

CONCURSO PÚBLICO PARA

FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES - ANO

LETIVO 2020/2021

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª

Objeto

1 - 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 o fornecimento contínuo de refeições escolares, pré-confeccionadas, nos estabelecimentos de ensino Pré-Escolar e 1.º CEB do Município de Arouca, indicados no anexo II deste Caderno de Encargos, durante o ano letivo de 2020/2021.

2 – Em casos excecionais, devidamente justificados pela Câmara Municipal de Arouca, poderá haver alargamento/diminuição do número de refeitórios e/ou a alteração do local de confeção das refeições.

Cláusula 2.ª

Preço base

1 - O preço base, por refeição, a considerar para este fornecimento é de: **2,21€**, IVA excluído.

2 – O valor fixado como parâmetro base do preço contratual é estimado em **249.376,40€**, IVA excluído, nos termos do n.º 1, artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos (CCP), que é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o contrato, resultando tal preço dos seguintes fatores:

- a) Preço por refeição (preço base de 2,21 euros);
- b) Número (estimado) de refeições diárias (620 refeições);
- c) Número de dias do ano letivo (previsto) (182 dias);

3 – Nos termos da alínea d), n.º 2, artigo 70.º do CCP, são excluídas as propostas cujos preços sejam superiores ao preço base referido no n.º 1.

Cláusula 4.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 5.ª

Duração do contrato

1 – O presente contrato terá a duração de um ano letivo, nos termos do calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino.

2 - O fornecedor obriga-se a cumprir com todas as prestações que compõe o fornecimento objeto deste procedimento, desde o primeiro dia de aulas, (o que será indicado ao adjudicatário com a antecedência necessária), até ao final do ano letivo 2020/2021, conforme calendarização do Ministério da Educação, mantendo-se até ao final as condições contratadas.

3 - O contrato mantém-se em vigor até à conclusão do fornecimento em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei.

4 – A presente fornecimento será efetuado todos os dias úteis durante os períodos letivos, e sempre que os estabelecimentos de ensino estejam em funcionamento e **a Câmara Municipal assim o entenda.**

5 - Fora dos períodos letivos normais e no mês de julho, o fornecimento deverá ser realizado nos estabelecimentos de ensino a indicar previamente pela entidade adjudicante.

Cláusula 6.^a**Obrigações principais do fornecedor**

1 — Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, neste Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o fornecedor, designadamente as seguintes obrigações:

- a) Transportar as refeições, devidamente acondicionadas e boas condições higieno-sanitárias, e com todo o necessário equipamento, nomeadamente louça, toalhetes, guardanapos e talheres, distribuindo-as nos refeitórios, identificados no anexo II a este Caderno de Encargos;
- b) Executar o fornecimento com observância das normas vigentes e aquelas que se relacionem com o fornecimento em causa, e com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- c) Obrigação de se responsabilizar pela qualidade e condições higieno-sanitárias do funcionamento do refeitório e das refeições a fornecer (controlo microbiológico periódico-plano de controlo analítico), correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso, nomeadamente, de intoxicação alimentar;
- d) Obrigação de proceder ao **fornecimento das refeições todos os dias úteis, até às 12:00 horas**, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino sendo o **horário das refeições**:
 - i. Entre as 12:00 e as 13:30 horas, para o pré-escolar;
 - ii. Entre as 12:30 e as 14:00 horas, para o 1.º CEB.
- e) Cumprir todas as condições fixadas para o fornecimento;
- f) Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Câmara Municipal de Arouca e ou de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- g) Prestar as informações que forem solicitadas pela Câmara Municipal de Arouca;
- h) Comunicar à Câmara Municipal de Arouca, imediatamente após a respetiva verificação, qualquer circunstância que possa condicionar o regular desenvolvimento do fornecimento contratado;
- i) Indicar o ou os técnicos a quem, em qualquer momento, poderão ser solicitados esclarecimentos.

2 – Os horários a que se referem as sub alíneas da alínea d) do número anterior, poderão sofrer alterações decorrentes de orientações do Ministério da Educação.

3 — O fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à boa execução do fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 7.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 à Câmara Municipal de Arouca, 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.

Cláusula 8.ª

Preço contratual

1 — Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Arouca deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2 — O fornecedor não poderá imputar à entidade adjudicante custos por refeições estimadas e não fornecidas.

3 — O preço referido no n.º 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo 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].

Cláusula 9.^a**Condições de pagamento**

1 - Sem prejuízo dos requisitos exigidos na legislação fiscal no âmbito da execução dos contratos públicos, bem como, do disposto, transitoriamente no n.º 1 do artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, o adjudicatário deverá, nos termos do disposto no artigo 299.º-B do CCP, emitir faturas eletrónicas as quais devem conter imperativamente os seguintes elementos, sempre que aplicáveis:

- a) Identificação do processo e da fatura;
- b) Período de faturação;
- c) Informações sobre o adjudicatário;
- d) Informações sobre a entidade adjudicante;
- e) Informações sobre a entidade beneficiária se distinta da anterior;
- f) Informações sobre o representante fiscal do adjudicatário;
- g) Referência do contrato;
- h) Condições de entrega;
- i) Instruções de pagamento;
- j) Informações sobre ajustamentos e encargos;
- k) Informações sobre as rubricas da fatura;
- l) Totais da fatura.

2 - Os pagamentos far-se-ão, se outro não for contratualmente estabelecido, no prazo máximo de 60 dias, mediante a apresentação, nos serviços da Câmara Municipal de Arouca, e após aprovação das respetivas faturas ou documento equivalente, as quais deverão ser remetidas aos serviços da entidade adjudicante, nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, correspondendo ao fornecimento do mês anterior, não havendo lugar a revisão de preços.

3 - As faturas deverão ser devidamente discriminadas por ciclo de ensino e número de refeições efetivamente entregues durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

4 — Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Arouca, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

5 - Desde que devidamente emitidas as faturas são pagas através de transferência bancária devendo o fornecedor enviar, junto com a fatura, o NIB.

Cláusula 10.^a**Penalidades**

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, nomeadamente recusa de efetuar um fornecimento, atraso nas entregas das refeições ou fornecimento de refeições que demonstrem deficiências em termos de quantidade e/ou qualidade, deverá a Câmara Municipal de Arouca exigir ao fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária a definir nos termos dos números seguintes.

