CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

Caderno de Encargos

Fornecimento de refeições nas modalidades de confeção no local e transportadas para escolas básicas integradas, escolas básicas do 2º ciclo e 3º ciclo e escolas secundárias da rede pública da cidade de Lisboa ao abrigo do Acordo Quadro promovido pela Área Metropolitana de Lisboa

Lisboa, junho/2020

Índice

PARTE I **4**

CLÁUSULAS JURÍDICAS **4**

Cláusula 1.ª – Objeto do Procedimento 4
Cláusula 2.ª – Contrato 4
Cláusula 3. ª – Prazo de Execução 4
Cláusula 4.ª – Preços unitários base e preços anormalmente baixos 5
Cláusula 5.ª – Obrigações da Cocontratante 6
Cláusula 6.ª – Local do Fornecimento de Refeições 6
Cláusula 7.ª – Representação 7
Cláusula 8.ª – Sigilo e Proteção de Dados 7
Cláusula 9.ª – Condições de Pagamento 7
Cláusula 10.ª – Execução, Reforço e Liberação da Caução 8
Cláusula 11.ª – Notificações, Informações e Comunicações 8
Cláusula 12.ª – Resolução de Diferendos 8
Cláusula 13.ª – Gestor do Contrato 9
Cláusula 14.ª – Foro Competente 9

PARTE II **10**

CLÁUSULAS TÉCNICAS **10**

Cláusula 15.ª – Âmbito de Aplicação 10
Cláusula 16.ª – Requisitos do Fornecimento 10
Cláusula 17.ª – Matéria-prima Alimentar e Consumíveis 11
Cláusula 18.ª – Ementas e Plano de Ementas 12
Cláusula 19.º – Pequeno-almoço, Almoço e Lanche 14
Cláusula 20.ª – Dietas 15
Cláusula 21.ª – Refeição de Substituição 16
Cláusula 22.ª – Composição da Ementa de Visita de Estudo 16
Cláusula 23.ª – Afixação da Informação 17
Cláusula 24.ª – Confeção de Alimentação para Outros Fins 18
Cláusula 25.º – Preparação e Arrumação das Instalações 18
Cláusula 26.ª – Instalações e Equipamentos 18
Cláusula 27.ª – Modo de Prestação do Serviço e sua Verificação 20
Cláusula 28.ª – Decisão após a Verificação 20
Cláusula 29.ª – Ações de Controlo e Fiscalização 20
Cláusula 30.ª – Resíduos Sólidos Urbanos 22
Cláusula 31.ª – Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares 22
Cláusula 32.ª – Formação do Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares 23
Cláusula 33.ª – Ações de Sensibilização para uma Alimentação mais Saudável 24
Cláusula 34.ª – Fardamento 25
Cláusula 35.ª – Conflitos 25

ANEXOS

ANEXO A – Grupos de Escolas - Lote 1 ..... **26**
ANEXO A – Grupos de Escolas - Lote 5 ..... **27**
ANEXO C – Auto de Ocorrências no Fornecimento de Refeições Escolares **29**
ANEXO D – Circular n.º 3097/DGE/2018 ..... **32**
ANEXO E – Alimentação Vegetariana em Idade Escolar **33**
ANEXO F – Manutenção e Reparação de Equipamentos **34**
ANEXO G – Mapa de Pessoal – Lote 1 ..... **35**
ANEXO G – Mapa de Pessoal – Lote 5 ..... **36**
ANEXO H – Guia de Controlo das Refeições Transportadas **37**
ANEXO I – Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável **38**
ANEXO J – Plano de Ementas **39**

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1.ª – OBJETO DO PROCEDIMENTO

1. O presente Caderno de Encargos (doravante designado por CE) compreende as cláusulas a incluir nos contratos a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, por consulta prévia, que tem por objeto o fornecimento de refeições nas modalidades de confeção no local e transportadas para escolas básicas integradas, escolas básicas do 2º ciclo e 3º ciclo e escolas secundárias da rede pública da cidade de Lisboa, nos termos do presente CE e do n.º 2 do artigo 3º do CE que integra o AQ-AML da Área Metropolitana de Lisboa (AQ-AML).

2. Em tudo o que não estiver previsto no presente CE, aplica-se o constante no CE que integra o AQ-AML.

CLÁUSULA 2.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 termos do suprimento dos erros e das omissões do CE, identificados pelos concorrentes e expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao CE

c) O presente CE;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pela Cocontratante.

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 da presente Cláusula 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 e aceites pela Cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º, todos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado por CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual.

CLÁUSULA 3. ª – PRAZO DE EXECUÇÃO

1. O contrato iniciará a sua vigência no dia de 02 novembro de 2020 ou na data da celebração se posterior, sem prejuízo do disposto no nº 7 da presente cláusula, e termina a 31 de agosto de 2021.

2. Durante a vigência do contrato, a Cocontratante fornece as refeições nos dias letivos úteis e interrupções letivas de acordo com o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, bem como no período de transição do ano letivo.

3. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins de semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo o Município de Lisboa notificar a empresa para o efeito, com uma antecedência mínima de três dias úteis.

4. As escolas que forem objeto de obras de ampliação/remodelação e apetrechamento, os períodos de fornecimento são comunicados pelo Município de Lisboa com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis à Cocontratante.

5. O contrato mantém-se em vigor durante o período a que diga respeito e até à conclusão dos serviços em conformidade com os termos e as condições estabelecidos no presente CE e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

6. Não é dada execução a qualquer aspeto do contrato nem efetuado qualquer pagamento à Cocontratante antes de obtido o visto prévio ou declaração de conformidade do Tribunal de Contas nos termos do disposto no n.º 1 e nº 4 do artigo 45º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na redação em vigor e sem que aquela pague os devidos emolumentos.

7. Estão sujeitos à fiscalização prévia do Tribunal de Contas, nos termos da alínea c) do n.º 1 do artigo 5.º, os atos ou contratos que formalizem modificações objetivas a contratos visados e que impliquem um agravamento dos respetivos encargos financeiros ou responsabilidades financeiras, nos termos do disposto na alínea d) do nº 1 do artigo 46º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na redação em vigor.

CLÁUSULA 4.ª – PREÇOS UNITÁRIOS BASE E PREÇOS ANORMALMENTE BAIXOS

Para efeito do disposto no n.º 1 do artigo 47.º do CCP, o montante máximo que o Município de Lisboa se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato é de **2.062.546,31 €** para o **Lote 1** e **378.279,46 €** para o **Lote 5**, sendo que, os preços unitários base máximos que o Município de Lisboa se dispõe a pagar pela execução de cada uma das prestações que constituem objeto do presente procedimento, para os lotes 1 e 5, são os seguintes:

	Pequeno-almoço	**Almoço J.I/1º ciclo**	**Almoço 2º/3º ciclo e ensino secundário**	**Lanche**
Lote 1 Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local para consumo na própria unidade, colocando o pessoal exigido para a boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas, tendo em consideração as necessidades das entidades adquirentes.	0,39 €	1,91 €	2,10 €	0,39 €
Lote 5 Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local quer para consumo no próprio refeitório quer para transporte a quente a outras refeitórios, com recurso a utensílios inox ou palamenta descartável, colocando o pessoal exigido para uma boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas, tendo em consideração as necessidades das entidades adquirentes.	0,39 €	2,65 €	2,91 €	0,39 €

1. Os preços máximos referentes a cada lote, bem como os preços unitários mencionados no nº 1 da presente cláusula, tiveram em consideração a estimativa constante no nº 7 do artigo 18º do Convite.

2. O preço do serviço prestado corresponde ao produto do preço unitário por pequeno-almoço e/ou almoço e/ou por lanche, respetivamente, pela quantidade pequenos-almoços e/ou de almoços e/ou lanches, encomendados e comprovadamente registados no programa informático de gestão de refeitórios.

3. A quantidade previsível de refeições/dia a fornecer a cada uma das escolas referidas no número anterior é a constante no **Anexo A**, não estando o Município de Lisboa vinculado à compra total das mesmas.

4. Nas interrupções letivas e na transição do ano letivo, prevê-se que o número de refeições possa sofrer uma redução relativamente ao global concursado, sendo que o fornecimento de refeições é realizado à solicitação do Município de Lisboa, que comunica à Cocontratante com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.

5. Consideram-se, para efeitos do presente procedimento, preços anormalmente baixos, os apresentados pelos concorrentes, que sejam inferiores aos seguintes preços:

a) Para os jardins-de-infância e 1º ciclo do ensino básico:

i. **Lote 1** - almoço (1,85 €);

ii. **Lote 5** - almoço (1,98 €).

b) Para o 2º e 3º ciclo do ensino básico e ensino secundário:

i. **Lote 1** - almoço (2,02 €);

ii. **Lote 5** - almoço (2,17 €).

CLÁUSULA 5.ª – OBRIGAÇÕES DA COCONTRATANTE

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente CE e no CE que integra o AQ-AML ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorre para a Cocontratante a obrigação de fornecer refeições, na modalidade de confeção no local e transportadas para escolas básicas integradas, escolas básicas do 2º ciclo e 3º ciclo e escolas secundárias, conforme **Anexo A**, de acordo com o estipulado no CE.

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

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

CLÁUSULA 6.ª – LOCAL DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. O fornecimento de refeições é efetuado nos refeitórios das escolas geridos pelo Município de Lisboa, conforme **Anexo A** e nos termos do disposto na presente cláusula, ou noutros locais a indicar pelo Município de Lisboa (nomeadamente por motivos de visitas de estudos, períodos de interrupção letiva, entre outros).

2. As escolas constantes no **Anexo A**, são meramente indicativas, podendo ser alterados, acrescentados ou reduzidos, estando a Cocontratante obrigado a manter as condições do fornecimento, por exemplo, por motivos de:

a) Obras nos refeitórios e/ou nas Escolas;

b) Interdição da utilização dos refeitórios e/ou Escola;

c) Interrupções letivas;

d) Delegação legal ou contratual da competência para gerir refeitórios escolares noutra entidade.

e) Imposição legal, nomeadamente, por motivos de emergência de saúde pública.

3. Para efeitos do disposto nos números anteriores, o Município de Lisboa notifica a Cocontratante, por escrito, com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis relativamente à verificação da alteração, salvo se por imperiosa razão de interesse público tal prazo tenha que ser reduzido, não podendo a Cocontratante reclamar ou exigir qualquer indemnização.

4. O fornecimento de refeições transportadas objeto do presente procedimento é efetuado nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, constantes no **Anexo A**, do presente CE.

5. Os locais de confeção e de receção de refeições escolares definidos no **Anexo B** poderão ser alterados pelo Município de Lisboa, mediante notificação à Cocontratante, por escrito, com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis relativamente à verificação da alteração.

CLÁUSULA 7.ª – REPRESENTAÇÃO

1. O Município de Lisboa informa a Cocontratante, no início do serviço, qual o seu representante em cada refeitório.

2. No início da prestação do serviço, em cada refeitório, a Cocontratante informa, por escrito, o Município de Lisboa quais os seus representantes, indicando:

a) Nomes e respetivas categorias dos trabalhadores responsáveis em cada um dos refeitórios;

b) Nomes e respetivas categorias dos trabalhadores adstritos a cada área/zona.

3. A eventual substituição dos representantes de ambas as partes é comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.

4. O disposto na presente Cláusula não prejudica o acesso ao refeitório por outros trabalhadores do Município, nomeadamente em sede de vistoria.

CLÁUSULA 8.ª – SIGILO E PROTEÇÃO DE DADOS

1. A Cocontratante garante o sigilo quanto a informações que o seu pessoal venha a ter conhecimento relacionadas com a atividade do contraente público.

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 sejam comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante 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 e ainda todos os assuntos ou conteúdo de documentos que, por força de disposição legal, tenham de ser publicitados e/ou sejam do conhecimento público.

4. A Cocontratante não pode utilizar para outras finalidades a informação produzida no âmbito da execução das prestações a que se obriga por via do presente caderno de encargos, sem autorização expressa e prévia do contraente público.

