



CADERNO DE ENCARGOS

CONSULTA PRÉVIA

**“FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ALUNOS
DOS ENSINOS PRÉ-ESCOLAR E 1º, 2º E 3º CICLOS DO ENSINO
BÁSICO E ENSINO SECUNDÁRIO DO CONCELHO DE BOMBARRAL”**

Valor Base: 229.552,50€ €





Fornecimento de Refeições Escolares Ano letivo 2020/2021

Consulta Prévia ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares da
Central de Compras da OesteCIM

PARTE I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º
Objeto

1- O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição, ao abrigo do Acordo Quadro CP 03/2019 para Fornecimento de Refeições Escolares (doravante designado Acordo Quadro), celebrado pela Central de Compras da Oeste CIM, a que corresponde o Lote 4 do referido procedimento - "Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transporte a quente", até ao número estimado de refeições diárias, abaixo identificadas:

1.1 - No refeitório da Escola Básica nº 1 de Bombarral: 630 refeições no modelo de confeção no local, das quais se estima que 140 refeições sejam transportadas e distribuídas a quente nos refeitórios dos seguintes estabelecimentos escolares:

- a) EB1 Pó - Pó;
- b) Jardim de Infância Quinta de Santo António - Bombarral;
- c) Jardim de Infância Vale da Várzea - Bombarral;
- d) Jardim de Infância do Pó - Pó.

1.2 - No refeitório da Escola Básica e Secundária Fernão do Pó de 200 refeições no modelo de confeção no local.

1.3 - Poderá o fornecimento ser estendido no período de interrupção letiva do verão após o termino do calendário escolar, bem como nas interrupções letivas de Natal e da Páscoa, apenas no modelo da confeção no local e mediante prévia comunicação à entidade fornecedora, com um número estimado de 50 refeições diárias.

O fornecimento deverá ainda incluir os seguintes serviços, sem prejuízo dos demais previstos na Caderno de Encargos, inerentes ao serviço a contratar:

- a) Transporte a quente em viatura devidamente licenciada, com prova do cumprimento de todos os requisitos legais de transporte de alimentos;
- b) Container e malas térmicas / termos térmicos para a sopa;
- c) Palamenta de cozinha para a confeção das refeições (tachos, panelas, container e utensílios);
- d) Palamenta de sala, necessária para servir as refeições na Escola Básica nº1 de Bombarral (taças de sopa, pratos, talheres completo incluindo colher de sobremesa taças de sobremesa, copos, jarros);
- e) Palamenta descartável, necessária para servir as refeições transportadas a quente nas unidades: Escola Básica nº1 do Pó - Pó, no Jardim de Infância Quinta de Santo António – Bombarral, no Jardim de Infância Vale da Várzea – Bombarral e Jardim de Infância do Pó - Pó;
- f) Higienização do espaço onde as refeições são confeccionadas;
- g) Fornecimento de sacos do lixo; tocas, luvas, toalhetes para as mãos, termómetros, sacos de amostra, tabuleiros e individuais de tabuleiro.



X

Artigo 2.º
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 omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas 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- Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.
- 4- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

Artigo 3.º
Gestor do Contrato

Nos termos do disposto no artigo 290-A do CCP, para acompanhamento do contrato, propõe-se a Dr.ª Maria Goreti Oliveira.

Artigo 4.º
Prazo de execução do contrato

O contrato de aquisição de refeições escolares tem a duração de 12 meses, com início a 01.09.2020 e término a 31.08.2021.

Artigo 5.º
Obrigações do adjudicatário

- 1- O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
- 2- Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
 - a) Apresentar proposta a todas as consultas efetuadas pela entidade agregadora ou por qualquer entidade adquirente para o lote ou lotes para os quais foram selecionadas, no âmbito do presente acordo quadro, respeitando os termos dos convites e o disposto no presente caderno de encargos;
 - b) Fornecer os produtos e serviços às entidades adquirentes, nos locais por estas definidos, nos termos da proposta apresentada no âmbito do convite referido no número anterior, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos, em particular no Anexo VI e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes;
 - c) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das



tarefas ao seu cargo;

d) Entregar os produtos objeto dos contratos em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.

e) Comunicar antecipadamente às entidades agregadoras e adquirentes os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;

f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução dos contratos e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

g) Comunicar às entidades adquirentes a nomeação do gestor de cliente responsável pelos contratos celebrados ao abrigo do acordo quadro e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;

h) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;

i) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os, quer à CIM Oeste, quer às entidades adquirentes;

j) Remunerar a CIM Oeste nos termos do artigo 35.º do presente caderno de encargos;

k) Manter sigilo e garantir a confidencialidade;

l) Disponibilizar, sempre que solicitado pela CC-Oeste, declaração emitida por um Revisor Oficial de Contas (ROC) ou pela entidade fiscalizadora das contas da empresa, na qual se certifiquem os valores comunicados nos relatórios de faturação entregues, relativos aos procedimentos realizados ao abrigo do presente acordo quadro.