2 – No caso de incumprimento dos prazos fixados no contrato, por causa imputável ao fornecedor, poderá ser aplicada uma multa diária de 1% do preço contratual, cujo valor será deduzido nos pagamentos parciais a efetuar.

3 – No caso de se detetarem anomalias no fornecimento, nomeadamente quanto às quantidades, a entidade adjudicante poderá aplicar uma penalidade correspondente ao valor das refeições servidas no dia em causa.

4 – No caso de se detetarem resultados não aceitáveis no que respeite à qualidade, através de análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados, a amostras de alimentos retirados diretamente dos recipientes de transporte das refeições, palamenta e utensílios, poderá ser aplicada uma multa que pode ir até ao limite correspondente ao valor total das refeições servidas no mês anterior e na escola em causa.

5 - No caso de não se detetarem boas práticas de higiene e segurança alimentar e boas práticas ambientais (desperdício alimentar, gestão de resíduos), poderá ser aplicada uma multa que pode ir até ao limite correspondente ao valor total das refeições servidas no mês anterior e na escola em causa.

Cláusula 11.^a**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 — Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, 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.

Cláusula 12.^a

Resolução por parte do contraente público

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, nomeadamente os constantes do CCP, a Câmara Municipal de Arouca pode resolver o contrato, a título sancionatório no caso do fornecedor e ou aqueles que em seu nome executam o fornecimento, violarem de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhes incumbem, designadamente nos seguintes casos:

- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração do equipamento, material e ou instalações colocados à sua disposição;
- b) Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade do fornecimento, bem como o normal funcionamento dos estabelecimentos de ensino;
- c) Demonstrar perfil ou postura inadequadas ao exercício do fornecimento;
- d) Não cumprimento integral das condições e obrigações deste caderno de encargos.

2 - A entidade adjudicante pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e o adjudicatário.

3 - Nos casos previstos no número anterior, a Câmara Municipal de Arouca não está obrigada ao pagamento de qualquer indemnização.

4 - O direito de resolução referido no n.º 1 exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços, com a indicação do fundamento da resolução, e não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Cláusula 13.ª

Execução do contrato

1 - As situações constituídas entre as partes devem ser exercidas e cumpridas de boa fé e em conformidade com os ditames do interesse público, nos termos da lei.

2 - Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante a entidade adjudicante.

3 - As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.

4 - O adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo esta, por sua vez, satisfazer os pedidos de informação formulados por aquele.

Cláusula 14.ª

Incumprimento do contrato

1 - No caso do adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.

2 - Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos previstos no CCP.

Cláusula 15.ª

Extinção do contrato

São causas de extinção do contrato, nos termos e casos previstos no CCP:

- a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as demais causas de extinção das obrigações reconhecidas pela lei civil;
- b) A revogação por acordo entre as partes;
- c) A resolução por iniciativa do adjudicatário, bem como da entidade adjudicatária, designadamente a título sancionatório ou por razões de interesse público.

Cláusula 16.^a

Comunicações e notificações

1 - As comunicações entre a entidade adjudicante e o adjudicatário relativas à fase de execução do contrato devem ser escritas e redigidas em português, e efetuadas através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com aviso de receção.

2 - Para efeito do disposto no número anterior devem as partes identificar no contrato as informações de contacto dos respetivos representantes, designadamente o endereço eletrónico, o número de telecópia e o endereço postal.

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

4 - À data das notificações e comunicações é aplicável o artigo 469.º do CCP.

Cláusula 17.^a

Gestor do contrato

Para efeitos do disposto no artigo 290.º-A do CCP, como gestor do contrato, é designada a Sr.^a Maria Filomena Silva Fernandes Pinho, colaboradora da Divisão de Desenvolvimento Social, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste contrato.

Cláusula 18.^a

Legislação aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, com as alterações que entretanto lhe foram introduzidas, designadamente pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto que o republicou e demais legislação aplicável.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 18.ª

Quantidades

1 - **Estima-se** que, em média, devam ser fornecidas **620 refeições** diárias (em média, 408 refeições para o 1.º CEB e 212 refeições para o Pré-Escolar).

2 - A quantidade previsível anual de refeições a fornecer será de **112.840** refeições, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam fornecidas aos refeitórios mencionados no Anexo I, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições para o ano letivo de 2020/2021, num total previsto de 182 dias, e conforme venha a ser fixado no calendário escolar.

3 – O número de refeitórios e os circuitos indicados na cláusula 27.ª poderão ser variáveis de acordo com o que se entender mais ajustado e mais eficaz e de acordo com as alterações que a rede escolar venha a sofrer e por razões não imputáveis à entidade adjudicante.

4 – A alimentação que possa ser fornecida aos adultos, deverá cumprir os mesmos requisitos, características e quantidade da fornecida aos alunos, sendo o preço a cobrar pela refeição servida ao adulto o mesmo preço praticado pela refeição do aluno.

5 – Só poderão almoçar adultos no refeitório com prévia autorização dos serviços de educação da Divisão de Desenvolvimento Social da Câmara Municipal.

Cláusula 19.ª

Qualidade das Refeições

1 – As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, explícitas nos regulamentos e normas em vigor, previstas no Regulamento 852/2004 de 29 de abril e no Regulamento (CE) n.º178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios e ao Codex Alimentarius e, segundo ementas a aprovar previamente pela Câmara Municipal de Arouca, devendo ser observadas todas as especificações deste caderno de encargos e cujo incumprimento será decisivo para rescisão do contrato.

2 - O fornecimento à unidade de confeção deverá ser assegurado regularmente com produtos frescos, variados, da época e de qualidade. Os legumes considerados frescos, nomeadamente os espinafres, alface, tomate, repolho, etc. devem ser entregues pelo menos duas vezes por semana. Sempre que possível, os produtos deverão ser adquiridos junto dos produtores e comerciantes de Arouca, nomeadamente na loja do Projeto “Arouca Agrícola”.