5. O dever de sigilo mantem-se em vigor até ao termo do prazo de 2 (dois) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

6. As Partes deverão proceder ao tratamento de dados, no âmbito da execução do contrato, em total cumprimento pelo disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados, aprovado pelo Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016.

7. Para cumprimento do disposto no número anterior, as Partes outorgantes do contrato celebrarão um acordo de tratamento de dados, conforme minuta em anexo ao presente caderno de encargos, o qual faz parte integrante do mesmo.

CLÁUSULA 9.ª – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição, multiplicado pela quantidade de refeições encomendadas, comprovadamente registadas no programa informático de gestão de refeitórios.

2. Pela execução das prestações que integram o objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, o Município de Lisboa responsabiliza-se pelo pagamento da totalidade do valor das refeições (pequenos-almoços, almoços e dos lanches) encomendadas e comprovadamente registadas no programa informático de gestão de refeitórios.

3. O prazo de pagamento é de 30 (trinta) dias úteis contados a partir da data da apresentação da fatura, com aceitação e parecer favorável dos serviços.

4. As faturas são emitidas em nome da Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Finanças, Departamento de Contabilidade, sito no Edifício Central do Município, Campo Grande nº 25 - 8º Piso, Bloco A, 1749 - 099 Lisboa, onde consta obrigatoriamente o Número de Compromisso, sob pena de devolução das mesmas.

CLÁUSULA 10.ª – EXECUÇÃO, REFORÇO E LIBERAÇÃO DA CAUÇÃO

1. A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pelo contraente público, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.

3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui a Cocontratante na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação do contraente público para esse efeito.

4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 11.ª – NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES

As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (Município de Lisboa e Cocontratante) são efetuadas, por escrito, com clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, as quais são dirigidas para os seguintes endereços eletrónicos:

a) Município de Lisboa: epqae@cm-lisboa.pt

b) Cocontratante: a indicar no contrato.

CLÁUSULA 12.ª – RESOLUÇÃO DE DIFERENDOS

Os diferendos surgidos, na fase de verificação das refeições fornecidas, entre o representante do Município de Lisboa, ou da Escola/Direção e a Cocontratante, ou o seu representante, são 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 compete ao Município de Lisboa, a qual é imediatamente comunicada por aquele à Cocontratante;

b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, pode recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, e o Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, a Cocontratante pode

reclamar para o Município de Lisboa num prazo não superior a 24 horas, para o que apresenta prova dos factos invocados;

d) O Município de Lisboa dá conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, entende-se que foram aceites as justificações apresentadas pela Cocontratante.

CLÁUSULA 13.ª – GESTOR DO CONTRATO

De acordo com o disposto no n.º 1 do artigo 290.º-A do CCP o contraente público designará um Gestor do Contrato, com a função de acompanhamento permanente da execução do contrato.

CLÁUSULA 14.ª – FORO COMPETENTE

Para as questões emergentes do contrato é competente o Tribunal Administrativo de Círculo de Lisboa.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 15.ª – ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1. O número estimado de refeições objeto do presente CE é a constante do **Anexo A**, existindo redução nos períodos de interrupção letiva.

2. As quantidades estimadas apresentadas no **Anexo A** representam perspetivas de consumo, não estando o Município de Lisboa vinculado à compra total das mesmas, apenas sendo devido o preço correspondente à aplicação dos preços unitários às quantidades encomendadas e comprovadamente registadas no programa informático de gestão de refeitórios.

3. Considerando as diferentes tipologias de refeições a fornecer no âmbito do presente CE, a Cocontratante é responsável, nomeadamente por:

a) Fornecimento das matérias-primas alimentares necessárias às refeições;

b) Confeção, distribuição e transporte das refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higiossanitárias previstas no presente CE e demais legislação em vigor;

c) Afetação de recursos humanos exclusivos a cada refeitório, de acordo com as exigências definidas nos rácios e as necessidades identificadas por Escola, para:

i. Confeção das refeições, bem como todas as tarefas inerentes;

ii. Preparação e empratamento de refeições;

iii. Receção da refeição quando transportada;

iv. Higienização e manutenção das instalações;

d) Fornecimento de todos os materiais de higienização necessários para todos os refeitórios objeto do presente CE.

CLÁUSULA 16.ª – REQUISITOS DO FORNECIMENTO

1. A Cocontratante é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente o disposto no Regulamento (CE) nº. 178/2002, de 28 de janeiro, no Regulamento (CE) nº. 852/2004, de 29 de abril e demais legislação em vigor.

2. A Cocontratante assegura também o fornecimento de:

a) Duas (**2**) refeições de prova diária a disponibilizar obrigatoriamente ao representante da Escola/Direção ou do Município de Lisboa, não sendo paga pelo Município qualquer quantia relativa a este fornecimento;

b) Refeições aos agentes educativos que desejem, mediante encomenda prévia, não sendo, salvo indicação expressa em contrário, paga pelo Município de Lisboa qualquer quantia relativa a este fornecimento. O preço a praticar é o fixado no nº 1 do art.º 2.º da Portaria n.º 421/2012.

c) Outras refeições, a título excecional e esporádico, mediante encomenda prévia do Município de Lisboa, nomeadamente decorrentes de:

i. Participação de pais/encarregados de educação (EE) no âmbito do Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável, em que o valor do almoço, a ser suportado

pelo EE, corresponderá ao preço fixado no nº 1 do art.º 2.º da Portaria n.º 421/2012, não sendo paga qualquer quantia pelo Município.

ii. Participação de elementos da CML e convidados, sendo pagas pelo Município, em que o valor do almoço corresponderá aos preços adjudicados.

d) Refeições de dietas específicas por motivos de ordem médica ou religiosa, cumprido com o estipulado na cláusula 20.ª (Dietas) deste CE.

3. O fornecimento de matérias-primas alimentares e consumíveis necessários respeitam as condições estipuladas na cláusula seguinte.

4. A entrega das refeições transportadas é feita no dia em que são consumidas até às 11h30m, ou outra hora a combinar com a Escola/Direção.

5. Nos períodos de interrupções letivas o rácio de pessoal será ajustado em função do número de refeições a servir em cada interrupção.

6. Sendo preocupação do Município de Lisboa o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola/direção e o pessoal em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário da Cocontratante ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.

7. Para efeitos do número anterior, os funcionários do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas na confeção e distribuição das refeições.

8. Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no anterior n.º 6, os funcionários que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção da escola /agrupamento para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola/agrupamento.

9. Para efeitos dos números anteriores, a Cocontratante terá particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a faculdade de exigir a sua substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

CLÁUSULA 17.ª – MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR E CONSUMÍVEIS

1. As refeições são confecionadas com matéria-prima alimentar em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor, bem como as orientações do Ministério da Educação.

2. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro do refeitório da Escola. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

3. A Cocontratante compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias de forma a garantir as adequadas condições de armazenamento das matérias-primas alimentares.

4. A Cocontratante é responsável pelos encargos com os materiais e produtos de limpeza e desinfeção das instalações, devendo zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

5. A Cocontratante é responsável pela reposição dos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias (quando colocados os dispositivos) ou, quando estes não estejam colocados, de arranjar uma alternativa satisfatória do ponto de vista higiénico.

6. O fornecimento das refeições pequeno-almoço e lanche devem ser devidamente acondicionados em caixas individualizadas por grupos, sempre que solicitado.

7. É obrigatório que a Cocontratante forneça guardanapos de papel reciclado (tamanho 30cm x 30cm) para todas as refeições, bem como o empacotamento de talheres e do pão.

8. Os toalhetes de papel a disponibilizar, após solicitação do Município, deverão apresentar o logotipo da Câmara Municipal de Lisboa e incluírem mensagens de educação alimentar, adaptadas à faixa etária. A Cocontratante é responsável por solicitar a validação do conteúdo comunicacional ao Município de Lisboa.

9. Considera-se palamenta descartável, todos os utensílios de uso único, preferencialmente em material biodegradável.

10. É obrigatório a existência de reservas de todos os consumíveis necessários à atividade, ajustando-as à capacidade de armazenagem do refeitório.

11. A entrada de mercadorias no refeitório só poderá ser efetuada em horário que não coincida com o período de almoço. No caso de não existir entrada própria, as entregas também não poderão ser efetuadas durante os períodos de recreio dos alunos.

12. O Município de Lisboa não se responsabiliza por quaisquer prejuízos resultantes de avarias ou furtos que ocorram nos refeitórios objeto do presente CE.

CLÁUSULA 18.ª – EMENTAS E PLANO DE EMENTAS

1. A composição das ementas é baseada na dieta mediterrânica e obedecem às orientações do **Anexo D**:

- ✓ Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- ✓ Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;
- ✓ Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- ✓ Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades;
- ✓ Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados (**Anexo D**);
- ✓ Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- ✓ Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

2. A composição da ementa diária de dieta vegetariana, é a seguinte:

- ✓ Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- ✓ Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz,

massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);

- ✓ Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- ✓ Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades;
- ✓ Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados - **Anexo D**;
- ✓ Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana;
- ✓ Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- ✓ Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

3. As refeições de almoço objeto do presente contrato obedecem às ementas constantes do **Anexo J**.

4. As refeições de pequeno-almoço e lanche deverão ser definidas de acordo com o estipulado na cláusula 18.ª, e submetidas obrigatoriamente à aprovação deste Município.

5. O plano de ementas (pequeno-almoço, almoço e lanche) a ser apresentado ao Município repetir-se-á por períodos sucessivos de 6 (seis) semanas.

6. Sem prejuízo do número anterior o Município de Lisboa pode apresentar alterações às ementas.

7. Quaisquer alterações propostas pelo Município de Lisboa às ementas previstas na presente cláusula não implicam qualquer alteração do valor unitário da refeição, ficando a Cocontratante obrigada a proceder às referidas alterações.

8. A Cocontratante pode propor alterações nas ementas, as quais são submetidas obrigatoriamente à aprovação do Município de Lisboa:

a) As mesmas são enviadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias;

b) As ementas só podem ser afixadas nas Escolas após aprovação pelo Município de Lisboa;

c) As alterações às ementas solicitadas pela Cocontratante devem ser equivalentes às ementas propostas.

9. Os alimentos que não constem do **Anexo D** ou do **Anexo E**, só podem ser utilizados na composição da ementa após aprovação da Município de Lisboa.

10. O plano de ementa diária deverá ser obrigatoriamente afixado semanalmente conforme o estipulado na cláusula 23.ª.

11. As ementas previamente afixadas na Escola não podem ser alteradas sem aprovação do Município de Lisboa, com 72 (setenta e duas) horas de antecedência, ou por motivos de força maior.

12. Todas as ementas a serem servidas no âmbito do contrato são acompanhadas pelas respetivas fichas técnicas, a arquivar no refeitório, com indicação da composição da refeição, do tipo de confeção, da capitação de toda a matéria-prima utilizada (incluindo quantidade de sal, gordura e outros temperos), do valor calórico total e da contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (gordura, proteína e hidratos de carbono).

13. Os alimentos que compõem as ementas e discriminados nas fichas técnicas têm que ser diversificados e distribuídos de forma equilibrada e harmoniosa, respeitando as orientações do disposto no **Anexo D**.

14. A opção vegetariana das ementas, em cumprimento do disposto na Lei nº 11/2017 de 17 de abril, é fornecida aos alunos que encomendem previamente.

15. O Município de Lisboa prevê que durante a execução do contrato, e/ou sempre que seja solicitado pelas Escolas/Direções com a respetiva aprovação do Município de Lisboa, possam ser servidos os seguintes tipos de ementas: Ementas Étnicas (africanas, ciganas, chinesas, ucranianas, ou outras), Ementas para Festividades (Dia Mundial da Alimentação, Dia Mundial da Criança, último dia de cada período letivo, ou outros), outras ementas (biológicas ou outras).

