



CADERNO DE ENCARGOS

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO
E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA O 1º PERÍODO DO ANO LETIVO 2020/2021**



ÍNDICE

PARTE I | CLAÚSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I | DISPOSIÇÕES GERAIS

Clausula 1ª | Objeto

Clausula 2ª | Contrato

Clausula 3ª | Prazo de prestação do serviço

CAPÍTULO II | OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I | Obrigações do prestador de serviços

Clausula 4ª | Obrigações principais do prestador de serviços

Clausula 5ª | Forma da execução do contrato

Clausula 6ª | Instalações, equipamentos e material

Clausula 7ª | Fiscalização e controlo

Clausula 8ª | Seguros

Clausula 9ª | Segurança, higiene e saúde no trabalho

Secção II | Obrigações do Município de Vila do Conde

Clausula 10ª | Preço contratual

Clausula 11ª | Condições de pagamento

Clausula 12ª | Penalidades contratuais

CAPÍTULO III | RESOLUÇÃO

Clausula 13ª | Resolução por parte do Município de Vila do Conde

Clausula 14ª | Força maior

CAPÍTULO IV | RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Clausula 15ª | Foro competente

CAPÍTULO V | DISPOSIÇÕES FINAIS

Clausula 16ª | Representação

Clausula 17ª | Subcontratação

Clausula 18ª | Cessão da posição contratual

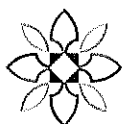
Clausula 19ª | Comunicações e notificações

Clausula 20ª | Contagem dos prazos

Clausula 21ª | Legislação aplicável

PARTE II | CLAUSULAS TÉCNICAS

Clausula 1ª | Ementas



Clausula 2ª | Matéria-prima alimentar

Clausula 3ª | Operações de verificação

Clausula 4ª | Controlo

Clausula 5ª | Confeção de alimentação para outros fins

Clausula 6ª | Diferendos

Clausula 7ª | Irregularidades

Clausula 8ª | Pessoal

ANEXOS

Anexo I | Previsão refeições por unidade/ pessoal

Anexo II | Ementas



FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA O 1º PERÍODO DO ANO LETIVO 2020/2021

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I | CLAÚSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I | Disposições Gerais

Cláusula 1.ª | Objeto

1 – O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES AOS ALUNOS DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO E DA EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR PARA O 1º PERÍODO DO ANO LETIVO 2020/2021**, em regime de confeção local e de refeições transportadas, bem como o acompanhamento/supervisão das crianças do 1º CEB durante a refeição, de acordo com as especificações técnicas constantes do presente Caderno de Encargos.

2 – As refeições serão fornecidas diariamente, com exceção dos Sábados, Domingos e feriados.

3 – As refeições serão confeccionadas pelo adjudicatário nos estabelecimentos de ensino constantes no Anexo I, podendo ser consumidas no próprio estabelecimento ou transportadas para os estabelecimentos de ensino indicados no mesmo Anexo.

4 – O número de refeições previstas no Anexo I e o de estabelecimentos de ensino abrangidos, será alargado ou diminuído pelo Município, em função das necessidades da comunidade escolar.

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 suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O presente Caderno de Encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

4 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.



Cláusula 3.ª | Prazo de prestação do serviço

1 - O contrato tem início no dia 1 de setembro de 2020 e termina no dia 31 de dezembro de 2020.

2 – Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições e garantir o acompanhamento/supervisão dos alunos do 1º ciclo durante as refeições, todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação, e ainda na paragem letiva do Natal.

3 - As situações a considerar na paragem letiva deverão ser comunicadas ao prestador, identificando os locais onde tal seja necessário, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

CAPÍTULO II | Obrigações Contratuais

Secção I | Obrigações do prestador de serviços

Cláusula 4.ª | Obrigações principais do prestador de serviços

1 – Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no Caderno de Encargos, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais, em conformidade com os requisitos constantes do presente Caderno de Encargos:

- a) Obrigação de fornecer as refeições e garantir o acompanhamento/supervisão objeto do contrato, durante o período de vigência do mesmo, estipulado na cláusula 3ª e sem qualquer encargo adicional para o Município;
- b) Obrigação de consultar diariamente, após o encerramento do período de marcação por parte dos encarregados de educação (8h30m) o portal Sistema de Gestão de Ensino do Município, por forma a obter informação relativamente ao número diário de refeições e à relação nominal de agendamentos efetuados;
- c) Obrigação de garantir o número de refeições agendadas na plataforma até às 8h30 do próprio dia e ainda as que sejam solicitadas pelo Município através de e-mail, a enviar até às 10h30 do próprio dia;
- d) É obrigação do adjudicatário garantir as condições necessárias para que cada uma das unidades indicadas Anexo I disponha de informação diária e precisa relativamente ao número de agendamentos;
- e) Assumir os encargos resultantes do transporte de refeições;
- f) Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/ colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos causados, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
- g) Proceder à organização do espaço do refeitório, designadamente à marcação dos lugares, de forma a assegurar o máximo de distanciamento físico possível entre as crianças;



- h) Garantir o cumprimento das orientações da Direção Geral de Saúde e da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares, designadamente no que diz respeito à higienização e desinfeção das superfícies, incluindo mesas e cadeiras, entre trocas de turnos/grupos de alunos constituídos;
- i) Garantir os equipamentos de proteção individual ao pessoal afeto ao fornecimento em causa;
- j) Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- k) O adjudicatário deverá ter 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 entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamentadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.
- l) O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias;
- m) Efetuar os contratos de seguro que a atividade em causa exige.

2- O adjudicatário obriga-se a permitir que entidade adjudicante ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.

3 - A título acessório, o fornecedor fica obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 5.º | Forma de execução do contrato

1 – O serviço é prestado pelo adjudicatário de acordo com os agendamentos prévios efetuados pelos Encarregados de Educação ou por funcionário da Divisão Municipal de Educação no portal Sistema de Gestão de Ensino do Município;

2 – Para efeito de verificação diária dos agendamentos será facultado ao prestador de serviços um código de acesso ao portal Sistema de Gestão de Ensino do Município.

3 – Os agendamentos a que se refere o número anterior, em regra, serão efetuados até à véspera do dia em que a refeição será fornecida;

4 – Não obstante o disposto no número anterior, podem ser agendadas refeições até 8h30 e até às 10h30 do próprio dia, pelos utentes e pelo Município, respetivamente;

5 – O número de agendamentos efetuados nos termos do número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições previstas no presente caderno de encargos;



6 – O prestador de serviços ou seu representante fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes do Município, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes.

7 – As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação por parte do Município, o qual deve elaborar a agenda prévia de cada reunião.

8 – O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar ao Município um relatório com a evolução de todas as operações objeto do contrato e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do mesmo, sempre que solicitado.

9 – Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços deverão ser redigidos em português.

Clausula 6.^a | Instalações, equipamentos e material

1 – Serão colocados à disposição do adjudicatário, as instalações escolares, o equipamento e outro material necessário à confeção das refeições.

2 – O adjudicatário será responsável pela correta utilização do material, equipamento e instalações cedidas, devendo assumir os encargos dos danos que venham a ser detetados por negligência do seu pessoal, incluindo terceiros.

3 – Cessado o contrato, as instalações, o equipamento e restante material existente na Escola deverão ser restituídos ao Município, no estado em que se encontravam aquando da celebração do contrato, ressaltando o desgaste normal, resultante de uma utilização cuidadosa.

4 – Sem prejuízo do disposto no número anterior, no início e ainda no final do contrato, deverá ser realizado, pelo adjudicatário e pelo representante do Município, em cada estabelecimento escolar, o inventário do material disponibilizado.

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

6 – O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção na cozinha e despensa, pelos encargos com os materiais e os produtos de limpeza adequados, quer nos estabelecimentos de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos estabelecimentos para onde são transportadas as refeições. Deve ainda zelar pela correta utilização do equipamento pertença da autarquia, bem como dos produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

7 – A desinfestação e controlo de pragas é da responsabilidade da entidade adjudicante e deve ser realizada uma vez por ano e sempre que se verifique necessário.