3 – Não podem ser utilizados na composição da ementa os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados nas orientações do manual *Capitações de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar: Fundamentos, Consensos e Reflexões*, das autoras Sandra Gomes, Helena Avila, Beatriz Oliveira, Bela Franchini e no Manual “Orientações sobre ementas e Refeitórios escolares” do Ministério da Educação (Julho, 2018).

4 – Deverão existir as seguintes opções de ementa diária:

- a) Opção que contem carne ou pescado;
- b) Opção vegetariana, nos termos da Lei n.º 11/2017 de 17 de abril.

5 - A composição da ementa diária a que se refere a alínea a) do número anterior, deverá ser a seguinte:

a) Sopa:

- i. Sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes e poderá conter leguminosas, sendo recomendada a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal;
- ii. Canja e/ou sopa de peixe e/ou caldo verde, no máximo duas vezes por mês.

b) Prato de carne ou de pescado, em dias alternados.

c) Acompanhamento glucídico:

- i. Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção;
- ii. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, lentilhas, feijão-frade, etc).

d) Hortícolas e/ou saladas:

- i. Os hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser fornecidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas capitações previstas;
- ii. Para a seleção das três variedades devem ter-se como referência, as seguintes opções:
 - Crus: tomate, alface, cenoura, beterraba, couve roxa, pepino, rabanete, pimento, rúcula, chicória, couve lombarda;
 - Confeccionados: milho, nabo, ervilhas, couve-de-bruxelas, couve lombarda, curgete, brócolos, feijão-verde, couve-flor, cenoura, grelos, nabiças, couve portuguesa, pimento, etc
- iii. Para além dos hortícolas crus, os hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos (ex: salmão grelhado com batata cozida e brócolos; atum com salada russa, etc.);
- iv. Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero;

v. O sal utilizado na confeção/tempero deverá ser o sal iodado.

e) Pão: Um pão de mistura (confeccionado no próprio dia), embalado, de acordo com o estipulado no Manual de Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (Ministério da Educação, Julho 2018).

f) Sobre-mesa:

- i. Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época (conforme indicado no Manual de Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (Ministério da Educação, Julho 2018), no mínimo de 3 variedades, de acordo com as quantidades referidas no Manual de Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (Ministério da Educação, Julho 2018);
- ii. Simultaneamente com a fruta crua, pode ser fornecida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana;
- iii. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda, ser fornecido, uma vez por semana, doce / gelatina de origem vegetal/ gelado de leite / iogurte.

g) Água: A água engarrafada é a única bebida admitida. Não será permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.

6 - A composição da ementa diária a que se refere a alínea b) do n.º 4, deverá ser a seguinte e conforme o previsto no Manual de Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (Ministério da Educação, Julho 2018):

a) Sopa: Sopa de produtos hortícolas frescos, que poderá conter leguminosas, sendo obrigatória a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal;

b) Prato principal, constituído por:

- i. Uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas);
- ii. Acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono: cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca ou outros...), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce...);
- iii. Produtos hortícolas crus ou cozinhados;
- iv. Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero;
- v. O sal utilizado na confeção/tempero deverá ser o sal iodado.

c) Pão: Um pão de mistura (confeccionado no próprio dia), embalado, de acordo com o estipulado no Manual de Orientações sobre ementas e refeitórios escolares (Ministério da Educação, Julho 2018);

- d) Sobremesa:** Sobremesa constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais);
- e) Água:** A água engarrafada é a única bebida admitida. Não será permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.

7 - Para efeitos do número anterior, entende-se por «opção vegetariana» a que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal, e deverão ser seguidas as orientações da Direcção-Geral da Saúde, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios Base, 2016.

8 - No quadro de medidas de combate ao desperdício alimentar, pode ser dispensado o cumprimento da obrigação de confeção de opção vegetariana perante a ausência de inscrição.

9 - Para efeitos do número anterior será estabelecido um regime de inscrição prévio de consumidores da opção vegetariana, o que será comunicado ao adjudicatário com a devida antecedência.

9 - O ovo e o atum enlatado (ao natural ou em azeite) só poderão ser utilizados como acompanhamento da refeição, no caso da salada russa e poderão integrar a ementa, duas vezes por mês, em substituição da carne ou do peixe.

10 - A designação das ementas deve ser clara e completa, ou seja, deve ser discriminada a sua composição na totalidade, evitando-se vocabulário do género “Bacalhau à Brás” ou “Arroz à Valenciana”, como também o tipo de sobremesa a ser fornecida, (no caso da fruta, deve-se especificar o tipo de fruta). O mesmo se refere quanto ao tipo de legumes ou saladas, que devem ser descritos com exatidão.

11 - Os rissóis/croquetes e os bolinhos de bacalhau/palitos de peixe/douradinhos só poderão ser utilizados como acompanhamento da refeição, **no máximo, duas vezes por mês** (ou seja, duas vezes rissóis ou croquetes e duas vezes bolinhos de bacalhau/pataniscas ou palitos de peixe).

12 – Os produtos de salsicharia não devem fazer parte das ementas.

13 - O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes das disposições legais e regulamentares em vigor, designadamente no que concerne às “Noções Básicas de Higiene”, “Instalações e Equipamento”, “Armazenagem dos Alimentos”, “Higiene na Confeção das Refeições” e “Transporte dos Alimentos”.

14 - Na elaboração das ementas e na escolha dos acompanhantes (guarnições) das refeições deve ser tido em conta que as refeições são transportadas para outros refeitórios.

15 - Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição fornecida respeite o estabelecido, independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que

qualquer funcionário do adjudicatário, quando no refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não comer, adaptando, nomeadamente, as quantidades em função disso.

16 - Sendo preocupação da entidade adjudicante a aquisição de refeições de grande qualidade, não poderá esquecer-se, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que o pessoal do refeitório deverá fomentar o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa, o peixe e os legumes, não indagando previamente se o aluno os deseja ou não, salvo situações de rejeição alimentar baseados em motivos religiosos, ou fatores alheios à vontade do aluno ou da sua família, como seja o caso de alergia/intolerância alimentar, ou outra de foro médico.

17 - A cozinheira responsável pelo refeitório deve controlar os géneros alimentares no ato de entrega e antes da sua utilização, mantendo o local da receção de matérias-primas em perfeito estado de higiene, a porta de acesso ao exterior fechada e o local de passagem desimpedido.