CLÁUSULA 19.º – PEQUENO-ALMOÇO, ALMOÇO E LANCHE

1. Antes do início do serviço de refeições nas Escolas, a Cocontratante indica ao Município de Lisboa o plano de ementa composto pelo pequeno-almoço, almoço e lanche sujeito a aprovação.

2. O fornecimento da refeição pequeno-almoço ocorre no período das 8h às 9h, no espaço refeitório.

3. O fornecimento da refeição lanche ocorre no período da tarde compreendido entre as 15h e as 16h, no espaço refeitório.

4. Os pequenos-almoços e lanches são compostos de forma equilibrada e harmoniosa, devendo ter obrigatoriamente a seguinte composição:

a) Pequenos-almoços:

- 1 pão de mistura (≥45g) meio-sal, servido no seu interior com as seguintes opções: manteiga[1], doce de fruta (>50% fruta), >30g de fiambre preferencialmente de aves ou da perna extra (não submetido ao processo de fumagem e com um teor de sal inferior a 2g por 100g e um teor de lípidos inferior a 3g por 100g), ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%), ≥20g paio do lombo;

- 1 pacote de leite meio gordo UHT (200/250ml) ou 1 iogurte meio gordo natural ou de aromas (de peso líquido nunca inferior a 125g), servidos de forma alternada;

- 1 porção de fruta da época.

b) Lanches:

- 1 pão de mistura (≥45g) meio-sal, servido no seu interior com as seguintes opções: manteiga[1], doce de fruta (>50% fruta), >30g de fiambre preferencialmente de aves ou da perna extra (não submetido ao processo de fumagem e com um teor de sal inferior a 2g por 100g e um teor de lípidos inferior a 3g por 100g), ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%), ≥20g paio do lombo;

- 1 pacote de leite meio gordo UHT (200/250ml) ou 1 iogurte meio gordo natural ou de aromas (de peso líquido nunca inferior a 125g), servidos de forma alternada;

- No mínimo, três vezes por semana 1 porção de fruta da época, a juntar ao pão e lacticínio previstos, sempre diferente da fruta servida ao pequeno-almoço e almoço;

5. O plano de ementa previsto para o pequeno-almoço e lanche nunca deve ser coincidente.

6. Os alimentos a utilizar nos pequenos-almoços e lanches, não podem desrespeitar a Lista de Alimentos Autorizados constante no **Anexo D** e o **Anexo E**, bem como o disposto no anterior nº 4.

[1] Regulamento (EU) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 dezembro.

7. A preparação dos lanches não deve anteceder mais de duas horas o momento do consumo, devendo todos os componentes do lanche ser mantidos a temperaturas de conservação adequadas, até serem distribuídos.

8. Os iogurtes são preferencialmente de origem biológica.

9. O transporte e o acondicionamento são adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene, nomeadamente as sandes são acondicionadas individualmente.

10. Os produtos hortofrutícolas utilizados são preferencialmente resultantes de uma produção biológica, de uma produção em circuito curto, e devem respeitar a disponibilidade sazonal.

11. São proibidos alimentos fritos, pré-fritos ou pré-cozinhados.

12. As carnes e peixes a disponibilizar devem estar livres de peles e gorduras visíveis.

13. É expressamente proibida na preparação e confeção a utilização de bebidas alcoólicas e/ou com cafeína.

14. As refeições fornecidas nos refeitórios escolares devem estar isentas de alimentos transgénicos;

15. A sopa deve ser composta, no mínimo, por quatro variedades diferentes de produtos hortícolas.

16. A batata a utilizar na confeção da sopa e do prato deve ser em natureza, sendo proibida fécula de batata e outras formas.

17. O sal a ser utilizado na preparação e confeção das ementas (sopa, prato e saladas) deve cumprir escrupulosamente as quantidades previstas nas orientações (**Anexo F**).

18. É obrigatório a redução de sal progressivamente com recurso a medidas específicas (colheres sobremesa, etc.) e através da substituição por salicórnia ou pelas alternativas de ervas aromáticas.

19. O número de disponibilização de legumes crus de origem biológica servidos semanalmente será nos termos constantes da proposta.

20. A fruta fornecida deve respeitar a disponibilidade sazonal.

21. A sobremesa tem de ser constituída por fruta em natureza, não podendo ser repetida o mesmo tipo de fruta dois dias seguidos (exemplo: maçã *golden* e maçã *starking*).

22. Poderá ser oferecida à sobremesa, no máximo uma vez por semana, uma fruta cozida ou assada mas sempre sem adição de açúcar.

23. Em cada unidade de refeitório haverá uma cesta de frutas VEGI disponibilizada pelo que o Cocontratante manterá, diariamente, abastecida de fruta sazonal nos termos constantes da proposta.

CLÁUSULA 20.ª – DIETAS

1. Sempre que seja solicitado pela Escola são servidas dietas, mas apenas nos casos enunciados nos números seguintes.

2. Podem existir dietas por razões de ordem médica (alergias, intolerâncias, etc.) as quais são obrigatoriamente acompanhadas pela respetiva declaração/relatório/prescrição médica. Este documento é entregue pelo encarregado de educação na Escola/Direção, onde fica uma cópia arquivada e o original é entregue à Cocontratante, a qual deverá proceder à sua eliminação, cinco dias úteis após o fim da validade do relatório médico ou do contrato.

3. Podem existir dietas por motivos de ordem religiosa, dieta vegetariana, entre outras sempre que previamente encomendadas.

4. Para os casos referidos no número anterior a Cocontratante fica obrigada a enviar para o Município de Lisboa as refeições a serem servidas no plano de ementas, bem como as respetivas fichas técnicas, a que se refere a cláusula 18.ª.

5. Para efeitos do disposto no n.º 2 da presente Cláusula, a Cocontratante deve igualmente servir, nomeadamente, as seguintes dietas:

a) Dieta hipolipídica de ingredientes de fácil digestão e que se destina às crianças que sofram no máximo por 5 dias de intolerâncias gastrointestinais passageiras. Esta dieta é composta por sopa, prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono e sobremesa compatíveis com este tipo de intolerâncias. Os pequenos-almoços e lanches também são conformes com a dieta. A Cocontratante assegura a variedade nos alimentos fornecidos.

b) Dieta destinada a alunos que perante prescrição médica necessitem de alimentação especial, em todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 dias úteis. Nestes casos, por serem de maior complexidade, a ementa é elaborada pelo nutricionista/dietista da Cocontratante de acordo com as indicações dos profissionais de saúde que acompanham o caso. É o técnico da Cocontratante que é igualmente responsável pela correta aplicação da prescrição.

6. Cocontratante fica obrigada a fornecer, diariamente, a dieta referida na alínea a) do n.º 5 da presente Cláusula, sempre que qualquer criança necessite de uma dieta específica por se registar algum tipo de intolerância gastrointestinal de véspera. Assim nas Escolas a encomenda das mesmas deve ser até às 10h00m do próprio dia.

CLÁUSULA 21.ª – REFEIÇÃO DE SUBSTITUIÇÃO

1. No refeitório estão obrigatoriamente armazenadas refeições de substituição que não necessitem de ser aquecidas, e que serão servidas no caso de se verificar alguma eventualidade que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando o plano de ementas definido e aprovado pelo Município de Lisboa.

2. Esta refeição é composta por prato principal e fruta, respeitando as capitações exigidas na Lista de Capitações dos Alimentos e Lista de Alimentos Autorizados que constam no **Anexo D** e **Anexo E** ou outra que a venha substituir.

3. As embalagens dos produtos alimentares enlatados deverão ser, preferencialmente, de abertura fácil.

4. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, de eletricidade e/ou gás, ou outras, a Cocontratante fornece a refeição de substituição e água potável engarrafada e demais palamentas descartáveis para o efeito, sempre que se justifique.

5. No caso de ocorrerem as situações do número anterior por mais de dois dias seguidos, a ementa da refeição de substituição não deverá ser repetida podendo ser analisado caso a caso, e desde que o Município de Lisboa autorize, recorrer-se ao fornecimento de refeições transportadas.

CLÁUSULA 22.ª – COMPOSIÇÃO DA EMENTA DE VISITA DE ESTUDO

1. A Cocontratante fornece as refeições no âmbito das visitas de estudo e outras atividades que eventualmente venham a ser realizadas no exterior das Escolas, mediante solicitação prévia do Município de Lisboa, com antecedência atempada, com recurso a dois tipos de ementas de piquenique, com a seguinte composição e respeitando as capitações exigidas na Lista de Capitações dos Alimentos e Lista de Alimentos Autorizados que constam no **Anexo D** ou outra que a venha substituir e **Anexo E**:

a) A composição da ementa n.º 1 (meio dia - almoço) é a seguinte:

- 2 pão de mistura (≥45g) meio-sal com carne assada ou bife grelhado ou atum ou ovo cozido/mexido/omeleta ou sandes de vegetais (pasta de grão, pasta de abacate), sempre enriquecido com hortícolas e embrulhados individualmente em película aderente;

- 1 dose individual 100g de palitos de cenoura ou outro (p.ex. tomate cereja), pronto a consumir;

- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);

- 1 pacote de sumo 100%;

- 0,5 l de água engarrafada.

b) A composição da ementa n.º 2 (dia completo - almoço e lanche) é a seguinte:

Almoço

- 2 pão de mistura (≥45g cada) meio-sal, com carne assada ou bife grelhado ou atum ou ovo cozido/mexido/omeleta ou sandes de vegetais (pasta de grão, pasta de abacate), sempre enriquecido com hortícolas e embrulhado individualmente em película aderente;

- 1 dose individual 100g de palitos de cenoura ou outro (p.ex. tomate cereja), pronto a consumir;

- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);

- 1 pacote de sumo 100%;

- 0,33 l de água engarrafada.

Lanche

- 1 pão de mistura (≥45g) meio-sal com ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%) ou ≥20g paio do lombo, embrulhado individualmente em película aderente.

- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);

- 1 pacote de leite meio gordo UHT;

- 1 dose individual de bolachas/biscoitos com menor teor de lípidos e açúcares (por exemplo: bolacha "maria"/"torrada", "água e sal", "cream craker"…)

- 0,33 l de água engarrafada

2. É permitida a introdução de outros alimentos nas ementas de piquenique desde que sejam previamente aprovados pelo Município de Lisboa.

3. Nas refeições piquenique deve ser assegurado o acondicionamento e transporte adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir todas as regras de higiene e segurança alimentar.

4. As refeições piquenique devem ser acondicionadas de forma individual e acompanhadas com guardanapo.

5. A ementa de piquenique (ementa 1 ou ementa 2) é selecionada pela Escola/Direção em conformidade com a duração da saída para o exterior e as necessidades alimentares das crianças. Essa decisão tem de ser comunicada/encomendada à Cocontratante atempadamente pela Escola/Direção. A desmarcação desta ementa deve ser efetuada com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, exceto ao fim de semana.

6. No caso de fornecimento de ementas de piquenique, o preço praticado por refeição servida nos termos da presente Cláusula é igual ao proposto pela Cocontratante para os alunos.

CLÁUSULA 23.ª – AFIXAÇÃO DA INFORMAÇÃO

1. A Cocontratante afixa obrigatoriamente a seguinte informação, em um ou mais locais bem visíveis para os alunos, pais e encarregados de educação, docentes e pessoal não docente, a acordar com o representante da Escola/Direção, bem como noutros meios de comunicação que o Agrupamento de Escolas entenda por conveniente:

a) Ementa semanal (pequeno-almoço, almoço e lanche);

b) Preço do pequeno-almoço, do almoço e do lanche;

2. As ementas referidas no número anterior devem descrever de forma explícita a composição das refeições bem como o seu valor nutricional:

a) Almoço

- Sopa;

- Prato – Conduto e guarnição (indicando o tipo de carne, peixe ou ovo e a alternativa vegetariana);

- Hortícolas e/ou saladas;

- Sobremesa – Fruta ou outro (de acordo com o **Anexo D**);

- Pão de mistura meio-sal;

- Bebida – Água.

b) Pequeno-almoço e Lanche

- Pão de mistura meio-sal e respetivo conduto

- Lacticínio

- Fruta

CLÁUSULA 24.ª – CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS

No refeitório, a Cocontratante fica proibida de confecionar, fornecer ou receber qualquer tipo de alimento que não se destine ao fornecimento de refeições escolares, no âmbito do objeto do presente procedimento.