3. O adjudicatário terá de emitir as facturas relativas ao fornecimento de refeições separadas, conforme o nível de ensino a que se referem.

Artigo 6.º **Objeto do dever de sigilo**

1- O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Câmara Municipal do Bombarral ou a terceiros, de que possa ter conhecimento, direto ou indireto, ao abrigo ou em relação com a execução do contrato a celebrar.

2- A informação e documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, ainda que se trate de empresas detidas pela adjudicatária ou pertencentes ao mesmo grupo económico, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3- Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes, e nos termos legais aplicáveis.

Artigo 7.º **Patentes, licenças e marcas registadas**

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.



Artigo 8.º
Seguros

- 1- É da responsabilidade do adjudicatário, a cobertura, através de contratos de seguros, dos riscos previstos na legislação em vigor.
- 2- O Município de Bombarral pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 48 horas.

Artigo 9.º
Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Colocar à disposição do fornecedor as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente conforme mapa de quantidades que se anexa.

Artigo 10.º
Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de € **229.552,50€** (duzentos e vinte e nove mil, quinhentos e cinquenta e dois euros e cinquenta cêntimos), acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

Artigo 11.º
Condições de pagamento

- 1- Pelo fornecimento dos bens e serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor unitário constante da proposta adjudicada multiplicado pelo número de refeições encomendadas pela entidade adjudicante, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2- O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante, após conferência das mesmas.

Artigo 12.º
Alterações ao contrato

- 1- Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
- 2- A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
- 3- O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
- 4- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.



Artigo 13.º
Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do art.º 27º do caderno de encargos do acordo quadro de Refeições Escolares.

Artigo 14.º
Subcontratação

- 1- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 2- Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
- 3- Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 15.º
Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 16.º
Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

PARTE II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 17.º
Conformidade e operacionalidade dos bens e serviços

- 1- O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens e serviços objeto do contrato em conformidade com o caderno de encargos do Acordo Quadro com as especificações do presente caderno de encargos.
- 2- Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com os fins a que se destinam.
- 3- O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que lhe são prestados.

Artigo 18.º
Especificações técnicas

O fornecimento das refeições escolares objeto do presente contrato deverá estar de acordo com o anexo I ao presente caderno de encargos que dele faz parte integrante.



6

Artigo 19.º
Local de confeção e distribuição das refeições

- 1- Os bens objeto do presente contrato são confeccionados:
 - a) Centro Escolar do Bombarral (Escola Básica Nº1), localizada na Av. Prof. Daniel Pires, nº1 – 2540 Bombarral;
 - b) Escola Básica e Secundária Fernão do Pó, localizada na Av. Dr. Joaquim de Albuquerque, 2540 Bombarral;
- 2- As refeições serão fornecidas no referido Centro Escolar do Bombarral, bem como nas unidades de refeição dos estabelecimentos escolares abaixo identificados, cabendo ao fornecedor o transporte das mesmas em viatura adequada, devidamente licenciada para o efeito.
- 3- Os estabelecimentos de ensino nos quais não há confeção, são os abaixo identificados.
 - a) **Escola Básica do 1º Ciclo do Pó**, Rua D. João Afonso, 2540-513 Pó;
 - b) **Jardim-de-infância da Quinta de Santo António**, sito na Rua Martim Noel Monteiro, nº 4, 2540-219 Bombarral;
 - c) **Jardim-de-infância de Vale da Várzea**, Urbanização Vale da Várzea, nº4, 2540-093 Bombarral;
 - d) **Jardim-de-infância do Pó**, Rua D. Maria Teles, nº14, 2540-508 Pó;
- 4- Nos estabelecimentos de ensino sem confeção o empratamento, vigilância e limpeza dos refeitórios é da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 5- No Centro Educativo do Bombarral (Escola Básica Nº1) o empratamento lavagem de loiças e limpeza das instalações é da responsabilidade do adjudicatário.

PARTE III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 20.º
Sanções

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante, nos termos do artigo 16.º do Acordo Quadro.

Artigo 21.º
Resolução sancionatória por incumprimento contratual

- 1- O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato, nos termos do Acordo Quadro.
- 2- A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

Artigo 22.º
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 — Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.



Handwritten signature and initials in blue ink.