18 - Na receção de matérias-primas deverá ser controlado: integridade e conformidade da embalagem, a conformidade da etiquetagem, a data de validade dos produtos, a conformidade da marca de salubridade e higiene das caixas de entrega e meios de transporte.

19- Apesar de não existir obrigatoriedade de o fazer, nomeadamente por causa dos valores relacionados com a liberdade cultural e religiosa, no período da Quaresma, as ementas deverão ser feitas de forma a que à sexta feira, seja servido o prato de peixe.

20 - As recomendações acima mencionadas, que se adequam à dieta vegetariana, mantém-se, para além das seguintes:

- a) Ocasionalmente poderão ser confeccionados pratos sem leguminosas. Neste caso, deverão incluir hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e dever-se-ão incluir as leguminosas na sopa;
- b) O recurso a tofu, tempeh ou seitan bem como a soja texturizada ou produtos de charcutaria/salsicharia (de origem vegetal) deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados.

21 – As capitações dos alimentos devem ser de acordo com as tabelas do manual “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”, do Ministério da Educação (Julho 2018)

Cláusula 20.^a

Processo culinário

1 – São autorizadas todas as formas de confeção, nomeadamente: cozidos, grelhados, assados, caldeirada, guisados, fritos, etc., alternando diariamente.

2 – A inclusão de fritos na ementa só é permitida duas vezes por mês.

3 – O Adjudicatário é responsável pelo fornecimento de papel absorvente para os fritos.

4 – As gorduras permitidas na confeção dos alimentos são:

- a) Óleo de soja, girassol ou de amendoim, para os fritos;
- b) Azeite para tempero de saladas e restantes métodos culinários.

5 – É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate e gelatina exclusivamente de origem vegetal.

6 - É interdita a utilização de vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições escolares.

7 - É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados na sua composição.

8 - É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições, reduzindo o teor de sal na confeção;

9 – É interdita a utilização de vísceras, enchidos ou fumados em qualquer refeição.

10 – É expressamente proibida a utilização de aditivos.

11 – A utilização de sal de adição só é permitida para confeção e em quantidades mínimas (0,2 g).

12 – É proibida a reutilização de refeições ou aproveitamento de géneros alimentícios confeccionados previamente.

13 – É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos (inclusive molhos e conservas) entendendo-se por tal a confeção ou utilização prévia de géneros alimentícios cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação e qualidade dos produtos.

14 - A matéria-prima alimentar fresca (carne, peixe, legumes, fruta, pão) não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio existente não se destina à congelação dos alimentos frescos, mas apenas à conservação dos produtos já congelados.

15 – A confeção dos alimentos deverá ter em atenção o grupo etário a que se destinam as refeições, abolindo a utilização de molhos industriais, bem como os produtos não aconselháveis, que possam influenciar de forma negativa os hábitos alimentares das crianças.

16 – As dietas deverão ser fornecidas nas seguintes situações:

- a) Quando solicitadas pelo coordenador do estabelecimento de ensino ou pelo encarregado de educação, para o(s) aluno(s) que apresente(m) sintomas de indisposição relacionadas com o sistema digestivo (diarreias, vômitos, etc.). Nesta situação deverá ser fornecida uma dieta branca, podendo manter-se até 5 dias;
- b) Quando devidamente solicitadas pelo encarregado de educação e ou justificadas por prescrição médica/Nutricionista/Dietista (por exemplo: diabetes, doença celíaca), deverão ser fornecidas dietas específicas, durante todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 dias úteis e que terão de ser articuladas entre o técnico competente do fornecedor, o técnico de saúde que acompanha o aluno e o coordenador do estabelecimento de ensino

e ou o encarregado de educação. A título de exemplo refere-se que nos dias em que seja confeccionada massa aos restantes alunos, aos portadores de doença celíaca deve ser servida massa sem glúten.

17 – No caso de existir uma Unidade de Multideficiência e Surdo-cegueira congénita, integrada em algum Polo Escolar, os alunos com necessidades educativas especiais comprovadas e consequentemente dificuldades na ingestão de alimentos, deverão beneficiar de uma adaptação da ementa, de acordo com a prescrição médica/Nutricionista/Dietista, atendendo às especificidades alimentares e físicas desses alunos, conforme anexo IV.

18 - É interdita a utilização de todos os produtos alimentares constantes na lista de alimentos proibidos em refeitórios escolares.

19 – É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.

Cláusula 21.^a

Afixação da ementa

1 – O fornecimento deve ser executado em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

2 – As ementas, que deverão ser claras, objetivas e completas, deverão obrigatoriamente ser acompanhadas por fichas onde deverão constar:

- a) Ingredientes, capitações e composição da refeição;
- b) Método de preparação e/ou confeção;
- c) A capitação da matéria-prima utilizada;
- d) Declaração nutricional e identificação de alergénios, com base no que é referido na legislação.

3 - A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.

4 – As ementas deverão ser elaboradas por Nutricionistas/Dietistas do adjudicatário, que deverão participar em ações de sensibilização e ou reuniões sempre que a entidade adjudicante o solicite ou julgue conveniente.

5 – A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor todas as alterações nas ementas, que considere justificadas, desde que estas não alterem o preço definido para cada refeição.

6 – O representante do adjudicatário deverá afixar a ementa semanal em local de fácil acesso e de forma visível para os Encarregados de Educação, com a antecedência mínima de cinco dias úteis. Deverá ser ainda dado conhecimento da ementa mensal à Divisão de Desenvolvimento Social da

Câmara Municipal de Arouca, o mais tardar até ao dia 15 de cada mês, relativa ao mês seguinte, para aprovação.

7 – A ementa semanal não poderá sofrer alterações depois de afixada. As alterações só poderão ocorrer em casos excepcionais, devidamente justificados e aceites pela entidade adjudicante.

8 – Imediatamente após a celebração do contrato, deverá o fornecedor, apresentar à entidade adjudicante, as ementas a utilizar nas primeiras 8 (oito) semanas de funcionamento, devendo respeitar o referido na presente cláusula.

9 – As ementas têm de estar assinadas pelo Nutricionista responsável pela sua elaboração.