CLÁUSULA 25.º – PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1. No âmbito da execução do contrato, a Cocontratante assegura nos 2 (dois) dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições.

2. No caso de se verificar o encerramento do refeitório, a Cocontratante garante obrigatoriamente a sua limpeza e arrumação nos 2 (dois) dias imediatos ao respetivo encerramento.

CLÁUSULA 26.ª – INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1. Consideram-se instalações da unidade de refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal e todos os anexos utilizados no âmbito do serviço de refeições.

2. Considera-se equipamento todo o material necessário à prestação do serviço de refeições escolares, incluindo os que dependam de uma fonte de energia (eletricidade ou gás) para o seu funcionamento.

3. No prazo de 10 (dez) dias úteis a contar do início da prestação do fornecimento de refeições e no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir do final do contrato, a Cocontratante obriga-se a apresentar ao Município de Lisboa um inventário dos equipamentos e materiais de serviço, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente, em cada refeitório escolar.

4. Esta relação dos equipamentos e da palamenta disponibilizada pela Cocontratante ao Município de Lisboa, por cada unidade, deverá conter a identificação e número de cada peça, sendo, obrigatoriamente, conferida e assinada por representantes de ambas as partes até ao último dia útil do mês setembro, ou no mês da celebração do contrato.

5. Sempre que o Município de Lisboa considere necessário, pode exigir à Cocontratante a realização de um inventário suplementar.

6. A Cocontratante fica responsável pela correta utilização de todo o equipamento e instalações afetos à execução do contrato, sendo da sua responsabilidade os danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros. O ónus da prova cabe à Cocontratante.

7. As avarias que ocorrerem nos equipamentos durante o seu prazo de garantia são comunicadas de imediato ao Município de Lisboa pela Cocontratante. Simultaneamente, a Cocontratante aciona a assistência técnica junto do representante da Marca, por forma a salvaguardar as garantias dos equipamentos, ficando a seu cargo os custos da(s) reparação(ões).

8. Findo o prazo de garantia, as reparações dos equipamentos que surgirem ao longo do contrato são da inteira responsabilidade da Cocontratante, devendo ser efetuadas por entidades devidamente credenciadas e/ou certificadas. Tratando-se de equipamentos a gás, a Cocontratante entrega o termo de responsabilidade da entidade reparadora.

9. As reparações dos equipamentos de pequeno porte (robots de cozinha, trituradoras, entre outros) são da responsabilidade da Cocontratante e a reparação da mesma deverá ocorrer no prazo de 24 horas ou, no caso de impossibilidade técnica, no mais curto prazo possível (até 10 dias úteis).

10. As reparações efetuadas nos termos do número anterior são comunicadas mensalmente e por escrito, ao Município de Lisboa, através do envio do **Anexo F**, devidamente preenchido.

11. No caso de equipamentos danificados, sem possibilidade de reparação e com necessidade de substituição, a Cocontratante envia relatório técnico ao Município de Lisboa, acompanhado por todos os relatórios de todas as reparações efetuadas no equipamento em causa. Após validação do Município, a Cocontratante deverá proceder à sua imediata substituição.

12. Todos os custos associados à substituição temporária dos equipamentos, sem reparação ficarão a cargo da Cocontratante.

13. A Cocontratante tem um prazo até 30 dias para proceder a substituição definitiva do equipamento mencionado no n.º 9 e no nº 12 da presente cláusula.

14. A Cocontratante fica responsável pela correta higienização das instalações incluindo pavimentos, paredes em toda a sua altura, tetos, janelas interior/exterior e parapeitos, estores, bem como de todo o equipamento e material de serviço.

15. A Cocontratante fica também responsável pela correta higienização dos exaustores (motores e filtros) e equipamentos de controlo de insetos.

16. A Cocontratante fica ainda responsável pela limpeza das caixas de gordura existentes no interior/exterior da cozinha.

17. A Cocontratante fica responsável pela conservação de todo o equipamento e material de serviço, incluindo os de controlo de insetos e exaustores (motor e respetivos filtros).

18. A desinfestação das instalações afetas à prestação dos serviços é da responsabilidade da Cocontratante, de acordo com um Programa de Controlo de Pragas elaborado para cada unidade de refeitório, respeitando todos os procedimentos definidos para o efeito (Mapa de localização, programa de manutenção das estações de iscos e equipamento de controlo de insectos; fichas técnicas e das fichas de segurança dos produtos e todos os relatórios das ações de controlo preventivo e de intervenção), ficando toda a documentação arquivada no respetivo refeitório.

19. A Cocontratante atua, tanto quanto possível, em caso de desinfestação de forma concertada com o Departamento do Município de Lisboa que tenha a seu cargo o controlo de pragas e a desinfestação das restantes áreas do estabelecimento de educação e ensino.

20. A Cocontratante deve disponibilizar em cada refeitório uma balança de bancada, com precisão decimal, devidamente calibrada que permita a verificação diária das capitações das refeições unitárias.

CLÁUSULA 27.ª – MODO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E SUA VERIFICAÇÃO

1. A Cocontratante, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar, utilizando para tal a aplicação informática de gestão de refeitórios, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão, para além do disposto na cláusula 7ª.

2. Confirmar os dados colocados pelas Escolas/Direções na aplicação informática de gestão de refeitórios e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado, até às 17 horas.

3. O número de refeições encomendadas das 17h às 10h do dia seguinte devem repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.

4. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições encomendadas e comprovadamente registadas na aplicação informático de gestão de refeitórios.

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

6. Em caso de ocorrências de situações excecionais que impeçam a distribuição de refeições já confecionadas, deve a Cocontratante implementar procedimento referente à redução de desperdício alimentar. Neste caso o Município de Lisboa deverá ser informado da quantidade de refeições em causa e qual o seu destino.

CLÁUSULA 28.ª – DECISÃO APÓS A VERIFICAÇÃO

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das refeições, o Município de Lisboa aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo a Cocontratante remover, de imediato, e por sua conta, as refeições rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, pode o Município de Lisboa efetuá-la a expensas da Cocontratante.

2. Em caso de rejeição das refeições, a Cocontratante procede à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição de refeições rejeitadas são suportados exclusivamente pela Cocontratante.

4. Em caso de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a representante da Cocontratante deve:

a) Contactar de imediato o Município de Lisboa e a direção da escola;

b) O encarregado do refeitório não pode remover as amostras testemunho referidas na cláusula seguinte;

c) O encarregado do refeitório e o representante indicado pela Cocontratante permanecem no local, a fim de prestar os esclarecimentos necessários e facultar a documentação solicitada pelas entidades competentes.

CLÁUSULA 29.ª – AÇÕES DE CONTROLO E FISCALIZAÇÃO

1. Durante a execução do contrato o Município de Lisboa utiliza os serviços e os recursos de que dispõe na realização de ações de controlo e fiscalização.

2. O Município de Lisboa pode fazer-se substituir nas ações de controlo e fiscalização por uma entidade de reconhecido mérito na especialidade e/ou certificada para o efeito, a qual pode ter intervenção em todo o processo, designadamente produção, aquisição, armazenagem, manipulações/confeção,

conservação e distribuição. Tal não invalida as ações de controlo diárias a realizar pelos serviços do Município ou pelo representante da Escola.

3. O Município de Lisboa pode a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder aos ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados.

4. A Cocontratante obriga-se a facultar, ao representante da Escola/Direção, do Município de Lisboa e aos serviços e organismos oficiais:

a) A visita às instalações;

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

c) O exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas, guias de transporte e rótulos) a qual fica devidamente arquivada no refeitório;

d) O registo das refeições transportadas é efetuado através do preenchimento do **Anexo H**, do presente CE, ficando obrigatoriamente arquivado no refeitório de destino.

5. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 (quatro) amostras testemunho dos pratos confecionados com todos os componentes, assim como da sopa e sobremesa quando englobem matérias-primas de origem animal.

6. As amostras são recolhidas para recipientes esterilizados numa quantidade mínima de 150g, sendo a recolha de duas no princípio e duas no último terço da distribuição.

7. Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;

b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.

8. A recolha a que se refere nos números anteriores devem ser feitas dos pratos colocados na linha de *self service* e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confecionados os alimentos.

9. A Cocontratante obriga-se a cumprir com o procedimento de rastreabilidade definido, devendo para o efeito incluir o arquivo dos rótulos das matérias-primas.

10. Devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a seguinte periocidade de recolha:

a) 1º quinzena de novembro

b) 1ª quinzena de dezembro

c) 2ª quinzena de janeiro

d) 1ª quinzena março

e) 2ª quinzena maio

11. A Cocontratante obriga-se a apresentar e a cumprir o plano de análises microbiológicas, devendo incidir:

a) Controlo microbiológico das refeições servidas – sopa, conduto, saladas;

b) Controlo microbiológico de equipamento, palamenta, utensílios de preparação/confeção e superfícies;

c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

12. Em cada momento de recolha do número 10 devem ser efetuadas as análises referentes a todos controlos microbiológicos referidos no número 11.

13. Os resultados devem ser disponibilizados ao Município no prazo máximo de 15 dias úteis, após recolha.

14. A Cocontratante obriga-se a cumprir o plano de visitas higio-sanitárias, de acordo com a proposta por si apresentada.

CLÁUSULA 30.ª – RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS

A Cocontratante obriga-se a seguir a política do Município de Lisboa, na área dos resíduos sólidos urbanos, designadamente em matéria de recolha seletiva (orgânicos, embalagens de plástico, metal e cartão para líquidos alimentares).

CLÁUSULA 31.ª – PESSOAL AFETO AOS REFEITÓRIOS ESCOLARES

1. Sempre que se verifique a falta (por doença, desistência, ou outra situação) de pessoal afeto aos refeitórios escolares, a Cocontratante é obrigada a proceder à sua imediata substituição.

2. O número de trabalhadores afetos ao serviço de cada refeitório de confeção local respeita o disposto na tabela seguinte:

N.º médio de refeições/dia Confeção Local	Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h semanais)	Trabalhadores a Tempo Parcial (mínimo de 4 horas/dia)	Total Trabalhadores
≤ 100	2		2
> 100 e ≤ 130	2	1	3
> 130 e ≤ 170	3	0	3
> 170 e ≤200	3	1	4
> 200 e ≤ 250	3	2	5
> 250 e ≤300	4	1	5
> 300 e ≤ 350	3	2	5
> 350 e ≤400	5	1	6
> 400 e ≤450	5	2	7
> 450 e ≤500	6	1	7
> 500 e ≤600	6	2	8
> 600 e ≤700	7	2	9
> 700	8	2	10

3. Os refeitórios com confeção local devem obrigatoriamente ter, em regime de horário completo, conforme tabela anterior e respeitando o seguinte:

a) Um cozinheiro;

b) Um subencarregado de refeitório nos refeitórios com um número igual ou inferior a 200 refeições diárias;

c) Um encarregado de refeitório nos refeitórios com um número superior a 200 refeições diárias;

d) Os restantes trabalhadores devem prestar apoio à cozinha.

4. O número de trabalhadores nos refeitórios nas modalidades de refeições transportadas respeita o disposto na tabela seguinte:

N.º de Refeições Transportadas	Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h semanais)	Trabalhadores a Tempo Parcial (mínimo de 4 horas/dia)	Total Trabalhadores
≤ 100	1	1	2
> 100 e ≤ 150	1	2	3
> 150 e ≤ 200	2	1	3
> 200	2	2	4

5. Os refeitórios com refeições transportadas devem ter obrigatoriamente, em regime de horário completo, conforme tabela anterior e respeitando os pontos seguintes:

a) Um subencarregado de refeitório nos refeitórios com um número igual ou inferior a 100 refeições diárias;

b) Um encarregado de refeitório nos refeitórios com um número superior a 200 refeições diárias;

6. O número e as categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório respeitam obrigatoriamente o disposto nos números anteriores e o indicado no **Anexo G** o qual é entregue ao Município de Lisboa, devidamente preenchido, até 2 (dois) dias úteis antes do início do fornecimento.

