados na instalação, equipamento, material e a terceiros.

2 – O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável na indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente o cabelo. Devem também usar calçado antiderrapante e exclusivo da cozinha.

3 – À entidade adjudicante deverá o adjudicatário apresentar, no início do funcionamento do refeitório escolar, os seguintes elementos:

a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios; categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

b) Horário de trabalho;

c) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;

d) Declaração médica que ateste o bom estado de saúde do pessoal ao serviço.

4 – Ao pessoal que irá prestar serviço no refeitório escolar, o adjudicatário ficará obrigado a comprovar um contrato de trabalho, sem interrupção, com início idêntico ao do funcionamento do respetivo refeitório escolar, considerando para o efeito o período indicado no Anexo II – Mapa de Pessoal.

5 – A dotação do pessoal afeto à confeção/distribuição deverá cumprir o estipulado no Anexo II – Mapa de Pessoal, sendo que os estagiários não podem ser considerados para efeito dos rácios estabelecidos no referido anexo, que abrangerá, obrigatoriamente, o seguinte pessoal:

☐ Um(a) encarregado(a) a tempo inteiro para apoio aos refeitórios escolares, de setembro a julho;

☐ Um(a) cozinheiro(a) de 1.ª a tempo inteiro (8 horas diárias), independentemente do número de refeições, de setembro a julho;

☐ Um(a) cozinheiro(a) de 2.ª a tempo inteiro (8 horas diárias), independentemente do número de refeições, de setembro a junho;

☐ Cinco empregados(as) de refeitório a tempo inteiro (8 horas diárias), independentemente do número de refeições, de setembro a junho e quatro no mês de julho. De entre os empregados(as) de refeitório, três acumulam a tarefa de preparação da refeição com a tarefa de distribuição (transporte) das refeições para os refeitórios escolares;

6 – O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal;

7 – É da responsabilidade do adjudicatário a afixação na cozinha dos mapas do pessoal com a indicação dos nomes, categorias profissionais e horários de trabalho.

8 – O quadro de pessoal da cozinha da EB de Arões S. Romão terá de ser cumprido, desde o primeiro dia de fornecimento, só podendo ser alterados se após um mês de execução do contrato se verificar que a média diária de refeições sofreu alteração relativamente ao mencionado no processo de concurso, sendo para isso necessária a concordância da entidade adjudicante.

Cláusula 13.^a | Segurança, higiene e saúde no trabalho

1 – O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregue, tendo em conta a sua atividade profissional, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

2 – O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal ao seu serviço e a prestar-lhe a assistência médica necessária, por motivo de acidente de trabalho.

3 – O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos trabalhadores que diariamente manipulam alimentos, em todas as temáticas que se demonstrem necessárias.

4 – É também da responsabilidade do adjudicatário, providenciar ações de formação ao pessoal que irá desempenhar funções nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino constantes do Anexo I, sendo temas obrigatórios da formação:

- ☐ Sistema HACCP;
- ☐ Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
- ☐ Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- ☐ Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- ☐ Relacionamento interpessoal;
- ☐ Incentivo a uma Alimentação saudável;
- ☐ Empratamento;
- ☐ Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas;
- ☐ Procedimentos de transporte e acondicionamento de refeições;

O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante para validação.

5 – Todo o pessoal mencionado no ponto anterior deverá beneficiar de formação inicial com um mínimo de 3 horas, cuja implementação será da responsabilidade do adjudicatário, a decorrer no início de cada ano letivo e ainda de formação contínua com um mínimo de 10 horas / ano letivo.

6 – Em caso de negligência do adjudicatário no cumprimento das obrigações estabelecidas nos números anteriores, a fiscalização poderá tomar a expensas do adjudicatário, as providências que se revelem necessárias, sem que tal facto diminua as responsabilidades do adjudicatário.

Cláusula 14.ª | Representação

1 – O adjudicatário deve informar o Município de Fafe, no prazo de 5 dias úteis, qual o seu representante nos estabelecimentos de ensino mencionados no Anexo I – Rede de Refeitórios Escolares/previsão de refeições .

2 – A eventual substituição do referido representante deverá ser comunicada, no prazo de 5 dias úteis, a contar da mesma.

3 – O representante do Município de Fafe em cada estabelecimento de ensino será a pessoa para o efeito designada pelo Diretor do respetivo Agrupamento de Escolas.

Cláusula 15.ª | Comunicações e notificações

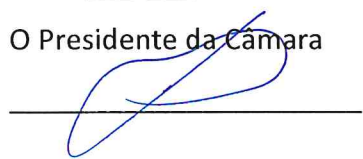
1 – Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 – Todas as notificações, informações e comunicações deverão ser efetuadas, por escrito, via e-mail, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