Cláusula 22.^a

Transporte das refeições

1 - 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.

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

3 - 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 fornecimento, bem como as cubas de transporte.

4 - 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. Em cada refeitório deverá existir um termómetro, onde diariamente deverá ser confirmada e anotada a temperatura das refeições escolares.

5 - O transporte do pão, frutas e saladas deve ser efetuado em caixas herméticas com tampa adequada para alimentos (ex. de plástico), por forma a evitar a contaminação e/ou alterações nos produtos.

6 - O transporte de iogurtes e de sobremesas frias deverá ser efetuado em recipientes térmicos adequados, que garantam a temperatura inferior a + 6º, de forma a evitar a contaminação e/ou alterações destes produtos.

7 - Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser mantidos limpos e em boas condições, cumprindo todas as normas legais e em vigor relativas a este tipo de transporte e as normas do código da estrada.

Cláusula 23.^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 pela Divisão de Desenvolvimento Social da Câmara Municipal de Arouca e ou entidade com competência para o efeito.

3 – A Câmara Municipal de Arouca poderá, a qualquer momento, e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem como, promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos.

4 – 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. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-las a expensas do fornecedor.

Cláusula 24.^a**Irregularidades**

1 – As irregularidades constatadas e não resolvidas atempadamente pelo fornecedor, de forma a que o fornecimento diário não seja prejudicado, deverão ser imediatamente comunicadas à Divisão de Desenvolvimento Social.

2 – Consideram-se irregularidades:

- a) A má confeção da refeição;
- b) A má qualidade da fruta;
- c) A má qualidade da carne e do peixe;
- d) A utilização de géneros interditos;
- e) O não cumprimento das capitações;
- f) A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;
- g) A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição;
- h) A alteração das ementas sem autorização prévia da entidade adjudicante;
- i) Problemas relacionados com a higiene da louça e/ou da malas térmicas de transporte das refeições.
- j) Atrasos na entrega das refeições;
- k) Problemas relacionados com o transporte dos alimentos;

- l) Problemas relacionados com a apresentação e qualidade da louça/equipamento de transporte utilizado;
- m) Outros problemas que coloquem em causa a qualidade do fornecimento.

Cláusula 25.^a

Instalações, equipamentos e material

1 – Serão colocados à disposição do fornecedor as instalações e todo equipamento e material existentes no Pólo Escolar do Burgo (no local de confeção), necessário para a realização do fornecimento, exceto louça, toalhetes, guardanapos e talheres e todo o equipamento relacionado com o acondicionamento.

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

3 – O fornecedor é responsável pelas operações de limpeza nas cozinhas e despensas, desinfestação e desinfeção dos equipamentos, utensílios e instalações e pelo fornecimento e encargos com os materiais e os produtos de limpeza e desinfeção adequados, quer no estabelecimento de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos refeitórios dos estabelecimentos escolares para onde são transportadas as refeições. Deve ainda zelar pela correta utilização do equipamento pertença da autarquia, bem como dos produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

4 – O fornecedor é ainda responsável pelos encargos com os artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal.

5 – A limpeza da chaminé e do exaustor serão da conta do fornecedor, devendo a mesma ser realizada sempre que possível por empresa especializada.

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

7 – O controlo de pragas, no local de confeção, é da responsabilidade e corre por conta do fornecedor. Sempre que se verifique a necessidade de efetuar desinfestações (desratização, desbaratização, etc.) o adjudicatário deverá providenciar a execução desse serviço, recorrendo a empresas especializadas para o efeito.

8 - O fornecedor assegurará, nos dois dias anteriores ao início do funcionamento da cantina, a limpeza geral e a arrumação das instalações e equipamento para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo igualmente a limpeza geral e arrumação do espaço nos dois dias imediatos aos períodos de interrupção letiva, nomeadamente no Natal, Carnaval e Páscoa. Idêntica limpeza deverá ser assegurada no encerramento do refeitório no fim do ano letivo.

9 – Os produtos de limpeza a utilizar pelo fornecedor deverão ser inócuos para a saúde, tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores dos refeitórios.

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

11 – As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas.

12 – São ainda da responsabilidade do fornecedor as operações de entrega diária da louça nos refeitórios, bem como a recolha da louça suja em todos os estabelecimentos de ensino e da lavagem da mesma no local de confeção e desinfeção.

13 - A reposição da louça em mau estado ou partida, ficará a cargo do adjudicatário.

14 – A louça entregue diariamente, deverá ser composta por tigela da sopa, prato para a refeição, talheres, prato/taça para sobremesa e copo; a louça deverá ser distribuída em quantidade suficiente e nas devidas condições higieno-sanitárias.

15 – Para as operações de lavagem e desinfeção da louça, a entidade adjudicante disponibiliza o equipamento de lavagem nas seguintes unidades: Polo Escolar do Burgo, EB1/JI Boavista, Centro Escolar de Fermedo, Centro Escolar de Canelas, ficando o adjudicatário responsável, sempre que opte pela sua utilização, pelo fornecimento de gás nestas unidades de lavagem, assim como dos detergentes necessários à limpeza e higienização das louças.

16 – O fornecedor será responsável pela correta utilização do material, equipamento e instalações cedidas, devendo ser da sua conta os encargos de avarias ou outros, resultantes de negligência do seu pessoal por mau uso dos materiais, equipamentos e instalações. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação só poderá ser efetuada por pessoal especializado.

17 – É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento quer da louça a que se refere o n.º 14 quer dos talheres necessários para servir as respetivas refeições, bem como os toalhetes de papel para as mesas e/ou tabuleiros e de guardanapos de papel e empacotamento dos talheres e do pão, quer no estabelecimento de ensino onde são confeccionadas as refeições quer nos estabelecimentos escolares para onde são transportadas as refeições.

18 - O fornecedor é ainda responsável pela disponibilização do equipamento necessário para o transporte das refeições para os diversos refeitórios, nomeadamente as marmitas individuais e as caixas térmicas e as contentas, com tampas herméticas, adequadas, em quantidade suficiente e com as dimensões necessárias, ajustadas a cada refeitório.