8 – É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de materiais e produtos para utilização nas operações de limpeza e desinfeção nos refeitórios/ cozinhas para onde são transportadas as refeições.



9 – É ainda da responsabilidade do adjudicatário as operações de limpeza. Considera-se zona do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários, os corredores específicos e todos os anexos.

10 – É da responsabilidade do adjudicatário a disponibilização de instrumentos de pesagem (balanças) por forma a garantir o cumprimento de captações, bem como o correto e rigoroso preenchimento da(s) ficha(s) de rastreabilidade.

11 – É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e a gás existente nas cozinhas, nomeadamente as descascadoras de batatas, máquinas de lavar louça, fritadeiras, arcas congeladoras, frigoríficos, varinhas mágicas, fogões, exaustores, cilindros, esquentadores, etc.

12 – Será realizada verificação técnica, previamente ao início da execução do contrato e no final do mesmo, a efetuar por representante do município e do adjudicatário.

13 – Os representantes procederão à elaboração dos respetivos relatórios, em conformidade com o quadro de existências, os quais deverão ser assinados pelos representantes de ambas as partes, nos quais deverá constar a informação considerada relevante relativamente ao estado dos equipamentos existentes em cada um dos estabelecimentos/refeitório.

14 – A manutenção dos equipamentos durante a vigência do contrato obedece às condições seguintes:

14.1 – Execução de todas as reparações necessárias com peças de origem ou similar.

14.2 – O adjudicatário, antes de proceder a qualquer reparação, deverá contactar o Município, a fim de se inteirar se os respetivos equipamentos se encontram nos prazos de garantia.

15 – É da responsabilidade do adjudicatário o aprovisionamento da demais matéria prima-prima não alimentar necessária à efetivação do serviço, incluindo papel absorvente para os fritos, toalhetes de papel para as mesas e/ ou tabuleiros, de guardanapos de papel, empacotamento de talheres e pão, bem como o papel e líquidos para higiene das mãos, detergentes, desinfetantes e sacos de lixo, quer nos estabelecimentos de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos estabelecimentos para onde as mesmas são transportadas.

16 – Os encargos com o abastecimento de gás serão da responsabilidade do adjudicatário. Nas situações em que o abastecimento de gás seja efetuado para o edifício no seu conjunto, será imputado à prestação de serviços um custo de 0,005 € + IVA, por refeição.

Cláusula 7.ª | Fiscalização e controlo

1 – O adjudicatário ficará obrigado a possibilitar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e confeção aos representantes dos estabelecimentos de ensino e do Município, como também aos organismos com competência específica para o efeito.

2 – O adjudicatário deve facultar os dados referentes ao peso da matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considere necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento.

3 – O exercício do direito de visita referido no número 1 não desobrigará o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições.



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

4- Para efeito de auditoria dos serviços prestados o adjudicatário deverá colocar à disposição até duas refeições mensais em cada um dos refeitórios, sem encargo adicional para a entidade adjudicante.

Cláusula 8.ª | Seguros

O prestador de serviços obriga-se a celebrar um contrato de seguro de responsabilidade civil com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar e de acidentes de trabalho do respetivo pessoal, a qual deverá manter-se em vigor durante o período de execução do contrato, sendo obrigatório fazer prova documental da celebração dos contratos de seguro antes do início da execução do contrato e, posteriormente, sempre que o Município ou a fiscalização o exija.

Cláusula 9.ª | Segurança, higiene e saúde no trabalho

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

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

3 – Todos os trabalhadores deverão beneficiar de formação contínua.

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

Secção II | Obrigações do Município de Vila do Conde

Cláusula 10.ª | Preço contratual

1 – Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Vila do Conde deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, não podendo exceder o valor de **500 000,00 € + IVA**.

2 – O preço global da proposta, terá por base o produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições estimadas e obrigatoriamente 75 dias de fornecimento.

3 – O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Vila do Conde.