Artigo 23.º

Cláusula arbitral e foro competente

1- Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.

2- A arbitragem será realizada nos termos do artigo 24º do Caderno de Encargos do Acordo Quadro de Refeições Escolares.

Artigo 24.º

Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro e no Código dos Contratos Públicos.

ANEXO I ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. OBJETO DO CONTRATO

1.1 O contrato a celebrar tem por objeto o fornecimento de refeições, corresponde ao Lote 4 do Acordo Quadro CP03/2019 - Acordo Quadro para Fornecimento de Refeições Escolares (doravante designado Acordo Quadro), celebrado pela Central de Compras da Oeste CIM - *"Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transporte a quente"* nos refeitórios escolares do Município de Bombarral;

1.2 Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas, em conformidade com o Anexo B do Acordo Quadro "Orientações sobre ementas e refeitórios escolares" bem como a palamenta necessária tendo um número estimado de refeições diárias de acordo com o calendário escolar, para os refeitórios o abaixo identificado:

Identificação do refeitório	Número estimado de refeições diárias
Escola Básica nº1 Bombarral	490
Escola Básica do Pó	40
Jardim de Infância do Pó	40
Jardim de Infância do Vale da Várzea	40
Jardim de Infância Qtª Stº António	20
Escola Básica e Secundária Fernão do Pó	200

1.3 Poderá o fornecimento ser estendido no período de interrupção letiva do verão após o termino do calendário escolar, bem como nas interrupções letivas de Natal e da Páscoa, apenas no modelo da confeção no local e mediante prévia comunicação à entidade fornecedora, com um número estimado de 50 refeições diárias.

2. LOCAL DE CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.1. Os serviços objeto do presente contrato são confeccionados nos refeitórios:

a) Centro Escolar do Bombarral (Escola Básica Nº1), localizada na Av. Prof. Daniel Pires, nº1 – 2540 Bombarral;





b) Escola Básica e Secundária Fernão do Pó, localizada na Av. Dr. Joaquim de Albuquerque, 2540 Bombarral;

2.2. As refeições confeccionadas no Centro Escolar do Bombarral serão fornecidas no referido refeitório, bem como nas unidades de refeição dos estabelecimentos escolares abaixo identificados, cabendo ao fornecedor o transporte das mesmas em viatura adequada, devidamente licenciada para o efeito;

2.3. Os estabelecimentos de ensino nos quais não há confeção, são os abaixo identificados:

a) Escola Básica do 1º Ciclo do Pó, localizada na Rua D. João Afonso – 2540-513 Pó;

b) Jardim de Infância da Quinta de Santo António, localizado na Rua Martim Noel Monteiro, nº4 – 2540-219 Bombarral;

c) Jardim de Infância Vale da Várzea, localizado na Urbanização Vale da Várzea, nº4 – 2540-093 Bombarral;

d) Jardim de Infância do Pó, localizado na Rua D. Maria Teles, nº14 – 2540-508 Pó;

2.4. Nos estabelecimentos de ensino sem confeção o empratamento, vigilância e limpeza dos refeitórios é da responsabilidade da entidade adjudicante;

2.5. Nos refeitórios com confeção no local (Centro Escolar do Bombarral e Escola Básica e Secundária Fernão do Pó), o empratamento, lavagem de loiça e limpeza das instalações é da responsabilidade do adjudicatário;

2.6. Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação e ainda nas paragens letivas quando solicitado.

3. FORMA DE AQUISIÇÃO / ENCOMENDA DE REFEIÇÕES

3.1. No refeitório do Centro Escolar do Bombarral e restantes refeitórios com transporte a quente o serviço é prestado tendo por base a encomenda semanal do número de refeições a servir, podendo existir anulações ou encomendas com 48 horas de antecedência;

3.2. No refeitório da Escola Básica e Secundária Fernão do Pó o serviço é prestado com base na venda de senhas pela Escola Básica e Secundária Fernão do Pó e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente;

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

3.4. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia até às 10h00, deste dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera;

3.5. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições encomendadas para a confeção no refeitório do Centro Escolar do Bombarral e ao número de senhas vendidas através do sistema informático da Escola Básica e Secundária Fernão do Pó, para confeção no refeitório deste estabelecimento escolar;

a). Para efeitos de conferência e controlo das refeições encomendadas e confeccionadas no Centro Escolar do Bombarral, no final de cada mês a entidade adjudicante envia ao adjudicatário um mapa, conforme Anexo 1 ao presente Caderno de Encargos;

b). Para efeitos de conferência do número de refeições servidas na Escola Básica e Secundária será enviado o mapa de registo diário do funcionamento do refeitório, conforme Anexo 2 ao presente Caderno de Encargos.