19 - O equipamento a que se refere o número anterior deverá garantir que as refeições são transportadas com isolamento e qualidade térmica, chegando aos refeitórios com a temperatura indicada e sem vazamento.

20 - É ainda da responsabilidade do fornecedor a disponibilização de caixas próprias para o transporte da louça e talheres.

21 – O adjudicatário será responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento de refeições, sendo da sua responsabilidade a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

22 – Cessado o contrato, as instalações, o equipamento e restante material pertença do estabelecimento de ensino deverão ser restituídos à Câmara Municipal de Arouca, no estado em que se encontrava aquando da celebração do contrato, ressalvando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa.

23 – Sem prejuízo do disposto no número anterior, no final de cada ano letivo deverá ser realizado, pelo fornecedor e pelo representante da Câmara Municipal de Arouca, em cada estabelecimento escolar, o inventário do material disponibilizado.

Cláusula 26.^a

Confeção de alimentação para outros fins

1 – É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimento para ser fornecido fora dos refeitórios salvo autorização expressa da Câmara Municipal de Arouca (através da Divisão de Desenvolvimento Social).

2 – Será também vedado ao fornecedor introduzir refeições, ou componentes de refeições, fabricados externamente.

Cláusula 27.^a

Circuitos e horários do fornecimento

1 - As refeições transportadas devem ser entregues nos respetivos refeitórios, diariamente, **até às 12 horas**, conforme os seguintes circuitos e seguindo os seguintes itinerários:

a) Unidade Pólo Escolar do Burgo – Circuito 1:

Polo Escolar de Alvarenga - Centro Escolar de Canelas (Canelas) - EB1/JI Paços (Moldes) – EB1 Ponte Telhe (Moldes)

b) Unidade Pólo Escolar do Burgo – Circuito 2:

EB1/JI Arouca (Arouca) - EB1/JI Boavista (Santa Eulália) - Centro Escolar Fermedo (Fermedo) - JI Belece (S. Miguel do Mato)

2 – Para efetuar o transporte das refeições deverá o fornecedor afetar **duas viaturas bem como os respetivos condutores.**

3 – O fornecedor é responsável pela manutenção e bom estado das viaturas referidas no número anterior, bem como por qualquer dano/acidente causado pelas mesmas.

4 – As viaturas referidas nos números anteriores deverão cumprir as normas legais em vigor, para o transporte e acondicionamento das refeições, assim como as restantes normas previstas no Código da Estrada.

5 – Em caso de avaria da(s) viatura(s), deverá de imediato o fornecedor providenciar a sua substituição por forma não colocar em causa a boa e regular execução do fornecimento.

6 - A recolha da louça deve ser feita, diariamente, em todos os refeitórios a partir das 14:00 h.

Cláusula 28.^a

Pessoal

1 - O fornecedor 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 nas instalações, 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 fornecedor.

3 - É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, máscara e luvas descartáveis, todos a expensas do fornecedor. Durante o empratamento é obrigatório o uso de luvas descartáveis.

4 – Depois da adjudicação o fornecedor deverá apresentar à entidade adjudicante os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas afetas aos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal afetos ao refeitório;
- e) Declaração médica que ateste o bom estado de saúde do pessoal afeto.

5 – É da responsabilidade do fornecedor e corre por sua conta, a colocação de pessoal na unidade de confeção das refeições, assim como do pessoal para a limpeza/desinfecção da louça, equipamento e instalações de confeção e ainda do pessoal afeto a cada um dos locais onde são servidas e distribuídas as refeições, tendo em conta o disposto no número seguinte.

6 - O pessoal a afetar pelo fornecedor, quer ao nível dos refeitórios quer na unidade de confeção, deverá estar de acordo com o previsto anexo I a este Caderno de Encargos.

7 – No caso do pessoal a afetar à unidade de confeção, os horários e tarefas de cada funcionário devem ser devidamente elaborados tendo em conta as necessidades do fornecimento, desde que sejam cumpridos os números previstos de acordo com os rácios estabelecidos, ou seja, um funcionário pode assumir funções como auxiliar de cozinha, apoiando entre as 12.00H e as 14.00H na distribuição das refeições escolares.

8 – Nos estabelecimentos de ensino onde frequentem alunos com Necessidades Educativas Especiais, deverá o adjudicatário disponibilizar pessoal (empregadas de refeitório, dentro dos rácios previstos no anexo I) com perfil adequado para o efeito.

9 - O quadro de pessoal proposto terá de ser cumprido, desde o primeiro dia de funcionamento, só podendo ser alterado se, após um mês do início do fornecimento se verificar que a média diária de refeições sofreu alteração relativamente ao previsto neste Caderno de Encargos, sendo para isso necessário a concordância da Entidade Adjudicante.

10 – As empregadas de refeitório assegurarão, diariamente, a colocação das mesas, a receção, a distribuição e acompanhamento e apoio às crianças durante as refeições, a vigilância e acompanhamento dos alunos (entre as 12:00h e as 13:30h no pré-escolar e entre as 12.30H e as 14.00 para o 1.ºCEB) e a limpeza do respetivo refeitório.

11 – Para assegurar o previsto no número anterior é necessária a colocação de pessoal com formação adequada por forma a assegurar o funcionamento com ordem, segurança e bom acompanhamento de todas as crianças.

12 – Sempre que se verifique a falta, designadamente por doença, desistência ou outra situação, de pessoal afeto às cozinhas e refeitórios, o fornecedor procederá obrigatoriamente e de imediato à sua substituição, por pessoal de igual categoria.

13 – Em cada cozinha/refeitório é obrigatória a afixação dos mapas de pessoal com a indicação do nome, categoria profissional e horário de trabalho.

14 – Em cada refeitório, deverá haver cópia da ficha de aptidão do pessoal ao serviço do fornecedor, conforme legislação em vigor.

15 - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde.

16 - O fornecedor deverá providenciar formação específica e regular à totalidade dos funcionários que diariamente manipulam alimentos, designadamente em “Higiene e Segurança Alimentar”.

17 – O fornecedor fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que daí resultem.

18 - O fornecedor deverá assegurar a presença quinzenal de um responsável na unidade alimentar (auditor).