Cláusula 11.ª | Condições de pagamento

- 1** – O adjudicatário enviará ao Município de Vila do Conde, até ao dia 8 de cada mês, a fatura do número de refeições fornecidas no mês anterior, com discriminação do número de refeições correspondentes à educação pré-escolar e ao primeiro ciclo do ensino básico.
- 2** – A quantia devida pelo Município de Vila do Conde, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo de 60 dias após a receção pelo Município de Vila do Conde da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva.
- 3** – Em caso de discordância por parte do Município de Vila do Conde, quanto ao valor indicado nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários e/ou proceder às devidas retificações.
- 4** – Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no nº1, as faturas serão pagas através de transferência bancária.
- 5** – Caso durante a execução do contrato se verifique um aumento ou um decréscimo do número de refeições servidas, por motivos de defesa do interesse público, haverá lugar ao reequilíbrio financeiro do contrato, em termos proporcionais com o preço e o objeto contratual inicialmente contratado.

Cláusula 12.ª | Penalidades Contratuais

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

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

Em que:

P = ao valor da penalidade;

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

PRA = ao preço das refeições agendadas;

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

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



Em que:

I1 – Valor da indemnização a deduzir na faturação

Ep – Encargos com pessoal /dia no refeitório em causa

Nt – N° total de elementos que deviam estar no refeitório

Nf – n° de elementos em falta

R – N° de refeições previstas no refeitório em causa

3 – Sempre que não forem respeitadas as categorias indicadas e cargas horárias diárias previstas no Anexo I, será aplicada uma penalidade no valor de 25 € + IVA por cada trabalhador e por cada dia.

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III | Resolução

Cláusula 13.ª | Resolução por parte do Município de Vila do Conde

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Vila do Conde pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou



reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente pelo atraso na conclusão dos serviços.

2 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços.

Cláusula 14.^a | Força Maior

1 – Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 – Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueio internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 – Não constituem força maior, designadamente:

- a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normais legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 – A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 – A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.



CAPÍTULO IV | Resolução de litígios

Cláusula 15.^a | Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

CAPÍTULO V | Disposições finais

Cláusula 16.^a | Representação

- 1** – O adjudicatário deve informar o Município de Vila do Conde, no prazo de 10 dias úteis, qual o seu representante em cada um dos estabelecimentos de ensino mencionados no Anexo I.
- 2** – A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, no prazo de 5 dias úteis, a contar da mesma.

Cláusula 17.^a | Subcontratação

É interdita, a qualquer título, a subcontratação da prestação de serviços objeto do contrato.

Cláusula 18.^a | Cessão da posição contratual

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

Cláusula 19.^a | Comunicações e notificações

- 1** – Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2** – Todas as notificações, informações e comunicações deverão ser efetuadas, por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
- 3** – Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 20.^a | Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 21.^a | Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.



PARTE II | CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.^a | Ementas

1. As refeições objeto do presente contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas apresentadas para 8 semanas, as quais serão objeto de repetição sucessiva e que constam no Anexo II.
2. Nos termos da Lei 11/2017 de 17 de abril, deverão ainda ser servidas ementas de dieta vegetariana, mantendo-se sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.
3. Poderão ainda, por motivos de saúde justificados por prescrição médica e de ordem religiosa e ainda em situações de dias festivos, visita de estudo ou outras, ser servidas ementas alternativas.
4. O fornecimento de refeições escolares deve obedecer ao disposto na Circular 3/DSEEAS/DGE/2013 e respetivos anexos e as que lhe possam vir a suceder, designadamente no que diz respeito à “Confeção de géneros alimentícios”, “Empratamento dos alimentos”, “Composição da Refeição”, “Componentes da Ementa”, “Elaboração de ementas e “Ementas alternativas”, bem como ao disposto nos anexos 1 (Lista de Alimentos Autorizados) e 2 (Capitação de Alimentos) à referida Circular.
5. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas no número anterior. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.
6. A fruta deve ser fornecida descascada, devendo o adjudicatário adotar os procedimentos adequados para que esta não se apresente oxidada no momento do consumo.
7. Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário deverá assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas, devendo preferenciar as variantes em posta, filete ou lombo.
8. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação escolar, pelo que o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, em quantidades equilibradas.
9. Em caso pontual de alguma eventualidade impedir o fornecimento da refeição prevista (em um ou mais dos seus constituintes), o adjudicatário deve, por e-mail, propor a sua substituição aos Serviços de Educação do Município. Neste caso, torna-se ainda obrigatório proceder à retificação da ementa afixada na escola, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.
10. O representante do adjudicatário deverá afixar a ementa semanal em local de fácil acesso e de forma visível para os encarregados de educação, o mais tardar até à sexta-feira antes do início de cada semana.