4. PESSOAL AFETO A CADA REFEITÓRIO:

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:



4.1. Alocar duas equipas, devendo cada uma delas incluir um(a) cozinheiro(a) . Uma ao refeitório do Centro Escolar do Bombarral na qual se inclui o transporte para outros refeitórios e outra equipa ao refeitório da Escola Básica e Secundária Fernão do Pó;

4.2. Os recursos humanos a afetar a cada equipa deverão ser suficientes para a confeção de refeições, empratamento, lavagem de loiça, limpeza de cozinha, limpeza de copas e limpeza de refeitório. Para o efeito, as equipas deverão ser constituídas com o número de trabalhadores abaixo identificado, considerando o número de refeições servidas:

Nº Médio de refeições dia	Nº de trabalhadores a tempo inteiro (40 horas semanais)	Nº de trabalhadores a tempo parcial (20h semanais)	Nº total de trabalhadores
≤100	2	-	2
>100 e ≤150	2	1	3
>150 e ≤200	3	-	3
>200 e ≤ 250	3	1	4
>250 e ≤ 350	3	2	5
>350 e ≤450	3	3	6
>450 e ≤550	4	2	6
>550 e ≤ 650	5	2	7

4.3. Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;

4.4. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição, se for o caso;

4.5. Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;

4.6. Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento) tratamento de loiças, arrumação e limpeza dos espaços;

4.7. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;

4.8. A entidade adquirente solicitará ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

4.9. Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confeção das refeições, conforme definido no nº 3.2, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro em cada refeitório com confeção no local. Sempre que se verifique necessário, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adquirente;

4.10. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios.

5. REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS DO FORNECIMENTO

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:



- 5.1. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente acordo quadro, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- 5.2. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- 5.3. Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adquirente em horário que permita usufruir do serviço de refeições no período de interrupção de almoço conforme definido pelos estabelecimentos escolares;
- 5.4. Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adquirente, no caso em que a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, em horário que permita usufruir do serviço de refeições no período de interrupção de almoço conforme definido pelos estabelecimentos escolares;
- 5.5. Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
- 5.6. Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- 5.7. Garantir o fornecimento de refeições escolares, no modelo selecionado pela entidade adquirente, todos os dias úteis, com exceção dos feriados, conforme for estabelecido no calendário escolar definido pelo Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas e nos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos;
- 5.8. O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pelo Município e/ou Estabelecimentos de Ensino, tendo a entidade adquirente de comunicar ao prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;
- 5.9. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;
- 5.10. Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;
- 5.11. Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- 5.12. Garantir a disponibilização de Livro de Reclamações em cada um dos refeitórios com confeção;
- 5.13. Fornecer e confeccionar as refeições e demais obrigações referidas no presente caderno de encargos.

6. REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS DA CONFEÇÃO

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 6.1. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- 6.2. Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A do caderno de encargos do Acordo Quadro;
- 6.3. Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo B do caderno de encargos do Acordo Quadro;
- 6.4. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;





- 6.5. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- 6.6. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- 6.7. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- 6.8. Garantir o equilíbrio e alternância entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- 6.9. Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- 6.10. Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;
- 6.11. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos;
- 6.12. O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
- 6.13. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o fornecedor compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

7. REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS DA EMENTA

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 7.1. Elaborar ementas em conformidade com o modelo definido no ponto 6.8, com indicação do valor nutricional e apresentá-las para aprovação da entidade adquirente, com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a entidade adquirente;
- 7.2. Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- 7.3. Arquivar a ficha técnica obrigatoriamente em pasta própria, nos refeitórios escolares, com confeção local, para consulta por parte de autoridades devidamente habilitadas par o efeito (entidade adquirente, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica);
- 7.4. Enviar as ementas semanais por correio eletrónico à entidade adjudicante e afixar as referidas ementas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicada pela entidade adquirente, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;
- 7.5. Referir na descrição da ementa, de forma clara, qual o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método culinário utilizado;
- 7.6. Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica;



7.7. Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

7.8. Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (doravante designado por anexo A) do Acordo Quadro;

7.9. Definir as ementas, a respeitar os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo Anexo A do caderno de encargos do Acordo Quadro e demais legislações em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, à composição das ementas e às capitações dos alimentos;

7.10. Deve a ementa apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Estão impedidos os produtos concentrados designadamente o uso de fécula, puré de batata instantânea ou seus sucedâneos na composição da base das sopas;

7.11. Os alimentos que não constam no Anexo A do caderno de encargos do Acordo Quadro (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adquirente, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pela entidade adquirente;