7. A Cocontratante fica obrigada a afetar, a cada Escola, pessoal destinado à preparação, acompanhamento e distribuição dos pequenos-almoços e lanches.

8. A hora de saída dos trabalhadores da Cocontratante é determinada em função do horário de funcionamento do refeitório, sendo que o serviço só se considera concluído após o fornecimento dos lanches, limpeza das instalações e colocação dos contentores de resíduos sólidos, no local de recolha de acordo com o Regulamento de Resíduos Sólidos da Cidade de Lisboa.

9. A Cocontratante não poderá, em qualquer situação, recorrer aos trabalhadores da escola para assegurar o seu serviço.

10. Face ao funcionamento dos refeitórios das Escolas e do tipo de fornecimento, o número de pessoal acima definido poderá sofrer alteração, sempre com prévio acordo e autorização expressa do Município de Lisboa.

11. A entrada ao serviço do pessoal de cozinha faz-se obrigatoriamente pelo menos 15 (quinze) minutos antes do início das refeições e tem a duração mínima de quatro horas.

12. Para além dos cozinheiros e auxiliares de cozinha identificados no número 6 da presente cláusula, a Cocontratante deverá afetar outros trabalhadores para o desenvolvimento de funções de caráter logístico, administrativo e de controlo de qualidade, os quais não poderão ser contabilizados no âmbito do **Anexo G**, não podendo desenvolver a sua atividade profissional nas instalações das escolas sem autorização prévia do Município.

CLÁUSULA 32.ª – FORMAÇÃO DO PESSOAL AFETO AOS REFEITÓRIOS ESCOLARES

1. A formação a prestar pela Cocontratante ao pessoal afeto de cozinha e de apoio é obrigatória para todos os trabalhadores.

2. A Cocontratante apresenta, por refeitório, para todo o período contratual e no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o início da execução do fornecimento, um plano inicial e de continuidade de formação do pessoal, que inclua obrigatoriamente componente teórico-prática, conteúdos, identificação dos formadores e cronograma de formação, incidindo essencialmente nas seguintes áreas:

a) Sistema HACCP;

b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;

c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;

d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

e) Organização do refeitório;

f) Relacionamento interpessoal;

g) Comportamental e psicopedagógico;

h) Incentivo a uma alimentação saudável;

i) Empratamento;

j) Apresentação/exposição das frutas, saladas e sobremesa.

3. A Cocontratante apresenta os comprovativos das qualificações profissionais, bem como os comprovativos do Certificado de Competências Pedagógicas dos técnicos que vão ministrar a formação.

4. O plano de formação referido, com as horas propostas pela Cocontratante, fica sujeito à aprovação do Município de Lisboa, o qual pode propor alterações com caráter vinculativo.

5. A Cocontratante comunica ao Município de Lisboa, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrem as ações de formação, podendo o Município de Lisboa sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas, com exceção do disposto do número seguinte.

6. A Cocontratante ministra obrigatoriamente ações de formação inicial a todos os trabalhadores afetos aos refeitórios, no prazo de 30 (trinta) dias úteis, seguintes ao início do serviço. Sempre que um novo trabalhador inicie funções, a Cocontratante garante a formação inicial, no local de trabalho, e no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

7. Os registos comprovativos da realização das ações de formação e respetiva frequência pelos trabalhadores do refeitório têm que estar disponíveis no refeitório e arquivados em pasta própria.

8. O pessoal afeto e de apoio aos refeitórios deve estar disponível para frequentar ações de formação promovidas pelo Município de Lisboa ou outra entidade por esta indicada.

CLÁUSULA 33.ª – AÇÕES DE SENSIBILIZAÇÃO PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL

1. A Cocontratante obriga-se a coadjuvar na organização de ações de sensibilização para uma alimentação mais saudável promovidas pelo Município de Lisboa, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável (**Anexo I**), integrado no Plano Municipal de Alimentação Escolar Saudável.

2. A Cocontratante poderá realizar, por sua própria iniciativa, ações de sensibilização área da alimentação saudável, por escola, após autorização pelo Município.

3. A Cocontratante comunica ao Município de Lisboa, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrem as ações de sensibilização, podendo o Município de Lisboa sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas.

CLÁUSULA 34.ª – FARDAMENTO

1. O pessoal afeto à cozinha tem que ter fardamento apropriado (mínimo dois conjuntos por trabalhador), tal como bata ou calças e jaqueta, avental, touca e calçado. O fardamento deverá apresentar-se sempre em irrepreensível estado de higiene.

2. Em cada unidade de refeitório deverá estar sempre disponíveis luvas e fardamento em material descartável.

3. O pessoal de cozinha e de apoio tem que ter fardamento apropriado, como por exemplo touca e avental e calçado adequado, devendo apresentar-se sempre em irrepreensível estado de higiene.

CLÁUSULA 35.ª – CONFLITOS

Em caso de distúrbios graves no refeitório (agressões entre alunos ou entre estes e os trabalhadores da Cocontratante, etc.), o representante da Cocontratante – responsável pelo refeitório, tem de contactar de imediato o representante da Escola/Direção e o Município de Lisboa, para que estes atuem em conformidade de forma a restabelecer o normal funcionamento do refeitório.

ANEXO A – Grupos de Escolas - Lote 1

LOTE 1 - Confeção Local

Estabelecimento de Ensino	Média pequenos-almoços diários JI + 1ºciclo	Média lanches diários JI + 1ºciclo	Média almoços diárias JI + 1ºciclo	Média pequenos-almoços diários 2/3ºciclo + Sec	Média lanches diários 2/3ºciclo + Sec	Média almoços diárias 2/3ºciclo + Sec	Média Total ALMOÇOS diários
EB Alto do Lumiar					45	189	189
EB Bairro Padre Cruz					47	200	200
EBi Pedro de Santarém	9	138	255		18	221	476
ES D. Dinis					15	88	88
EB Marvila					29	129	129
EB Damião Góis					20	100	100
ES D. Filipa Lencastre	0	118	268		3	198	466
ES Eça de Queirós					9	187	187
EBi Vasco Gama	4	4	202		1	211	413
EB Fernando Pessoa					14	191	191
EB Francisco Arruda					27	151	151
EB Gil Vicente					24	157	157
ES D. Pedro V					8	69	69
EB Prof Delfim Santos					25	332	332
EB Luís de Camões					8	65	65
EB Manuel Maia	26	72	83		18	83	166
EB Marquesa de Alorna					25	214	214
ES D. Luísa de Gusmão					5	49	49
EB Nuno Gonçalves					22	156	156
ES Josefa de Óbidos					23	205	205
ES Passos Manuel					28	183	183
EBi Patrício Prazeres	22	44	64		25	143	207
EBi Pintor Almada Negreiros	0	95	111		17	79	190
EB Piscinas Olivais					18	132	132
ES Lumiar					26	219	219
EB Quinta de Marrocos					27	156	156
ES Rainha D. Leonor					5	101	101
EB Eugénio Santos					13	257	257
ES António Damásio					1	86	86
EB Telheiras					10	255	255
EBi S. Vicente Telheiras	0	112	190		20	226	416

ANEXO A – Grupos de Escolas - Lote 1 (cont.)

LOTE 1 - Confeção Local

Estabelecimento de Ensino	Média pequenos-almoços diários JI + 1ºciclo	Média lanches diários JI + 1ºciclo	Média almoços diárias JI + 1ºciclo	Média pequenos-almoços diários 2/3ºciclo + Sec	Média lanches diários 2/3ºciclo + Sec	Média almoços diárias 2/3ºciclo + Sec	Média Total ALMOÇOS diários
ES Camões					7	65	65
ES Fonseca Benevides					4	26	26
ES Maria Amália Vaz de Carvalho					3	27	27
ES Marquês de Pombal					3	17	17
ES Pedro Nunes					5	209	209
ES Rainha D. Amélia					4	32	32
Escola Artística António Arroio					4	30	30
Escola Artistica de Dança do Conservatório Nacional					3	57	57
Escola Artistica de Música do Conservatório Nacional					2	49	49

ANEXO A – Grupos de Escolas - Lote 5

Refeições Transportadas

Estabelecimento de Ensino	Média pequenos-almoços diários 2/3ºciclo + Sec	Média Lanches diários 2/3ºciclo + Sec	Média almoços diários 2/3ºciclo + Sec
EB Almirante Gago Coutinho	0	11	147
EB Padre António Vieira	0	8	88
ES Luís António Verney	0	23	122
EB Olaias	0	24	111
ES Restelo	0	5	40
EB Paula Vicente	0	12	136
EB dos Olivais	0	21	158
ES Vergílio Ferreira	0	6	114

ANEXO B – Refeitórios Escolares com refeições transportadas

Local de confeção	Local de destino
EB dos Olivais	ES Luís António Verney
ES Vergílio Ferreira	EB Olaias
EB Paula Vicente	ES Restelo
EB Padre António Vieira	EB Almirante Gago Coutinho

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

ANEXO C – Auto de Ocorrências no Fornecimento de Refeições Escolares

Escola _____ **Data:** ____/____/202___ **Hora:** _____:_____

Empresa Adjudicatária: _____

Lote / Modalidade:

☐ Lote 1 (Confeção no local)

☐ Lote 5 (Confeção no local / Refeições transportadas)

OCORRÊNCIAS VERIFICADAS:

☐ Suspensão parcial ou temporária do fornecimento de refeições _____

☐ Refeição de recurso incompleta

- ☐ Componente _____ (qual?)
- ☐ Capitação _____

☐ Refeição incompleta _____ (qual?)

- ☐ Componente _____ (qual?)
- ☐ Capitação _____

☐ Cesta de frutas VEGI _____

☐ Atraso no horário da prestação do serviço:

- ☐ Pequeno-almoço _____
- ☐ Almoço _____
- ☐ Lanche _____

☐ Pessoal afeto aos refeitórios:

- ☐ Não afixação do mapa de pessoal
- ☐ Mapa de pessoal não atualizado
- ☐ Falta de pessoal afeto à cozinha/copa
  - ☐ Tempo inteiro (8h) _____ (n.º)
  - ☐ Tempo parcial (4h) _____ (n.º)
- ☐ Falta de pessoal de apoio aos alunos _____ (n.º)

☐ Colocação de pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro ou não cumprimento das categorias profissionais _____ (n.º)

☐ Fardamento e higiene do pessoal

- ☐ Fardamento sujo / inexistente ou em falta (2 conjunto/trabalhador) _____
- ☐ Uso de adornos, unhas pintadas e/ou sujas _____
- ☐ Deficiente higienização das mãos _____

☐ Não afixação da ementa em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar _____

☐ Alteração da ementa em vigor: (Indicar ementa servida) _____

☐ Horário de entrega da matéria-prima alimentar e consumíveis_____

☐ Qualidade dos géneros alimentícios:_____ (quais?)

☐ Utilização de alimentos não permitidos: _____ (quais?)