Cláusula 2.^a | Matéria-prima alimentar

1 – O aprovisionamento de matéria-prima alimentar deve compreender a seguinte periodicidade mínima:

- a) Duas vezes por semana para produtos perecíveis;
- b) Para produtos não perecíveis: semanalmente, quando a média de refeições for igual ou inferior a 200 e duas vezes por semana quando a média for superior.

Cláusula 3.^a | Operações de verificação

1 – As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.

2 – A verificação será exercida pelos Serviços de Educação do Município e/ou pela coordenação do estabelecimento de ensino, sendo ainda possível que a mesma se concretize por via do desenvolvimento de parcerias entre o Município e outras entidades da comunidade, designadamente da área da Saúde.

3 – Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

4 – A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.

Cláusula 4.^a | Controlo

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a vista das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (fichas de rastreabilidade, faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes da escola, quer aos representantes do Município de Vila do Conde sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

2 – O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.

3 – O adjudicatário obriga-se, em conformidade com o disposto no Anexo ao despacho nº 10919/2017, a recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita, as amostras serão catalogadas, sendo que uma do início e outra do fim serão refrigeradas e as restantes serão congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante 72 horas de refrigeração e durante duas semanas na câmara de congelação, respetivamente.

4 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.



5 – O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma e demais elementos da implementação da certificação do sistema HACCP, relativamente a cada um dos refeitórios, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação

Cláusula 5.ª | Confeção de alimentação para outros fins

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

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

Cláusula 6.ª | Diferendos

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

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

Cláusula 7.ª | Irregularidades

1 – As irregularidades constantes e não resolvidas atempadamente pelo adjudicatário, de modo a que o fornecimento diário não seja prejudicado serão objeto de registo escrito e comunicadas ao Município.

2 – Consideram-se irregularidades:

- A má confeção da refeição;
- A má qualidade da fruta;
- A má qualidade da carne e do peixe;
- Utilização de géneros interditos;
- O não cumprimento das capitações;
- A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição;
- A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição.

Cláusula 8.ª | Pessoal

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

2 – O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as



exigências previstas na legislação aplicável na indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

3 – A entidade adjudicante fica obrigada a afixar os mapas de pessoal com indicação dos nomes, categorias e respetivos horários de trabalho em cada refeitório e em local visível.

4 – Ao pessoal que irá prestar serviço nos refeitórios escolares, o adjudicatário ficará obrigado a efetuar um contrato de trabalho, sem interrupção, com início idêntico ao do funcionamento do respetivo refeitório escolar, considerando-se um período de 9 meses para o efeito de determinação da incidência dos encargos de pessoal no custo unitário da refeição.

5 – O número mínimo de trabalhadores de trabalhadores a afetar ao presente fornecimento encontra-se previsto no Anexo I.

6 – Para efeito de eventual ajustamento mensal do pessoal a afetar deverá considerar-se a informação constante no portal do município.

7 – O horário de trabalho de todos os trabalhadores adstritos à supervisão/acompanhamento dos alunos do 1º CEB terá, obrigatoriamente, que cobrir a totalidade do horário de almoço, o qual será definido por cada um dos estabelecimentos de ensino/educação e oportunamente comunicado ao adjudicatário.