19 – O número médio previsto de pessoal (anexo I) a afetar à Unidade de Confeção (Pólo Escolar do Burgo), inclui os dois condutores a que alude o n.º 2 da cláusula 27.º deste Caderno de Encargos.

20 – Sempre que algum aluno necessitar de cuidados médicos no período em que estiver sob a vigilância da empregada de refeitório, esta deverá contatar, de imediato, o professor titular do aluno ou o coordenador da escola, dando-lhes nota da ocorrência, bem como os serviços de emergência e socorro necessários

Cláusula 29.ª

Fiscalização pela entidade adjudicante

1 - O fornecedor deverá permitir a visita às instalações e o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e confeção, aos representantes dos estabelecimentos de ensino e da Câmara Municipal de Arouca, como também aos organismos com competência específica para o efeito.

2 - A Divisão de Desenvolvimento Social receberá e analisará as fichas de avaliação mensais, encaminhadas pelos coordenadores dos estabelecimentos de ensino, acerca da qualidade da refeição escolar e do fornecimento prestado, para que, em caso de suspeita de inconformidade, sejam tomadas as devidas diligências.

3 – O exercício do direito de visita referido no número anterior não desobrigará o fornecedor da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem prejudicará a faculdade de rejeição por parte do estabelecimento de ensino.

4 – Em casos devidamente justificados, nomeadamente quando a qualidade dos alimentos oferecerem dúvidas ou em caso de suspeita de intoxicação alimentar, a Câmara Municipal de Arouca procederá a ensaios laboratoriais em entidades oficiais competentes ou delegará na entidade sanitária concelhia a sua realização.

Cláusula 30.ª

Gás e lixo

1 – A Câmara Municipal de Arouca assegura, o fornecimento e pagamentos de eletricidade e água dos refeitórios/cozinhas necessários à execução do contrato, sendo o fornecedor responsável pela aquisição e pagamento do gás a utilizar nos refeitórios/cozinhas bem como pela resolução de qualquer problema verificado no fornecimento.

2 - O abastecimento de gás na unidade de confeção é contabilizado por contador próprio e individual. O valor do gás consumido é mensalmente faturado ao fornecedor.

3 – No ano letivo de 2018/2019, o consumo médio diário de gás na Unidade de Confeção foi de 20 Kgs/dia com o valor Core por tonelada de 0,645 mais IVA.

4 – Caso o fornecedor pretenda utilizar o refeitório equipado com unidade de lavagem, para esse efeito, a aquisição do gás (em garrafa) será a expensas suas.

5 – O refeitório a que alude o número anterior é o da EB1/JI da Boavista.

6 - O transporte do lixo de cozinha e refeitórios para a zona de recolha pública é da responsabilidade do fornecedor.

7 - No caso de materiais recicláveis e dos óleos alimentares usados, o fornecedor deverá providenciar que a recolha deverá ser feita por empresas licenciadas para o efeito que deverão emitir o respetivo comprovativo.

Cláusula 31.^a

Seguro de responsabilidade civil

1 – O fornecedor deverá assegurar a existência e manutenção em vigor de apólices de seguro que garantam a cobertura dos riscos associados ao contrato.

2 - O fornecedor é obrigado, nos termos da lei, a reparar os danos e prejuízos causados, no exercício da sua atividade, nas instalações, equipamentos e outros bens, pertencentes à entidade adjudicante ou a terceiros e bem assim quaisquer danos pessoais provocados quer pelos meios e equipamentos utilizados, quer pelo pessoal a seu cargo.

Cláusula 32.^a

Dever de informação

1 – Durante a execução do contrato, e sem prejuízo das demais obrigações de informação estabelecidas, o fornecedor compromete-se perante a Câmara Municipal de Arouca a:

- a) Dar-lhe conhecimento de imediato de toda e qualquer situação que possa vir a prejudicar, impedir, tornar mais oneroso ou difícil o cumprimento pontual e atempado de qualquer das obrigações emergentes do contrato;
- b) Dar informação sobre a qualquer imprevisto ou problema que surja no decorrer do fornecimento do fornecimento;
- c) Apresentar-lhe todas as informações que lhe sejam solicitadas, no âmbito do objeto contratual.

2 – Todas as informações a que se refere o número anterior devem ser fornecidas por escrito.

Cláusula 33.^a**Relatórios**

1 - Mensalmente, o fornecedor deverá enviar à entidade adjudicante, fotocópia das guias preenchidas, diariamente, e devidamente assinadas, por cada um dos refeitórios, conforme grelha apresentada no Anexo III.

2 - As refeições servidas a adultos, nomeadamente Professores, deverão ser assinaladas numa grelha idêntica à apresentada no Anexo III, que conterá apenas a informação relativa às refeições que não são compartilhadas pela entidade adjudicante. As fotocópias destas guias deverão, também, ser mensalmente enviadas à Entidade Adjudicante.

3 - No último dia letivo de cada mês deverá o fornecedor enviar aos serviços de educação da Divisão de Desenvolvimento Social da Câmara Municipal, tabela resumo em formato “Excel”, contendo o número de refeições diárias efetivamente entregues nesse mês em cada estabelecimento de ensino, discriminadas por ciclo de ensino.

4 - Trimestralmente, o fornecedor deverá realizar um inquérito, por questionário, a todos os estabelecimentos de ensino por forma a que seja aferida a qualidade da fornecimento. Os resultados e as fotocópias dos inquéritos respondidos deverão ser enviados à Entidade Adjudicante.

5 - A Entidade Adjudicante poderá em qualquer altura, pedir, ao fornecedor, fotocópias de documentos relacionados com a presente fornecimento, os quais deverão ser facultados.

Cláusula 34.^a**Ações de sensibilização**

1 – O fornecedor deverá promover ações de informação/divulgação/ sensibilização, da população escolar, que deverão versar temas integrados no âmbito da educação alimentar.

2 - A dinamização das ações previstas no número anterior deverão ser realizadas de acordo com as faixas etárias a que se dirige e em estreita articulação com os coordenadores dos estabelecimentos de ensino e a Divisão de Desenvolvimento Social, da Câmara Municipal de Arouca.

Cláusula 35.^a**Reuniões**

Durante o período da fornecimento deverão realizar-se reuniões, entre os responsáveis do fornecedor e a Câmara Municipal de Arouca, sempre que esta o entenda ou quando aquele o solicite.