☐ Matéria-prima alimentar – produtos de origem biológica _____

☐ Não conformidades relativas ao sistema HACCP implementado, nomeadamente:

- ☐ Registo das temperaturas da matéria-prima alimentar_____
- ☐ Registo das temperaturas dos equipamentos (frio e quente) _____
- ☐ Registo das temperaturas das refeições (confecionadas e transportadas) _____
- ☐ Registo de lavagens e desinfeção de hortícolas e frutas_____
- ☐ Procedimento de recolha da amostra testemunho:
  - ☐ Ausência de amostra _____
  - ☐ Quantidade _____
  - ☐ Temperatura conservação _____
  - ☐ Componentes _____
- ☐ Transporte de refeições confecionadas
  - ☐ Veículo de transporte _____
  - ☐ Recipientes de transporte _____
- ☐ Plano de higienização das instalações, equipamentos fixos e móveis e restante utensilagem
  - ☐ Higiene das instalações, equipamentos e utensilagem _____
  - ☐ Registos da higienização _____
  - ☐ Fichas técnicas produtos _____

- ☐ Procedimento de rastreabilidade _____
- ☐ Plano de controlo de pragas
  - ☐ Mapas de iscos _____
  - ☐ Relatórios de visita _____
- ☐ Outro _____

☐ Plano de visitas higio-sanitárias internas

- ☐ Ausência de plano _____
- ☐ Relatórios de visita _____ (indicar mês/visita em falta)

☐ Plano de ensaios microbiológicos

- ☐ Ausência de plano _____
- ☐ Boletins de resultados _____ (indicar mês/análises em falta)

☐ Ensaios microbiológicos com resultados não aceitáveis / não satisfatórios_____
_____(indicar parâmetro e nº. de Relatório de Ensaio)

☐ Plano de formação dos trabalhadores

- ☐ Ausência de plano
- ☐ Registo das ações de formação_____ (n.º de ações em falta)
- ☐ Registo de participação _____ (n.º de trabalhadores sem formação)

☐ Outro(s) incumprimentos gerais _____
_____

Observações:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Representante do Município /Escola

Representante da cocontratante

ANEXO D – Circular n.º 3097/DGE/2018

Este documento é constituído por 146 páginas e encontra-se disponível em:

http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf

direção-geral educação

CIRCULAR

Data: 08/08/2018 **Número do Processo:**	**Circular nº.:** 3097/DGE/2018

Assunto: **Orientações sobre ementas e refeitórios escolares 2018**

Para:

Inspeção-Geral da Educação e Ciência	☒
Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares	☒
Direções de Serviços Regionais da DGEstE	☐
Secretaria Regional Ed. da Madeira	☐
Secretaria Regional Ed. dos Açores	☐
Agrupamentos de Escolas	☒
Escolas não agrupadas	☒
Escolas Profissionais	☒
Estabelecimentos de Ensino particular e Cooperativo c/ contrato de Associação	☒
CIREP	☒
Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP)	☒
Associação Nacional de Freguesias (ANAFRE)	☒

O serviço de alimentação prestado nos Refeitórios Escolares constitui uma das modalidades de ação social escolar, de aplicação geral, destinada a disponibilizar a todos os alunos uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável. O refeitório escolar é um espaço educativo privilegiado para a realização de aprendizagens e desenvolvimento de competências, nomeadamente no domínio da educação para a saúde, da promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social.

Os Diretores dos estabelecimentos de educação e ensino devem garantir o acesso de todos os alunos a refeições saudáveis e equilibradas, promovendo a utilização do refeitório também como espaço de convívio e socialização entre a comunidade educativa.

O documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" que se encontra disponível em http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf, resultou de um trabalho e auscultação regular com vários parceiros e apresenta diretrizes sobre os critérios a respeitar no fornecimento de refeições nos refeitórios escolares, a partir do início do ano letivo 2018/2019, quer nos refeitórios de gestão direta pelos estabelecimentos de educação e ensino, quer nos refeitórios concessionados a empresas de restauração coletiva, constando as mesmas no procedimento de contratação pública.

1

ANEXO E – Alimentação Vegetariana em Idade Escolar

Este documento é constituído por 60 páginas e encontra-se disponível em:

https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2016/04/Alimenta%c3%a7%c3%a3o-Vegetariana-em-Idade-Escolar-.pdf

ANEXO F – Manutenção e Reparação de Equipamentos

DADOS A PREENCHER PELA COCONTRATANTE

Escola _____ mês/ano _____ **/20** _____

DATA DA AVARIA	TIPO DE EQUIPAMENTO	MODELO, MARCA E REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO DA AVARIA	DATA DA REPARAÇÃO	OBS

Representante da cocontratante _____
(Assinatura e Carimbo)

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

ANEXO G – Mapa de Pessoal – Lote 1

CONFECÇÃO LOCAL

Escola	Média diária de ALMOÇOS confeccionados	Número de unidades propostas										
		Encarregado		Sub. Enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep. Coz.	Emp. Ref.	Total
		A	B		1ª	2ª	3ª	A	B			
EB Alto do Lumiar	189											
EB Bairro Padre Cruz	200											
EBi Pedro de Santarém	476											
ES D. Dinis	88											
EB Marvila	129											
EB Damião Góis	100											
ESi D. Filipa Lencastre	466											
ES Eça de Queirós	187											
EBi Vasco Gama	413											
EB Fernando Pessoa	191											
EB Francisco Arruda	151											
EB Gil Vicente	157											
ES D. Pedro V	69											
EB Prof Delfim Santos	332											
EB Luís de Camões	65											
EB Manuel Maia	166											
EB Marquesa de Alorna	214											
ES D. Luísa de Gusmão	49											
EB Nuno Gonçalves	156											
ES Josefa de Óbidos	205											
ES Passos Manuel	183											
EBi Patrício Prazeres	207											
EBi Pintor Almada Negreiros	190											
EB Piscinas Olivais	132											
ES Lumiar	219											
EB Quinta de Marrocos	156											
ES Rainha D. Leonor	101											
EB Eugénio Santos	257											
ES António Damásio	86											
EB Telheiras	255											
EBi S. Vicente Telheiras	416											
ES Camões	65											
ES Fonseca Benevides	26											
ES Maria Amália Vaz de Carvalho	27											
ES Marquês de Pombal	17											
ES Pedro Nunes	209											
ES Rainha D. Amélia	32											
Escola Artística António Arroio	30											
Escola Artistica de Dança do Conservatório Nacional	57											
Escola Artistica de Música do Conservatório Nacional	49											

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

ANEXO G – Mapa de Pessoal – Lote 5

REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

Escola	Média diária de almoços confeccionados	Média diária de almoços transportados / recebidos	Média diária de ALMOÇOS	Número de unidades propostas										
				Encarregado		Sub. Enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep. Coz.	Emp. Ref.	Total
				A	B		1ª	2ª	3ª	A	B			
EB Almirante Gago Coutinho		147	**147**											
EB Padre António Vieira	88	147	**235**											
ES Luís António Verney		122	**122**											
EB dos Olivais	158	122	**280**											
EB Olaias		111	**111**											
ES Vergílio Ferreira	114	111	**225**											
ES Restelo		40	**40**											
EB Paula Vicente	136	40	**176**											

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

ANEXO H – Guia de Controlo das Refeições Transportadas

DADOS A PREENCHER PELA COCONTRATANTE

Confeção na Escola: _____ **no dia:** _____

hora de saída: _____ **responsavel:** _____

Refeições Transportadas		Quantidade (Kg/L)	Temp ºC	Descrição da refeição
Sopa				
Prato	Conduto			
	Guarnição			
Sobremesa				
Prato vegetariano				
Dietas				

Entrega na Escola: _____ **no dia:** _____

hora de receção _____ **responsável** _____

Refeições Transportadas		Quantidade (Kg/L)	Temp ºC			Descrição da refeição
Sopa						
Prato	Conduto					
	Guarnição					
Sobremesa						
Prato vegetariano						
Dietas						

A ser arquivado no refeitório da escola que recebe as refeições transportadas, junto da documentação do sistema HACCP.

ANEXO I – Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável

Este documento encontra-se disponível em: https://www.lisboa.pt/cidade/educacao/programas

CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA

ANEXO J – Plano de Ementas

		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SEMANA 1	*SOPA*	Sopa de grão com espinafres	Creme de agrião	Sopa de nabiça	Creme de lentilhas	Sopa juliana de legumes
	PRATO	Bifes de peru de cebolada com arroz de cenoura	Salada de grão com atum e massa penne	Tortilha (s/batata) de legumes no forno com arroz de feijão	Lombinhos de pescada estufados com legumes (tomate, cenoura e curgete) e batata estufada, com feijão verde e cenoura cozida	Peitinho de frango estufado com alho francês, cogumelos, ervilhas, cenoura e massa fusili
	VEGETARIANO	Hamburguer de grão grelhado com arroz de cenoura	Grão estufado com legumes (alho francês, cenoura tomate e pimento vermelho), cogumelos e massa penne	Arroz de feijão e legumes no forno	Estufado de tofu com legumes (tomate, cenoura e curgete) e batata estufada	Seitan de cebolada com massa fusili
	SALADA/VEGETAIS	Salada de alface, couve-roxa e beterraba	Salada de alface, tomate e cenoura ralada	Salada de tomate, cenoura ralada e milho	Feijão verde e cenoura cozidos	Salada de alface, tomate e milho
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
SEMANA 2	*SOPA*	Sopa de cenoura com couve lombarda	Sopa de feijão manteiga com couve portuguea	Creme de alho francês	Sopa de agrião	Creme de feijão encarnado
	PRATO	Bacalhau fresco com batata no forno	Almôndegas de peru estufadas com legumes (curgete, beringela, tomate, pimento vermelho) e esparguete cozido	Tranches de salmão assado com arroz de legumes (cenoura,brocolos,curgete)	Rancho de vaca com grão, couve e massa macarrão	Arroz malandrinho de polvo
	VEGETARIANO	Assado de seitan com batata no forno	Almôndegas de lentilhas estufadas com legumes (curgete, beringela, pimento vermelho) e esparguete cozido	Seitan no forno com arroz de legumes (brócolos, cenoura, curgete)	Rancho vegetariano (cenoura, couve coração, alho francês, tomate, grão e massa)	Tofu com legumes (cenoura, cebola curgete, ervilhas) e arroz
	SALADA/VEGETAIS	Brócolos e couve-flor cozida	Salada de alface, tomate e cenoura ralada	Salada de alface, tomate e couve-roxa	Salada de alface, cenoura ralada e milho	Salada de tomate, milho e beterraba
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época

SEMANA 3	*SOPA*	Sopa de ervilhas	Creme de abóbora com coentros picados	Sopa de lentilhas com nabiças	Creme de espinafres	Sopa de couve lombarda
	PRATO	Bife de frango grelhado com esparguete cozido	Filetes de cavala com batata, feijão verde e cenoura cozida	Omolete de cogumelos e salsa picada com arroz alegre (ervilhas, cenoura e milho)	Lombo de porco assado com massa fusili cor cozida	Arroz de pescada com espinafres e feijão encarnado
	VEGETARIANO	Bifinhos de seitan em cebolada com esparguete	Estufado de 3 feijões (encarnado, preto, catarino) com batata cozida	Arroz alegre (ervilhas, milho e cenoura) com cubinhos de tofu	Massa Fusili estufada com seitan, cogumelos, ervilhas e cenoura	Estufado de lentilhas com legumes (cenoura, tomate, pimento, abóbora, cebola) e arroz branco
	SALADA/VEGETAIS	Salada de alface, tomate e beterraba	Feijão verde e cenoura cozida	Salada de alface, beterraba e couve-roxa	Salada de alface, tomate e cenoura	Salada de tomate, cenoura e milho
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
SEMANA 4	*SOPA*	Creme de legumes	Sopa de couve portuguesa com feijão catarino	Creme de feijão branco	Sopa de curgete com agrião	Sopa de cenoura com feijão verde
	PRATO	Arroz malandrinho de atum e cenoura ralada	Perna de peru no forno com macarrão cozido	Lombinho de salmão no forno com ervas aromáticas e batata doce assada	Arroz de pato	Grão com bacalhau, batata cozida e ovo picado
	VEGETARIANO	Arroz malandrinho de feijão frade, couve lombarda e cenoura com cubinhos de tofu	Bolinhos de grão e curgete com macarrão cozido	Seitan no forno com ervas aromáticas e batata doce assada	Empadão de lentilhas, cogumelos e legumes	Salada de tofu, grão, cogumelos e batata cozida
	SALADA/VEGETAIS	Salada de alface, tomate e milho	Salada de alface, couve roxa e milho	Feijão verde e cenoura cozida	Salada de alface, beterraba e cenoura	Brócolos e cenoura cozida
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época