7.12. O fornecedor deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pela entidade adquirente, com a antecedência mínima de 24 horas;

7.13. Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de carácter especial, sem encargos adicionais:

7.13.1. Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico – para passeios e visitas de estudo:

a) Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 2 pães de mistura (50gr cada) com carne assada ou grelhada (peru/frango/porco), panado de frango/hambúrguer ou 60gr de atum em conserva (a repartir pelos 2 pães) acondicionados individualmente em película aderente ou em caixa biodegradáveis e totalmente compostáveis, ou outro material reciclável adequado;

- no mínimo 2 tipos de produtos hortícolas (ex: alface, tomate, cenoura, couve roxa, etc...) em quantidades adequadas e a repartir pelos 2 pães;

- 1 peça de fruta fresca da época (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, de acordo com as capitações definidas para o almoço servido nas escolas);

- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 ou 6 bolachas) ou 1 queque;

- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;

b) Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente:

7.14. Fornecer refeições de substituição, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique);

7.15. Fornecer água de nascente engarrafada;

7.16. O fornecedor devesse assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes capitações;



7.17. Relativamente às sobras de alimentos em condições de consumo, resultantes das refeições realizadas ao abrigo do procedimento, deverão ser obrigatoriamente entregues a instituições de solidariedade social.

8. DOCUMENTAÇÃO, INFORMAÇÕES E ACOMPANHAMENTO

Compete aos fornecedores apresentar às entidades adquirentes, sempre que estas o solicitem e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou demais informação solicitada pela Central de Compras, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

8.1. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

8.2. Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da Qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

8.3. Informação relativa ao Sistema de Qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

8.4. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

8.5. Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

8.6. Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;

8.7. Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes da entidade adquirente, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;

8.8. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da entidade adquirente, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;

8.9. Os fornecedores, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverão informar a respetiva entidade adquirente, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;

8.10. A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.

9. REQUISITOS DE HIGIENE E LIMPEZA

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

9.1. Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

9.2. Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;

9.3. Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das loiças;

- 9.4. A arrumação, limpeza, desinfecção e higienização referidos no número pode, caso a entidade adquirente o solicite, ter de ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até dois dias imediatamente após o final de cada período letivo;
- 9.5. Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
- 9.6. Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfecção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça de ambos os refeitórios com confeção no local;
- 9.7. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
- 9.8. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
- 9.9. Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adquirente o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confeccionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na Câmara de refrigeração;
- 9.10. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de intoxicação alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- 9.11. Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção e nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, ou outros que se revelam necessários;
- 9.12. No final do contrato, as instalações e equipamentos cedidos pela entidade adjudicante devem ficar limpos e desinfetados e também as caixas de retenção de gorduras devem ficar limpas, devendo ainda o fornecedor apresentar documento comprovativo em como a limpeza foi efetuada por empresa especializada para o efeito;

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

- 10.1. A entidade adquirentes colocará à disposição do fornecedor as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente conforme os Mapas Inventário de equipamento fixo e móvel de ambos os refeitórios, Anexo 3 e 4 do Caderno de Encargos. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do fornecedor.
- 10.2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal balneários, os corredores e todos os anexos, sendo o fornecedor responsável pela sua limpeza e manutenção;
- 10.3. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do fornecedor;
- 10.4. O fornecedor fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pela entidade adquirente, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos;
- 10.5. Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres,



copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam à confeção de refeições;

10.6. São ainda da responsabilidade do fornecedor, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço (tachos, tabuleiros, conchas, escumadeiras, pinças, etc) considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos;

10.7. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá às entidades adquirentes adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao fornecedor, em qualquer das faturas subsequentes;

10.8. As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;

10.9. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos às entidades adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento;

10.10. No início da prestação do serviço, deverão a entidade adquirente e o fornecedor elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes.

10.11. O fornecedor é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio e nos termos do procedimento ao abrigo do caderno de encargos;

10.12. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento;

10.13. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adquirente não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;

10.14. As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade da entidade adquirente, nos casos em que os imóveis sejam propriedade da entidade adquirente;

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

11. OUTROS PRODUTOS

11.1. O fornecedor assegura o fornecimento da palamenta não partível para o fornecimento das refeições no refeitório do Centro Escolar do Bombarral bem como o fornecimento de palamenta descartável para o fornecimento de refeições nos refeitórios abaixo identificados:

- a) Escola Básica do Pó;
- b) Jardim de Infância Vale da Várzea;
- c) Jardim de Infância Qtª de Stº António;
- d) Jardim de Infância do Pó.