Vila do Conde, 23/07/2020

A Presidente da Câmara Municipal



Elisa Ferraz, Dr.^a

ANEXO I - PREVISÃO DE REFEIÇÕES POR UNIDADE/PESSOAL

Estabelecimento de ensino	Previsão do nº de refeições por dia			Quadro mínimo de pessoal (confeção de refeições e acompanhamento dos alunos 1º CEB)								
				Cozinheiro 2º		Empregadas de Refeitório				Empregados Acompanhamento	Técnico de Nutrição	Encarregado
				Nº horas/dia		Nº horas/dia				Nº horas/dia	Nº horas/dia	Nº horas/dia
	Pré escolar	1º Cíclo	Total	8h	6h	8h	6h	4h	3h	3h	8h	8h
EB AREIA-ÁRVORE	75	125	200	1			1			4		
EB AZURARA	50	50	100	1				1		2		
EB RETORTA		80	80		1			1		2		
EB N.º1		80	80					1		3		
JI CUNHA REIS	50		50					1		0		
JI REAL TOUGUES	25		25		1					0		
EB AVELEDA	20	30	50		1					1		
EB CARRAPATA VILAR	15	21	36		1					1		
EB FACHO - VILA CHÃ	15	27	42		1					1		
EB IGREJA - VILA CHÃ	15	27	42		1					1		
EB GIÃO	18	25	43		1					1		
EB MALTA	30	60	90	1				1		2		
EB MODIVAS	20	50	70		1			1		2		
EB LABRUGE	45	70	115	1				1		2		
EB MACIEIRA	15	25	40		1					1		
EB MINDELO	60	140	200	1			1			5		
EB MOSTEIRÓ	15	25	40		1					1		
EB FORNELO	15	35	50		1					1		
EB FAJOZES	15	75	90	1				1		2		
EB REAL - VILAR PINHEIRO	15	60	75	1				1		2		
EB VAIRÃO	20	40	60		1					1		
EB GONÇALO MENDES DA MAIA		40	40		1			1		1		
EB PARADA (GUILHABREU)		40	40							1		
JI S. LÁZARO	50		50		1			1		0		
EB AUGUSTINA BESSA LUÍS	45	60	105	1			1			2		
EB RIO MAU	20	50	70		1			1		2		
EB ARCOS	10	30	40		1					1		
EB MEDADOS - TOUGUINHA	45	75	120	1				1		2		
EB TOUGUINHÓ	15	25	40		1					1		
EB JUNQUEIRA		75	75					1		2		
JI JUNQUEIRA	25		25	1			1			0		
EB BENTO DE FREITAS	65	180	245	1	1	2	1	1		5		
EB VIOLETAS	65	130	195	1			1			4		
EB BENGUIADOS	40	70	110		1			1		2		
EB CAXINAS	60	145	205	1		1	1	1		5		
EB JÚLIO SAUL DIAS	40	90	130				1	1		2		
JI GIRASSÓIS	80		80		1			1		0		

ANEXO II - EMENTAS

SEMANA 1	2ª Feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Sopa Prato	Alho Francês Atum, Ovo, Salada Russa com Feijão Verde e Cenouras	Espinafres e Grão Arroz de pato	Repolho Empadão de Bacalhau Tomate, Couve Roxa, Pepino	Creme de Cenoura Almondêga de Vaca, Arroz de Cenoura Alface, Brócolos, Milho da Época	Feijão Verde Perú estufado com Massa Cotovelo E Feijão, Tomate Raspada, Pepino da Época
Guarnição	Cenoura raspada, Milho, Tomate	Alface, tomate, beterraba raspada	da Época		
Sobremesa	da Época	Da Época			
SEMANA 2					
Sopa Prato	Penca Tranches de pescada gratinados	Creme de Couve Flor Espaguete à Bolonhesa	Feijão Vermelho e Couve Filetes de Abrótea fritos Arroz de Tomate	Espinafres Macarronete com frango, grão e couve	Juliana Salmão no Forno Batata Cozida Brócolos e Cenoura Cozida, Tomate
Guarnição	Batata assada Repolho salteado, Cenoura Raspada, Alface	Tomate, Pepino, Rúcula	Alface, Couve Roxa, Tomate	Beterraba raspada, Tomate, Brócolos	
Sobremesa	da Época	da Época	da Época	da Época	Arroz Doce
SEMANA 3					
Sopa Prato	Creme de Lentilhas Almondêgas de Aves Estufadas	Nabiças Peixe Prata Assado	Couve Lombarda Arroz de Frango	Feijão Verde Empadão de massa com Atum, Cenoura	Repolho Jardineira de Porco, Batata, Cenoura e Favas
Guarnição	Massa Espiral Estufada Cenoura Raspada, Milho, Pepino	Batata Assada, Legumes Salteados, Couve Roxa, Tomate	Beterraba raspada, Pepino, Tomate	Raspada, Couve Flor Gratinada, Tomate	Alface, Cenoura Raspada, Pepino
Sobremesa	da Época	da Época	da Época	da Época	da Época