SEMANA 5	*SOPA*	Sopa de grão com couve lombarda	Creme de brócolos	Sopa de abóbora com juliana de legumes	Creme de couve flor com cebolinho	Sopa de feijão manteiga com nabiças
	PRATO	Frango assado no forno com limão e esparguete cozido	Feijoada de lulas com arroz branco	Tortilha de bacalhau com espinafres	Hamburguer de vaca grelhado com arroz de curgete e feijão preto estufado	Massada de peixe maruca com espinafre
	VEGETARIANO	Esparguete à camponesa (grão, cogumelos, cenoura, ervilhas)	Feijoada vegetariana (feijão encarnado, cenoura, tomate, nabo, couve e abóbora) com arroz branco	Feijão estufado com seitan, cubinhos de cenoura, feijão verde e batata dourada	Hamburguer de lentilha grelhado com arroz de curgete	Bolinhos de tofu com espinafre e massa penne
	SALADA/VEGETAIS	Salada e alface, tomate e beterraba	Salada de tomate, beterraba e milho	Salada de alface, cenoura e couve roxa	Salada de alface, couve roxa e milho	Salada de alface, tomate e milho
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
SEMANA 6	*SOPA*	Sopa de curgete com feijão verde	Sopa de feijão branco com juliana de legumes	Creme de batata doce e nabiça	Sopa de espinafres	Creme de grão
	PRATO	Arroz de bacalhau	Jardineira (batata, cenoura, ervilhas, feijão verde) de peru	Arroz de cavala com cenoura e coentros	Bifinhos de porco grelhados com massa penne	Salmão no forno com batata assada
	VEGETARIANO	Hamburguer de grão e cenoura com arroz de tomate	Jardineira (batata, cenoura, ervilhas, feijão verde) de tofu	Bolinhos de lentilhas e grão com arroz de cenoura e coentros	Seitan salteado com cenoura e curgete com massa penne	Gratinado de tofu e legumes com broa (abóbora, cenoura, ervilhas, alho francês) e batata assada
	SALADA/VEGETAIS	Salada de couve roxa, milho e cenoura	Salada de alface, cenoura e milho	Salada de tomate, beterraba e couve roxa	Salada de alface, tomate e cenoura	Couve flor, cenoura e brócolos cozidos
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época

MINUTA

ACORDO DE TRATAMENTO DE DADOS

No âmbito do Procedimento nº AQ/__/DE/2020 - Fornecimento de refeições nas modalidades de confeção no local e transportadas para escolas básicas integradas, escolas básicas do 2º ciclo e 3º ciclo e escolas secundárias da rede pública da cidade de Lisboa ao abrigo do Acordo Quadro promovido pela Área Metropolitana de Lisboa.

Considerando que:

O Município de Lisboa e _____, celebraram, no dia __ de _____ de 2020, o contrato nº _____, no âmbito do Procedimento nº AQ/__/DE/2020 - Fornecimento de refeições nas modalidades de confeção no local e transportadas para escolas básicas integradas, escolas básicas do 2º ciclo e 3º ciclo e escolas secundárias da rede pública da cidade de Lisboa ao abrigo do Acordo Quadro promovido pela Área Metropolitana de Lisboa - *Lote 1 - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local para consumo na própria unidade, colocando o pessoal exigido para a boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas, tendo em consideração as necessidades das entidades adquirentes*.

No âmbito do mesmo procedimento, o Município de Lisboa e _____, celebraram, no dia __ de _____ de 2020, o contrato nº _____, relativo ao *Lote 5 - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local quer para consumo na própria unidade quer para transporte a quente a outras unidades, com recurso a utensílios inox ou palamenta descartável, colocando o pessoal exigido para uma boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas, tendo em consideração as necessidades das entidades adquirentes.*

Para cumprimento das obrigações assumidas com a celebração dos mencionados contratos, _____ poderá proceder ao tratamento de dados pessoais por conta e em representação do Município de Lisboa**.**

O nº 6 e o nº 7 da cláusula 8ª do caderno de encargos, que faz parte integrante dos mencionados contratos, dispõem que "*As Partes deverão proceder ao tratamento de dados, no âmbito da execução do contrato, em total cumprimento pelo disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados, aprovado pelo Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016.*" e que "*Para cumprimento do disposto no número anterior, as Partes outorgantes do contrato celebrarão um acordo de tratamento de dados, conforme minuta em anexo ao presente caderno de encargos, o qual faz parte integrante do mesmo.*".

O Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados (doravante designado apenas por "RGPD"), impõe um conjunto de obrigações na relação entre Responsáveis pelo Tratamento e Subcontratantes.

O Município de Lisboa considera fundamentais, para o cumprimento do RGPD**,** o estabelecimento de regras subjacentes à recolha e tratamento de dados pessoais, segurança e privacidade de dados, pelos quais se deverá reger a sua relação com _____ que procederá ao tratamento de dados pessoais, no âmbito dos mencionados contratos, por sua conta e representação, e na qualidade de Subcontratante**.**

Neste âmbito, foi aprovado através da Deliberação da Câmara Municipal de Lisboa nº 542/CM/2019, de 25 de julho, o Programa de Proteção de Dados Pessoais no Município de Lisboa.

Desta forma, se torna necessário assegurar a adequação dos mencionados contratos em conformidade com o disposto no RGPD.

Nos termos e para os efeitos da aquisição de bens e serviços objeto dos mencionados contratos, _____ , que assume a posição de Subcontratante, obriga-se a tratar os dados pessoais, cujo Responsável pelo tratamento é o Município de Lisboa, de acordo com as finalidades, os meios, as medidas técnicas e organizativas e de segurança, bem como demais obrigações previamente definidas pelo Município de Lisboa e que se encontram plasmadas no presente Acordo de Tratamento de Dados.

Para garantia do cabal cumprimento da proteção de dados pessoais, _____ obriga-se, igualmente, a fornecer os bens e serviços objeto dos mencionados contratos, de acordo com as limitações ao tratamento de dados pessoais decorrentes da lei laboral e da jurisprudência.

Pelo presente Acordo, serão estabelecidas as obrigações e deveres de ambas as Partes Outorgantes, para garantia de cumprimento do RGPD, nos termos e para os efeitos do disposto no nº 6 e nº 7 da cláusula 8ª do caderno de encargos, que faz parte integrante dos mencionados contratos.

Entre:

Como Primeiro Outorgante**, Município de Lisboa,** pessoa coletiva n.º 500 051 070, com sede nos Paços do Concelho - Praça do Município, 1149 - 014 Lisboa, através do seu órgão executivo, Câmara Municipal de Lisboa, aqui representado pelo Senhor Vereador do Pelouro da Educação, **Manuel Fernando Rosa Grilo**, com competência para o ato conferida pelo Despacho n.º 99/P/2017, republicado e com a redação conferida pelo Despacho n.º 120/P/2019, publicado no 5º Suplemento ao Boletim Municipal n.º 1342, de 07 de novembro e pela Deliberação da Câmara Municipal de Lisboa nº __/CM/2020, de __ de _____.

Como Segundo Outorgante, _____, pessoa coletiva n.º _____, com sede _____, aqui representado no ato por _____, portador do Cartão do Cidadão n.º _____, na qualidade de _____, o qual tem poderes para outorgar o presente Acordo.

Doravante também designadas, individualmente, por **Parte** ou, conjuntamente, por **Partes,**

É livremente, e de boa-fé ajustado e reciprocamente aceite o presente Acordo de Tratamento de Dados, o qual, integrando os considerandos anteriores, se regerá pelas cláusulas seguintes e, no que for omisso, pela legislação aplicável.

Cláusula Primeira
Definições

Para efeitos do presente Acordo, todas as expressões que se refiram a matéria de tratamento e proteção de dados pessoais, terão o significado que consta do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, pelo que, em caso de dúvida na sua interpretação, deverão as Partes recorrer ao estipulado neste mesmo Regulamento.

Cláusula Segunda
Objeto

1. Pelo presente Acordo, as Partes obrigam-se a definir e implementar as medidas técnicas e organizativas necessárias e adequadas ao cumprimento do RGPD e respetiva lei nacional de execução, tendo em

consideração a finalidade do estabelecimento da relação entre as Partes, bem como as inerentes atividades de recolha e tratamento de dados pessoais.

2. Se os mencionados contratos forem objeto de alguma alteração e da mesma resultar a necessidade de adaptar ou introduzir novas atividades de tratamento de dados pessoais em nome do Responsável pelo tratamento, as Partes deverão assegurar que este Acordo é devidamente atualizado em conformidade e que tal ocorrerá em momento prévio ao(s) tratamento(s).

Cláusula Terceira
Vigência e Duração

O Segundo Outorgante reconhece e aceita que o tratamento de dados pessoais deve ser feito em estrita observância da legislação aplicável em matéria de proteção de dados e do estipulado no presente Acordo e apenas durante o tempo em que vigorar a relação contratual estabelecida entre si e o Primeiro Outorgante, sem prejuízo da obrigação de sigilo, que perdura após o termo dos mencionados contratos.

Cláusula Quarta
Categorias de dados pessoais

Para efeitos do presente Acordo, as categorias de dados pessoais utilizadas para o cumprimento das finalidades previstas na Cláusula seguinte, são as respeitantes à identificação do titular de dados, origem racial ou étnica, convicções religiosas ou filosóficas, genéticos e saúde.

Cláusula Quinta
Finalidade(s) e Licitude do tratamento

1. Para efeitos do presente Acordo, constituem finalidades do tratamento de dados pessoais, as seguintes:

    a) Faturação e cobrança das refeições;

    b) Informação sobre intolerâncias alimentares por parte de quaisquer crianças ou alunos;

    c) Informação sobre restrições ao consumo de bens alimentares por parte de quaisquer crianças ou alunos.

2. O tratamento de dados pessoais tem como fundamento de licitude:

    a) O cumprimento de obrigações legais;

    b) O consentimento do responsável legal do titular dos dados para o tratamento dos seus dados pessoais para uma ou mais finalidades específicas;

    c) O tratamento ser necessário para a defesa de interesses vitais do titular dos dados ou de outra pessoa singular;

    d) O tratamento ser necessário ao exercício de funções de interesse público ou ao exercício da autoridade pública de que está investido o responsável pelo tratamento;

    e) O tratamento ser necessário para efeito dos interesses legítimos prosseguidos pelo responsável pelo tratamento ou por terceiros, exceto se prevalecerem os interesses ou direitos e liberdades fundamentais do titular que exijam a proteção dos dados pessoais, em especial se o titular for uma criança.

Cláusula Sexta
Tratamentos de dados

Para efeitos do presente Acordo, as operações de tratamento a realizar para o cumprimento das finalidades suprarreferidas, são as seguintes:

A. Informação sobre os elementos de identificação dos titulares de dados que permitam a faturação aos mesmos das refeições fornecidas;

B. Informação sobre intolerâncias alimentares de quaisquer crianças ou alunos por forma a evitar problemas de saúde originados pela ingestão de certos alimentos.

C. Informação sobre restrições ao consumo de bens alimentares de quaisquer crianças ou alunos por forma a evitar o desrespeito pelas convicções religiosas ou filosóficas.

Cláusula Sétima
Obrigações das Partes

1. Nos termos e para os efeitos do presente Acordo, constituem obrigações do Primeiro Outorgante:

    a) Aconselhar as medidas de segurança e privacidade subjacentes às atividades de tratamento dos dados pessoais levados a cabo pelo Segundo Outorgante;

    b) Informar o Segundo Outorgante, sem demora injustificada, de todas as circunstâncias relevantes para a realização do tratamento de dados, atendendo sobretudo à especificidade das finalidades descritas no presente Acordo e os potenciais riscos envolvidos;

    c) Comunicar ao Segundo Outorgante quaisquer alterações que se tenham verificado nos dados pessoais em tratamento;

    d) Definir prazos de conservação de dados pessoais ou, quando tal não seja possível, indicar as circunstâncias que ditam a finalidade da conservação, tal como se segue:

        i. No que respeita à informação constante na alínea a) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência dos mencionados contratos;

        ii. No que respeita à informação constante na alínea b) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência dos mencionados contratos.