3 – Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Data: 6/5/2020

O Presidente da Câmara



Dr. Raul Cunha

Anexo I – Rede de Refeitórios Escolares/previsão de refeições

Agrupamento	Estabelecimento de Ensino		Localização	Cozinha / Refeições Transportadas	Previsão de n.º refeições diárias por nível de ensino	Previsão de n.º refeições diárias por estabelecimento de ensino
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB Arões S. Romão	EB de Arões S. Romão	Rua do Assento – 4820-738 Arões S. Romão	C	74	94
		JI de Arões S. Romão			20	
	EB Fareja	EB de Fareja	Rua de S. Martinho, n.º 2112 4820-400 Fareja	RT	24	39
		JI de Fareja			15	
	EB Cepães	EB de Cepães	Rua Prof. Cândido Mota – Cepães 4820-022 Cepães	RT	36	47
		JI de Cepães			11	
	EB Arões Sta Cristina	EB de Arões Sta Cristina	Rua da Escola – 4820-640 Arões Sta Cristina	RT	39	55
		JI de Arões Sta Cristina			16	
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB Paços	EB de Paços	Rua do Pinheiro Manso 4820-550 Paços	RT	12	21
		JI de Paços			9	
	EB Medelo	EB de Medelo	Rua Nossa Senhora da Conceição 4820-496 Medelo	RT	40	51
		JI de Medelo			11	
	EB Moreira do Rei	EB de Moreira do Rei	Rua de Feira 4820-533 Moreira do Rei	RT	25	25
		JI de Moreira do Rei	Urb do Assento 4820-533 Moreira do Rei		22	22
Agrupamento de Escolas Prof. Carlos Teixeira	EB S. Jorge	EB de S. Jorge	Rua da Guiné, n.º 20 4820-187 Fafe	RT	72	114
		JI de S. Jorge			42	
	EB Quinchães	EB de Quinchães	Rua da Serrinha 4820-590 Quinchães	RT	43	70
		JI de Quinchães			27	
	EB S. Gens	EB de S. Gens	Rua Prof. Joaquim Ferreira Leite Campo 4820-654 S. Gens	RT	28	43
		JI de S. Gens			15	
	EB Regadas	EB de Regadas	Rua 13 de Maio, 565 4820-612 Regadas	RT	38	56
		JI de Regadas			18	
	EB Seidões	EB de Seidões	Av. de Seidões, n.º 1176 4820-765 Seidões	RT	15	28
		JI de Seidões			13	
	EB S. Clemente	EB de S. Clemente	Rua da Escola Nova 4820-645 Silvares S. Clemente	RT	15	15
Previsão de n.º refeições diárias						680
Previsão de n.º de dias						190
Previsão de n.º de refeições para 190 dias						129 200

OBS:

1. As refeições sinalizadas com C significa que as refeições são confeccionadas no local onde vão ser servidas;
2. As refeições sinalizadas com RT são refeições transportadas da Cozinha de Arões S. Romão para os restantes Estabelecimentos de Ensino

ANEXO II – Mapa de Pessoal

Cozinha/Refeitórios	Enc. de Refeitório set. a jul.	N.º de funcionários				Total pessoal	
		Cozinheiro(a) 1.ª (8h/dia) set. a jul.	Cozinheiro(a) 2.ª (8h/dia) set. a jun.	Emp. Refeitório / Emp. Distribuição (8h/dia) set. a jun.	Emp. Refeitório / Emp. Distribuição (8h/dia) julho	10 meses (set. a dez. e jan. a jun.)	1 mês (julho)
EB Arões S. Romão	1	1	1	5	4	8	6
EB Fareja							
EB Cepães							
EB Arões Sta Cristina							
EB Paços							
EB Medelo							
EB Moreira do Rei							
EB S. Jorge							
EB Quinchães							
EB S. Gens							
EB Regadas							
EB Seidões							
EB S. Clemente							

C
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT
RT

C – Refeições confeccionadas e consumidas no local
TR – Refeições transportadas da Cozinha da EB de Arões S. Romão para os restantes estabelecimentos de ensino

Anexo III - Registo Semanal do Funcionamento do Refeitório

Ano Letivo/.....

Semana correspondente: ____/____/____ a ____/____/____ (DD/MM/AAAA)

Refeitório da EB1/JI: _____

Cozinha Central: ☐ Refeições transportadas: ☐

1) REFEIÇÃO SERVIDA DE ACORDO COM O PREVISTO NA EMENTA

A sopa, o prato e a sobremesa servidos correspondem à ementa afixada?

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Sim															
Não															
Não se aplica															

2) QUALIDADE DA REFEIÇÃO SERVIDA

Como classifica a refeição servida quanto aos seguintes aspetos?

ODOR	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Boa															
Regular															
Má															

SABOR	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Boa															
Regular															
Má															
ASPECTO/ TEXTURA	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª

Boa															
Regular															
Má															

3) QUANTIDADE DA REFEIÇÃO SERVIDA

Como classifica a quantidade da refeição servida? É em conformidade com o caderno de encargos?

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Boa															
Regular															
Má															

Na sua opinião, a quantidade servida é a adequada a cada criança?

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Boa															
Regular															
Má															

4) ACEITAÇÃO DAS CRIANÇAS/ALUNOS

Relativamente às crianças e alunos, qual lhe pareceu ser o grau de aceitação destes em relação à refeição servida?

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª
Boa															
Regular															
Má															

5) FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Como classifica o funcionamento do serviço quanto aos seguintes aspetos?

(Informação relativa ao espaço onde é servida a refeição)

	Boa	Regular	Má
Eficiência do serviço			
Apresentação Pessoal			
Higiene das Instalações			

Observações:

Utilize este espaço para:

◊Justificar o “Não” / “Má” / “Insuficiente” / “Excessiva” / “Não gostaram” / “Não se aplica”;

◊Registar alguma situação que considere importante;

◊Caso não seja o funcionário responsável por fazer este registo, escreva neste espaço o seu nome¹;

2ªFeira	
	Nome do funcionário ¹ :
3ªFeira	
	Nome do funcionário ¹
4ªFeira	
	Nome do funcionário ¹ :
5ªFeira	
	Nome do funcionário ¹ :
6ªFeira	
	Nome do funcionário ¹ :

Monitorização da temperatura da refeição no momento da receção da refeição e antes de se iniciar a distribuição. Monitorização da temperatura da banho-maria/estufa 30 min. antes de se iniciar a distribuição.

Temperatura pratos frios <7°C

Hora de fim de distribuição: _____

[illegible]