11.2. O fornecedor garante o fornecimento de outros produtos necessários à prestação do serviço em todos os refeitórios, compatíveis com o material e equipamento cedido pela entidade adquirente, tais como:

- a) Talheres;
- b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33, rótulo Ecolabel ou equivalente;



- c) Talheres descartáveis;
- d) Pratos (prato principal e sobremesa);
- e) Pratos descartáveis (prato principal e sobremesa);
- f) Taças de sobremesa;
- g) Copos;
- h) Copos descartáveis;
- i) Individuais de papel reciclado para tabuleiros;
- j) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
- k) Taças ou pratos para a sopa;
- l) Sacos de papel reciclado para empacotamento de talheres;
- m) Toalhetes de papel;
- n) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
- o) Sacos plásticos com 50% a 70% de material reciclado para acondicionamento de produtos alimentares;
- p) Tabuleiros/bandejas de forno;
- q) Jarros/recipientes para distribuição de água;
- r) Sacos do lixo;
- s) Toucas e luvas descartáveis;
- t) Termómetros e sacos para recolha de amostras;

12. IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE HACCP

12.1 O fornecedor 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:

- a) Higiene Pessoal e Formação
 - i) Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
 - ii) Implementação de um código de boas práticas de higiene.
- b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
 - i) Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis reciclados para mãos, papel higiénico e/ou papel higiénico reciclado, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
 - ii) Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - iii) Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
 - iv) Existência de registos de controlo de operações de higienização;
- c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo
 - i) Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
 - ii) Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - iii) Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
 - iv) Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
 - v) Existência de procedimentos escritos relativos as varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- d) Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:





- i) Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- ii) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $< 4^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- iii) A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- iv) Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, com meios de controlo e registo de temperaturas;
- v) Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;
- e) Manuseamento e Controlo de Resíduos
 - i) Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;
 - ii) Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

12.2. O fornecedor obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

13. CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS

É vedado ao fornecedor confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos, exceto com o conhecimento e autorização da entidade adquirente tendo em conta as normas definidas pela entidade adquirente

ANEXO II

Anexo 1 - Mapa Mensal de Conferência de Refeições confeccionadas no Centro Escolar do Bombarral

Anexo 2 – Mapa diário de refeições confeccionadas na Escola Básica e Secundária Fernão do Pó

Anexo 3 – Inventário do equipamento fixo e móvel do refeitório do Centro escolar do Bombarral

Anexo 4 – Inventário do equipamento fixo e móvel do refeitório da Escola Básica e Secundária Fernão do Pó

TERMO DE APROVAÇÃO

Elaborado por:

Susan Lopes Grosso _____ (Assistente Técnica)

Sérgio Duarte _____ (Técnico Superior)



Verificado por:

Goreti Oliveira _____ (Técnica Superior)

APROVADO

Paços do Município de Bombarral, 22 de junho de 2020.

O Presidente Câmara Municipal


Dr. Ricardo Fernandes



mês/Ano	Nº DE REFEIÇÕES PEDIDAS E ANULADAS SEMANALMENTE												
	1ª SEMANA		2ª SEMANA		3ª SEMANA		4ª SEMANA		5ª SEMANA		TOTAL		
	PEDIDAS	ANULADAS	PEDIDAS	ANULADAS	PEDIDAS	ANULADAS	PEDIDAS	ANULADAS	PEDIDAS	ANULADAS			
ESCOLAS E JARDINS DE INFÂNCIA												0	
Escola Básica (CentroEscolar) J.I.												0	
Escola Básica(CentroEscolar)1º ciclo												0	
1º Ciclo do Pó												0	
J.I. do Vale da Várzea												0	
J.I Qta. de St. António												0	
J.I. do Pó												0	
	TOTAL GERAL											0	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ESCOLA:

DIA __/__/__

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

1. AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

EMENTA	QUANTIDADES ADEQUADAS (S/N)	GÉNEROS UTILIZADOS	QUANTIDADES DEFINIDAS (Caderno de Encargos)	QUANTIDADES UTILIZADAS
SOPA				
PRATO				
FRUTA/DOCE				

2. ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ*
1- CONFEÇÃO			
2- QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3- APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4- EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
5- APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

*- Indicar em observações a fundamentação.

3. OBSERVAÇÕES:

NÚMERO DE:	PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO	RESTANTES REFEIÇÕES*
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO	COZINHEIROS	PREPARADORES
FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO (EMPREGADOS DE REFEITÓRIOS)		

*- Refeições dos alunos do 2º ciclo, 3º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos.