2. Nos termos e para os efeitos do presente Acordo, constituem obrigações do Segundo Outorgante:

    a) Utilizar os dados pessoais objeto de tratamento unicamente para as finalidades que determinaram a sua recolha, não podendo em caso algum utilizá-los com finalidades distintas daquelas para as quais os dados foram recolhidos.

    b) Tratar os dados de acordo com as instruções do Primeiro Outorgante.

    c) No caso de considerar que algumas das instruções do Primeiro Outorgante violam o RGPD ou qualquer disposição, em matéria de proteção de dados, nacional ou da UE deve informar, de imediato, o Primeiro Outorgante;

    d) Deve elaborar um registo de todas as atividades de tratamento efetuadas por conta do Primeiro Outorgante que contenham:

I. Os tratamentos efetuados por conta do Primeiro Outorgante;

II. Descrição geral das medidas técnicas e organizativas de segurança:

i. A pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais;

ii. A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanente dos serviços de tratamento;

iii. Capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada em caso de incidente físico ou técnico;

iv. Ter um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;

e) Prestar assistência ao Primeiro Outorgante na realização de avaliações de impacto sobre a proteção de dados;

f) Dar apoio ao Primeiro Outorgante quando haja lugar a consultas prévias junto da Autoridade de controlo (CNPD);

g) Designar um Encarregado de Proteção de Dados e comunicar ao Primeiro Outorgante a sua identidade e contactos;

h) Prestar toda a assistência necessária e solicitada pelo Primeiro Outorgante para que este consiga assegurar eficazmente o cumprimento de todas as obrigações que decorrem do disposto nos artigos 32.º a 36.º do RGPD

Cláusula Oitava
Subcontratação

1. Caso o Primeiro Outorgante autorize a subcontratação do tratamento pelo Segundo Outorgante, deverá este impor a esse outro Subcontratante, mediante a celebração de um contrato escrito, as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados impostas ao Segundo Outorgante e estabelecidas no presente Acordo.

2. A Primeira Outorgante confere, desde já, autorização à Segunda Outorgante para a contratação de SubSubcontratante(s) para o tratamento dos dados pessoais da Primeira Outorgante, com acordos em vigor na data da celebração deste Acordo, os quais consistem em:

SubSubcontratante	**Morada/País**	**Serviço**

3. Para cumprimento do disposto no número anterior, o Segundo Outorgante, caso pretenda proceder à alteração das SubSubcontratantes:

- Informará a Primeira Outorgante, por escrito, previamente e com antecedência razoável, das alterações pretendidas, dando-lhe a oportunidade de se opor às mesmas, e

- Caso a Cliente não se oponha às alterações, por escrito, dentro de um prazo considerado razoável, celebrará acordo de subsubcontratação nos termos e condições previstos no artigo 28º, nºs 2 a 4 do RGPD.

4. O Segundo Outorgante reconhece e aceita que será plenamente responsável perante o Primeiro Outorgante pelo incumprimento de qualquer obrigação em matéria de proteção de dados por qualquer subcontratante por si contratado.

Cláusula Nona
Medidas de segurança do tratamento

1. No âmbito do presente Acordo e para cumprimento do objeto do mesmo, nos termos do artigo 32º do RGPD, o Segundo Outorgante obriga-se a adotar as medidas técnicas e organizativas pertinentes para garantir um nível de segurança dos dados pessoais adequado ao risco, bem como contra destruição, perda, alteração, divulgação não autorizada, acesso acidental ou ilegal.

2. O previsto no número anterior concretiza-se através da implementação da Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018, bem como das normas comunitárias, da legislação e das recomendações nacionais específicas em matéria de segurança da informação.

3. Em qualquer caso o Segundo Outorgante deve implementar mecanismos que consigam garantir a segurança dos tratamentos designadamente as previstas nas alíneas a), b), c), d) do n.º 1 do artigo 32.º do RGPD.

5. Nos termos e para os efeitos do disposto nos números 1 e 2 da presente Cláusula, deverá o Segundo Outorgante considerar os seguintes princípios aplicáveis à segurança da informação:

    a) Garantia de proteção - a informação é um recurso crítico para o eficaz desenvolvimento de todas as atividades do Primeiro Outorgante, sendo assim fundamental garantir a sua adequada proteção, nas vertentes de integridade, autenticidade, disponibilidade e confidencialidade;

    b) Sujeição à lei - tanto a política como as tarefas executadas no seu âmbito estão sujeitas à legislação aplicável, bem como às normas e regulamentos internos aprovados pelas entidades competentes;

    c) Necessidade de acesso - o acesso à informação deve restringir-se, exclusivamente, às pessoas que tenham necessidade de a conhecer para cumprimento das suas funções e tarefas;

    d) Transparência - deve assegurar-se a transparência, conjugando o dever de informar com a fixação, de forma clara, das regras e procedimentos a adotar para a segurança da informação sob a responsabilidade do Primeiro Outorgante;

    e) Proporcionalidade - as atividades impostas pela segurança da informação devem ser proporcionais aos riscos a mitigar e limitadas ao necessário, minimizando a entropia no regular funcionamento do Primeiro Outorgante;

    f) Obrigatoriedade de cumprimento - as políticas e procedimentos de segurança definidos devem ser integrados nos processos de trabalho e a execução das tarefas diárias deve ser pautada pelo seu cumprimento;

    g) Responsabilidades - as responsabilidades e o papel das entidades intervenientes na segurança da informação devem ser definidas de forma clara e ser alvo de monitorização e auditoria periódicas, nos termos da cláusula décima terceira do presente acordo;

h) Informação - todas as políticas e procedimentos específicos devem ser publicitados e comunicados a todos os utilizadores que deles necessitem para o desempenho das suas funções e tarefas;

i) Formação - deve ser planeado, aprovado e executado um plano de formação e de divulgação que incida sobre o domínio da segurança da informação e sobre as políticas e procedimentos específicos adotados neste âmbito;

j) Avaliação do risco - deve ponderar-se a necessidade de proteção da informação em função da sua relevância e das ameaças que sobre ela incidem. A avaliação do risco deve identificar, controlar e eliminar os diversos tipos de ameaças a que a informação se encontra sujeita. Os níveis de segurança, custo, medidas, práticas e procedimentos devem ser apropriados e proporcionais ao valor e ao nível de confiança da informação;

k) Comunicação, registo e ponto de contacto único - todos os incidentes de segurança, bem como as fragilidades, têm de ser objeto de comunicação imediata e registo de forma a proporcionar uma resposta célere aos problemas. O processo de registo deve prever a identificação de um ponto único de contacto para onde devem ser canalizados todos os relatos;

l) Sanções - a não observância das disposições de segurança da informação que se encontrem em vigor, será considerada como infração às normas aplicáveis e, como tal, será sujeita a sanções e medidas corretivas apropriadas de acordo com a legislação e normativos aplicáveis, ou que para o efeito venham a ser estabelecidos.

Cláusula Décima
Confidencialidade

1. Para efeitos do presente Acordo, as Partes obrigam-se a não divulgar e/ou publicar qualquer informação a que tenha acesso, no âmbito da execução das suas atividades.

2. A obrigação de confidencialidade prevista na presente cláusula vincula as Partes durante a vigência dos mencionados contratos e após a sua cessação, independentemente da causa da sua cessação.

3. A obrigação referida no n.º 1 da presente cláusula cessa se a informação for do conhecimento público, exceto se tal acontecer em razão da violação do dever de confidencialidade imposto por esta Cláusula, cabendo, em caso de litígio, ao inadimplente provar que a informação já era do conhecimento público antes da divulgação ou execução por si.

4. O Segundo Outorgante deverá garantir que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais se comprometem, de forma expressa e por escrito, a respeitar a confidencialidade e a cumprir as medidas de segurança correspondentes.

5. As Partes deverão manter à disposição da outra a documentação que comprove a obrigação de confidencialidade.

Cláusula Décima Primeira
Tutela dos direitos dos titulares dos dados pessoais

1. As Partes reconhecem que o exercício dos direitos por parte dos titulares dos dados pode ser efetuado diretamente, quer junto do Segundo Outorgante, quer junto do Primeiro Outorgante e/ou, se determinado, pela Autoridade de Controlo.

2. Neste sentido, e no âmbito da tutela dos direitos dos titulares dos dados pessoais, compete ao Segundo Outorgante, obrigando-se este a:

    a) A Segunda Outorgante assistirá o Primeiro Outorgante na resposta a pedidos dos titulares de dados dentro dos prazos legais ou regulamentares;

    b) No momento da recolha dos dados, prestar toda a informação relativa ao tratamento dos seus dados;

    c) Prestar toda a assistência necessária ao Primeiro Outorgante, através de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que este cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;

    d) Responder, no prazo de 72 horas, a pedidos de esclarecimento formulados pelo Primeiro Outorgante sobre proteção de dados pessoais;

    e) Informar o Primeiro Outorgante de eventuais retificações ou situações de apagamento dos dados pessoais que ocorram em virtude de uma solicitação dos titulares de dados pessoais.

Cláusula Décima Segunda
Violação de dados pessoais

O Segundo Outorgante notificará o Primeiro Outorgante, sem demora injustificada horas estabelecido no RGPD, de todas as violações de dados pessoais de que tenha conhecimento, nos termos estabelecidos no artigo 33.º, n. º3 do RGPD.

Cláusula Décima Terceira
Auditorias

1. O Segundo Outorgante, sem prejuízo da salvaguarda dos direitos de privacidade inerentes aos dados pessoais de terceiros, dos seus segredos de negócio e dos deveres de segredo profissional, assume o compromisso de disponibilizar ao Primeiro Outorgante todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das suas obrigações e facilita e contribui para o cumprimento das auditorias ou inspeções conduzidas pelo Primeiro Outorgante ou por auditor por este mandatado, inclusive nas suas próprias instalações.

2. Para as auditorias referidas pelo número anterior, a Primeira Outorgante nomeará o auditor e/ou a(s) equipa(s) de auditores, suportando todos os custos e despesas associadas.

3. As auditorias serão realizadas somente em dias úteis, a acordar entre as Partes, com o pré-aviso de 15 dias úteis.

Cláusula Décima Quarta
Destino dos dados

O Segundo Outorgante compromete-se a devolver ao Primeiro Outorgante todos os dados pessoais depois de cumpridas as finalidades indicadas pelo Primeiro Outorgante, devendo ainda apagar, nesse momento, todas as restantes cópias ou versões que contenham os referidos dados, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do Direito da União ou dos Estados Membros.

Cláusula Décima Quinta
Limitação de Responsabilidade

1. A Primeira Outorgante tem direito de ser ressarcida nos termos gerais de direito pelos prejuízos eu possa ser causados pelo incumprimento da Segunda Outorgante, ainda que sempre dos limites contratuais de responsabilidade estabelecidos entre as Partes no número seguinte.

2. A Segunda Outorgante não poderá, em caso algum, ser responsabilizada por perdas e danos consequenciais ou indiretos (incluindo, sem limitar, lucros cessantes, custos de oportunidade, etc.)

3. O limite máximo da responsabilidade da Segunda Outorgante por incumprimento das obrigações previstas no presente Acordo corresponde a (6) vezes o valor da retribuição anual paga pelos serviços prestados pela Segunda Outorgante à Primeira Outorgante.

4. A responsabilidade prevista no número anterior não poderá ser, em circunstância alguma, superior ao valor coberto pela apólice de seguro de responsabilidade civil da Segunda Outorgante.

Celebrado em Lisboa, em __ de _____ de 2020, em dois exemplares, que ficam na posse de cada uma das Partes

Pelo Município de Lisboa	**Pelo**
_____	_____
(Vereador do Pelouro da Educação, Manuel Fernando Rosa Grilo)	()