ANEXO II - EMENTAS

SEMANA 4						
Sopa Prato	Penca e Grão Bolinhos de Bacalhau Arroz de Tomate Cenoura e Beterraba Raspada, Alfaca da Época	Creme de Brócolos Feijoada (Porco, Frango) Cenoura e Beterraba Raspada, Tomate da Época	Alho Francês Solha grelhada Batata Salteada Alface, Couve Roxa, Feijão Verde da Época	Couve Galega Lombo porco assado c/arroz ervilhas Alface, Tomate, Pepino da Época	Cenoura e Lentilhas Maruca e ovo cozido, Batatas Cozidas Cenouras, Brócolos e Cebola Cozida Aletria	
Sobremesa						
SEMANA 5						
Sopa Prato	2ª Feira Couve Lombarda Hamburger Grelhada de Vaca	3ª feira Repolho e Grão Atum, Feijão Frade, Arroz de Cenoura Milho, Tomate, Alfaca da Época	4ª feira Espinafres e Grão Frango Assado Arroz de Ervilhas Couve Roxa, Brócolos, Cenoura Raspada da Época	5ª feira Creme de Abóbora Filetes de Pescada Gratinados com Puré Tomate, Couve Bruxelas da Época	Tomate e Cenoura Massa à Lavrador (Porco e Frango) Repolho, Cenoura Beterraba Alface, Tomate da Época	
Guarnição Sobremesa						
SEMANA 6						
Sopa Prato	Juliana Calamares de Pescada no forno, Arroz Salteado, Cenoura Raspada, Brócolos da Época	Creme de Legumes Pedacinhos de Peru Estufados c/Cogumelos e massa Fusilli. Tomate, Rúcula, Milho da Época	Couve Galega Gratinado de Bacalhau com batata Alface, Cenoura Raspada, Feijão Verde da Época	Brócolos Omelete de Cebola e Salsa, Arroz de Cenoura e Ervilhas Tomate, Alface e Beterraba Gelatina	Repolho e Feijão Vermelho Empadão de Carne de vaca Cenoura Raspada, Feijão Verde, Pepino da Época	
Guarnição Sobremesa						

ANEXO II - EMENTAS

SEMANA 7						
Sopa	Cenoura e Cebola	Alho Francês	Couve Branca	Creme de Lentilhas	Favas	
Prato	Lombos de Cavala	Frango, Ervilhas e	Medalhões de Pescada	Lombo de Porco Assado	Caldeirada de Raia	
	Arroz de Legumes e Feijão	Cenouras Estufadas com	Estufados com Arroz	Com Esparguete	(Peixe Prata e Pescada)	
		Cotovelinhos		Salteado		
Guarnição	Milho, Tomate, Cenoura	Tomate, Alface, Couve	Couve Flor Gratinada,	Cenoura Raspada,	Rúcula, Repolho	
	Raspada	Roxa	Beterraba Raspada,	Brócolos, Pepino	Salteado, Tomate	
Sobremesa	da Época	da Época	Tomate	da Época	da Época	
SEMANA 8						
Sopa	Creme de Couve Flor	Penca	Couve Lombarda	Courgette e Ervilhas	Favas	
Prato	Hambúrguer de Vaca Massa	Filetes de Abrótea	Rancho (Porco e Frango)	Pescada Cozida com	Peru Assado com	
	Espiral Colorida	Arroz de Tomate	Alface, Milho, Pepino	Ovo, Batatas Cozidas	Laranja, Arroz acafrão	
Guarnição	Tomate, Beterraba Raspada,	Alface, Tomate, Milho		Feijão Verde, Cenouras	Alface, Couve Roxa,	
	Brócolos			e Brócolos Cozidos	Tomate	
Sobremesa	da Época	da Época	da Época	Leite Creme	da Época	