Anexo I

REFEITÓRIOS, PREVISÃO DE PESSOAL A AFETAR E RESPECTIVAS FUNÇÕES/CARGA HORÁRIA (COM BASE NO ANO LETIVO 19-20)

UNIDADE	CATEGORIA PROFISSIONAL	CARGA HORARIA DIA	CARGA HORARIA SEMANAL	CH Semanal Atual
CENTRO ESCOLAR BURGO	COZINHEIRA	8,00	40,00	40h
CENTRO ESCOLAR BURGO	PREPARADORA	8,00	40,00	40h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	6,00	30,00	30h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	6,00	30,00	30h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	5,00	25,00	20h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	4,00	20,00	10h
CENTRO ESCOLAR BURGO	MOTORISTA	5,00	25,00	30h
CENTRO ESCOLAR BURGO	MOTORISTA	5,00	25,00	22.5h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	1,5	7,50	10h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	1,5	7,50	10h
CENTRO ESCOLAR BURGO	EMP.REF	1,5	7,50	10h
JLBELECE	EMP.REF	2,00	10,00	10h
POLO ESCOLAR DE FERMEDO	EMP.REF	1,50	7,50	15h
POLO ESCOLAR DE FERMEDO	EMP.REF	2,00	10,00	12.5h
POLO ESCOLAR DE FERMEDO	EMP.REF	1,50	7,50	10h
JI ALVARENGA	EMP.REF	2,00	10,00	10h
EB1- ALVARENGA	EMP.REF	3,00	15,00	10h
EB1 BOAVISTA	EMP.REF	2,00	10,00	15h
EB1 BOAVISTA	EMP.REF	2,00	10,00	12.5h
EB1 BOAVISTA	EMP.REF	1,50	7,50	12.5h
EB1 BOAVISTA	EMP.REF	1,50	7,50	7.5h
EB1 BOAVISTA	EMP.REF	2,50	12,50	7.5h

EB1 JI AROUCA	EMP.REF	2,50	12,50	12.5h
EB1 JI AROUCA	EMP.REF	2,50	12,50	12.5h
EB1 JI AROUCA	EMP.REF	1,50	7,50	12.5h
EB1 JI AROUCA	EMP.REF	1,50	7,50	10h
EB1 JI AROUCA	EMP.REF	1,50	7,50	10h
EB1 JI AROUCA	EMP.REF	1,50	7,50	7.5h
EB1- PONTE TELHE MOLDES	EMP.REF	2,00	10,00	10h (motorista EB do Burgo)
JI- EB1- PAÇOS MOLDES	EMP.REF	2,00	10,00	10h
JI- EB1- PAÇOS MOLDES	EMP.REF	1,50	7,50	7.5h
CENTRO ESCOLA DE CANELAS	EMP.REF	1,50	7,50	15h
CENTRO ESCOLA DE CANELAS	EMP.REF	1,50	7,50	10h
	TOTAL	92,5	462,5	-

Anexo II

REFEITÓRIOS E RESPETIVAS MORADAS E PREVISÃO DE REFEIÇÕES A FORNECER

<u>Refeitório</u>	<u>Morada Completa</u>	<u>Estimativa de Refeições</u> (média dia)	
		<u>Jl</u>	<u>EB1</u>
EB1 Ponte de Telhe (Moldes)	Ponte Telhe - Moldes 4540-453 Arouca	---	9
Pólo Escolar de Arouca (Arouca)	Praça Sá Carneiro, nº 8 4540-111 Arouca	52	82
EB1/Jl Boavista (Sta. Eulália)	Sta Eulália 4540-518 Arouca	31	80
Pólo Escolar de Canelas (Canelas)	Canelas 4540-252 Arouca	21	31
EB1/Jl Paços (Moldes)	Paços - Moldes 4540-451 Arouca	8	21
Jl Belece (S. Miguel do Mato)	Belece - São Miguel do Mato 4540-573 Arouca	11	---
Pólo Escolar de Fermedo (Fermedo)	Adro – Fermedo 4540 -363 Arouca	19	59
Pólo Escolar do Burgo (Burgo)	Cimo do Burgo 4540-204 Arouca	46	106
Pólo Escolar de Alvarenga (Alvarenga)	Paço, Alvarenga, 4540 - Arouca	24	20

Estimativa por ciclo (média diária)	212	408
Estimativa Total (média diária)	620	

Anexo III

GRELHA DIÁRIA DE CONTROLO DE REFEIÇÕES

ANO LETIVO 2020/2021

Estabelecimento de Ensino:					
Mês:					
Dia	Nº de Refeições Encomendadas	Nº de Refeições Servidas	Assinatura do Responsável do Refeitório	Assinatura do Responsável da Distribuição	Observações

Anexo IV

Aluno	Especificidades
1	Sopa Enriquecida Alergia ao peixe Prato de Refeição triturado em pequenas porções - molho servido à parte Batido de fruta (duas ou mais peças de fruta)
2	Sopa Enriquecida Prato de Refeição triturado em pequenas porções – molho servido à parte Batido de fruta (duas ou mais peças de fruta)
3	Sopa Enriquecida Prato de Refeição triturado em pequenas porções - molho servido à parte Batido de fruta (duas ou mais peças de fruta)

Sobremesas a servir aos alunos da Unidade ¹	
Maçã + Pera + 1 colher de sopa de flocos de aveia	Mousse de chocolate
Laranja+ 1 banana + 3 bolachas Maria	Bolos húmidos
Pera+ Maçã + 3 bolachas Maria	Leite-creme; Arroz doce
Maça cozida/assada	Pera cozida/assada
Aletria	Pudim,

As sobremesas devem ser feitas no momento em que são servidas.

Poderá ser adicionado água engarrafada q.b, no batido, de forma tornar a sobremesa mais homogénea.

**MARIA ISABEL
NUNES BESSA**

Assinado de forma digital por
MARIA ISABEL NUNES BESSA
Dados: 2020.07.15 17:26:59
+01'00'

¹ As peças de fruta poderão variar consoante a época, podendo utilizar-se outras além dos exemplos dados.