DATA: __/__/__

O/A REPRESENTANTE AJUDICADO

O/A REPRESENTANTE AJUDICANTE

CENTRO ESCOLAR DO BOMBARRAL

Designação	Medidas	Quantidade
Nick 50 light com prensa	2x 25 lt	1
Green line 400 com porta saco, prateleira e 2 baldes c/ prensa		1
Eletro-caçador luralite branco		4
Báscula digital		1
Arca congeladora		2
Estantaria alumínio dupla, com 4 niv. em polietileno	3160x380x2000mm	1
Estantaria alumínio, com 4 niv. em polietileno	1060x380x2000mm	1
Armário frigorífico em aço inoxidável, portas com fecho magnético e vedante fácil		4
Estrado para tuberculos	1200x800mm	1
Mesa de apoio a descascadora		1
Descascadora de batatas em alumínio, com cilindro ajustável, com botão de ligar e desligar		1
Bancada com 2 cubas (500x500x300) com bloco de 1 gaveta, torneira misturadora de bancada c/ porta	1800x600	4
Balde de detritosl em aço inoxidável com tampa de acionamento por pedal de 2 rodas 50 lt	380x620	6
Placa de corte com tabua em polietileno, branca	500x400x30	1
Placa de corte com tabua em polietileno, verde	500x400x30	1
Placa de corte com tabua em polietileno, vermelha	500x400x30	1
Placa de corte com tabua em polietileno, azul	500x400x30	1
Divisória em aço inoxidável		3
Mesa de aço inox c/ 1 prateleira inferior c/ pés nivelados	400x600	2
Bancada refrigerada, em aço inox, com lava copos (500x500) e torneira misturadora	1496x600x850	1
Triturador		1
Mesa c/ 1 prateleira inferior c/ topo lateral inox, costas inox e porta de correr	1600x700	1
Carro transporte de louça c/ 2 prateleiras em aço inoxidável c/ 4 rodas e 2 travões	825x520x930	6
Mesa em aço inox c/ prateleira inferior	400x900	2
Mesa em aço inox c/ prateleira inferior	300x900	1
Marmita a gás, em inox	800x900x900	1
Fritadeira a gás, em inox		1
Forno misto conv/vapor		1
Carro de apoio ao forno		1
Fritadeira basculante a gás, aço inoxidável c/ cuba	1200x800x900	1
Fogão em aço inox	800x900x870	1
Grelhador a gás c/ defletores, 2 câmaras em inox	750x710x810	1
Hotte central com filtros	3700x2700	1
Elemento tabuleiros+ talheres+ pão		1
Elemento neutro inox c/ prateleiras reguláveis	725x750x860	1
Esteira deslizante	725mm	1

Elemento banho maria e estufa inox, com covete, 6 tampas, 6 frontal em vidro c/ 2175, 1 prateleira dupla em vidro c/ 2175 e esteira deslizante c/ 2175	2175x750x860	1
Elemento frio e vitrine em inox c/ portas deslizantes do lado de serviço e flaps acrílico do lado do cliente	2175x750x1710	1
Elemento neutro c/ 1200mm sem portas em inox c/ esteira deslizante	1450x 750x860	1
Armário mural fechado em inox c/ prateleiras interiores e portas de correr	1500x400x650	1
Armário mural fechado em inox	1600x400x650	1
Armário para arrumo de loiça	1400x700x2000	1
Lavatório com acionamento por pedal duplo em inox	300x400x850	2
Armário para arrumo de loiça	1400x500x2000	2
Bancada c/ cuba 800x500x350 c/ portas de abrir e torneira c/ bica e chuveiro de pressão em inox	1000x700	1
Prateleira gradeada de 400		1
Evier torneira misturadora		1
Bancada de entrada em inox c/ cuba 500x400x250 e torneira c/ bica e chuveiro de pressão		1
Máquina de lavar c/ cesto em chapa de inox		1
Bancada saída em inox, com costas, porta de abrir topo/ lateral em inox		1
Carro porta tabuleiros em inox c/ capacidade para 32 tabuleiros c/ 4 rodas doidas	550x740x1770	3
Serra ossos em inox	510x380x820	1
Picadora de carne inox	250x430x480	1
Cortadora raladora legumes, c/ 7 discos inox	235x510x570	1
Balança eletrônica		1
Batedeira		1
Forno micro doméstico c/ grill		1
Esterilizador de facas		1
Cortadora de carnes		1
Abre latas industrial		1
Cadeira escolar, estrutura em aço redondo, assento e costas em madeira de faia	410mm	2
Mesa dupla, tampo em aglomerado de partículas de madeira, estrutura metálica c/ 4 pernas	1200x600x680	1
Mesa dupla, tampo em aglomerado de partículas de madeira, estrutura metálica c/ 4 pernas	750x600x680	1
Cadeira em polipropileno cor cinza claro	450mm	1

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA FERNÃO DO PÓ

Designação do Equipamento	Verificação a 13.03. 2020	
	Quantidade	Estado
Escamadeiras	1	
Escumadeiras	4	
Espátulas	3	
Estufa Quente	1	
Expositor	1	
Extintor	6	
Facas	221	
Facas de Cozinha Brancas	7	
Facas de Sobremesa	-	
Facas Verdes	3	
Facas Amarelas	5	
Facas Serrilha	1	
Fogão com Fornos	1	
Formas Bolos Altas	7	
Formas Bolos Pequenas	-	
Frigideiras	8	
Frigorífico	2	
Fritadeira Elétrica	2	
Funis	-	
Galheteiro	1	
Garfos	260	
Garfos de Cozinha	-	
Garfos de Sobremesa	-	
Grelhas do Forno	10	
Jarros de Vidro c/ Tampa	-	
Jarros de Vidro s/ Tampa	4	
Máquina de Descascar Batatas	-	
Máquina de Lavar Loiça	1	
Máquina de Picar Carne	1	
Mesa Apoio Forno	1	
Mesas Inox	3	
Monoblocos	-	
O Responsável da Escola		
O Responsável da Firma		

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:

Situação- Não Funciona/ Em Funcionamento

Estado- Mau/ Degradado/ Aceitável/ Bom

Ações Necessárias- Reposição/ Reparação/ Manutenção

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA FERNÃO DO PÓ

Designação do Equipamento	Verificação a 13.03. 2020	
	Quantidade	Estado
Alguidares	12	
Arcas Horizontais	-	
Arcas Verticais	2	
Armário c/ Pedra	-	
Armário Inox	1	
Balança	1	
Baldes de Lixo Pretos	7	
Balde de Lixo Grandes Plástico	3	
Balde de Lixo Inox	6	
Baldes Plásticos	-	
Basculante	1	
Batedeira Elétrica	1	
Batedor de Claras	1	
Cafeteiras	2	
Caixa Pão	1	
Caldeira Inox	-	
Carro Apoio	7	
Cesto de Plástico	2	
Chinês	2	
Cilindro Água Quente	-	
Coador Inox	2	
Colher Melanie	3	
Colheres de Arroz	6	
Colheres de Sobre mesa	340	
Colheres de Sopa	155	
Concha Molhos	1	
Concha Esparguete	1	
Conchas de Inox	3	
Conveter	1	
Copos	170	
Cutelos	1	
Depurador	-	
O Responsável da Escola		
O Responsável da Firma		

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:**Situação- Não Funciona/ Em Funcionamento****Estado- Mau/ Degradado/ Aceitável/ Bom****Ações Necessárias- Reposição/ Reparação/ Manutenção**

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA FERNÃO DO PÓ

Designação do Equipamento	Verificação a 13.03. 2020	
	Quantidade	Estado
Panela de Pressão	1	
Panelas	6	
Pás do Lixo	1	
Passe-Vite	1	
Pinças	14	
Placas Grelhar (Grelhador)	1	
Prateleiras Inox	-	
Pratos	210	
Pratos Pequenos	10	
Rapa Massas	1	
Raspador Cenoura	3	
Rolo de Massa	2	
Serra-Ossos	1	
Suporte Tabuleiros Inox	1	
Tábua de Corte Azul	2	
Tábua de Corte Verde	2	
Tábua de Corte Vermelha	2	
Tábua de Corte Amarela	1	
Tábua de Corte Branca	1	
Tabuleiro c/ Rede Inox	1	
Tabuleiros Almoço	130	
Tabuleiros Alumínio	10	
Tabuleiros do Forno	17	
Tabuleiros Inox	4	
Tabuleiros Perfurados do Forno	10	
Taças de Sopa	225	
Taças de Vidro (Doce)	380	
Tachos	9	
Terrinas Inox	11	
Tesouras de Peixe	2	
Travessas Inox	6	
O Responsável da Escola		
O Responsável da Firma		

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:**Situação- Não Funciona/ Em Funcionamento****Estado- Mau/ Degradado/ Aceitável/ Bom****Ações Necessárias- Reposição/ Reparação/ Manutenção**



ESCOLA BÁSICA E SECUNDÁRIA FERNÃO DO PÓ

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:

Situação- Não Funciona/ Em Funcionamento

Estado- Mau/ Degradado/ Aceitável/ Bom

Ações Necessárias- Reposição/ Reparação/ Manutenção

9