Câmara Municipal de Aveiro
Divisão Compras e Património
Compras e Aprovisionamento

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL Nº 13/20

"PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E DE ENSINO BÁSICO E SECUNDÁRIO DO MUNICÍPIO DE AVEIRO, PARA O PERÍODO COMPREENDIDO ENTRE 01 DE SETEMBRO E 31 DE DEZEMBRO DE 2020".

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

PARTE I 3

CAPÍTULO I – Disposições gerais 3

Cláusula 1.ª – Objeto 3

Cláusula 2.ª – Contrato 4

Cláusula 3.ª - Prazo de Execução Contratual 5

CAPÍTULO II – Obrigações contratuais 6

SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS ADJUDICATÁRIO . . 6

SUBSECÇÃO I – Disposições gerais 6

Cláusula 4.ª - Obrigações principais do prestador de serviços adjudicatário . . 6

Cláusula 5.ª - Forma de prestação do serviço 6

Cláusula 6.ª - Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato . . . 6

Cláusula 7.ª - Conformidade e garantia técnica 6

SUBSECÇÃO II – Dever de sigilo 7

Cláusula 8.ª - Objeto do dever de sigilo 7

SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO 7

Cláusula 9.ª - Preço base e preço contratual 7

Cláusula 10.ª - Condições de pagamento 8

Capítulo III – Penalidades contratuais e resolução 9

Cláusula 11.ª - Penalidades contratuais 9

Cláusula 12.ª – Força maior 9

Cláusula 13.ª - Resolução por parte do contraente público 11

Cláusula 14.ª - Resolução por parte do prestador de serviços 11

Cláusula 15.ª – Seguros 12

Cláusula 16.ª – Responsabilidade perante terceiros 12

Cláusula 17.ª - Caução e prazo de garantia 12

Capítulo IV – Resolução de litígios 13

Cláusula 18.ª - Foro competente 13

Capítulo V – Disposições finais 13

Cláusula 19.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual 13

Cláusula 20.ª – Notificações e comunicações 13

Cláusula 21.ª - Contagem dos prazos 13

Cláusula 22.ª – Fiscalização 14

Cláusula 23.ª - Legislação aplicável 14

PARTE II 15
CAPÍTULO VI – Especificações Técnicas 15
Cláusula 24.ª - Especificações técnicas do serviço 15
Cláusula 25.ª - Locais de fornecimento e número estimado de refeições diárias . . 15
Cláusula 26.ª – Tipologia de serviço para o fornecimento de refeições . . . 15
Cláusula 27.ª – Considerações gerais sobre as Refeições 16
Cláusula 28.ª - Elaboração das Ementas 16
Cláusula 29.ª – Composição da ementa diária (dieta mediterrânica e dieta vegetariana) . 18
Cláusula 30.ª – Ementas Alternativas 23
Cláusula 31.ª – Refeição de Recurso 25
Cláusula 32.ª – Métodos de preparação e confeção 25
Cláusula 33.ª – Matérias-primas alimentares – Aprovisionamento e conservação . . 26
Cláusula 34.ª – Distribuição e transporte 26
Cláusula 35.ª – Empratamento 27
Cláusula 36.ª – Recursos Humanos/Pessoal 28
Cláusula 37.ª – Plano de Atividades e Formação 30
Cláusula 38.ª – Instalações, equipamento (fixo e móvel) e material . . . 30
Cláusula 39.ª – Higienização e arrumação das instalações 31
Cláusula 40.ª – Matérias-primas não alimentares 32
Cláusula 41.ª – Confeções para outros fins e utilização de sobras 33
Cláusula 42.ª – Transporte de Resíduos 33
Cláusula 43.ª – Verificação e controlo 34
Cláusula 44.ª – Controlo Microbiológico 35
Cláusula 45.ª – Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos . . . 35
Cláusula 46.ª – Contratação de consultorias externas 35
Cláusula 47.ª – Avaliação da execução da prestação de serviços 36

ANEXOS 37
ANEXO 1 - Estimativa do número de refeições diárias a fornecer por Refeitório . . 37
ANEXO 2 Capitações gerais dos alimentos confecionados, prontos a consumir . . 39
ANEXO 3- Pessoal 40
ANEXO 4 Nota Justificativa do preço 43
ANEXO 5 Incidência de Encargos com Pessoal no preço unitário da refeição (Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico) 44
ANEXO 6 Incidência de Encargos com Pessoal no preço unitário da refeição (2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário) 45

PARTE I

CAPÍTULO I – Disposições gerais

Cláusula 1.ª - Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas integrantes do contrato a celebrar na sequência do Concurso Público Internacional que tem por objeto a **"**Prestação de Serviços de fornecimento de refeições nos estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e de Ensino Básico e Secundário do Município de Aveiro, para o período compreendido entre 01 de setembro e 31 de dezembro de 2020**"**.

2. Entende-se por serviços de fornecimento de refeições o processo que integra as etapas de planeamento, aquisição, armazenamento, preparação, distribuição e acompanhamento do serviço de refeições, para consumo nos próprios locais de confeção ou em unidades satélite (que no caso do Município de Aveiro são os Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e Escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico).

3. O objeto deste Procedimento só se destina a refeições escolares para Alunos. Todavia, caso o Pessoal Docente e não Docente, dos estabelecimentos de educação e ensino, pretendam usufruir do serviço de refeições, deverão fazer a sua marcação, diretamente com a empresa que presta o serviço, pagando o valor da refeição diretamente à mesma, não auferindo de qualquer comparticipação por parte da Câmara Municipal de Aveiro.

4. O presente caderno de encargos inclui todos os seus anexos, considerados parte integrante do mesmo.

5. Preço Base: 902.539,68 € + IVA, para o período compreendido entre 01 de setembro e 31 de dezembro de 2020, correspondente a um valor unitário de 2,33 € + IVA, por refeição destinada a crianças do Pré-Escolar e do 1.º Ciclo do Ensino Básico, e de 2,22 € + IVA, por refeição destinada a alunos do 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário, tendo por estimativa as refeições diárias servidas em 46 refeitórios escolares de acordo com o quadro seguinte:

Nível de Escolaridade	**Média diária de refeições**	**Número estimado de dias de fornecimento por mês**			
		set/20	**out/20**	**nov/20**	**dez/20**
Pré-Escolar (RT)	677	22	21	21	18
1.º Ciclo (RT)	1646	13	21	21	12
1.º Ciclo (CL)	620	13	21	21	12
2.º /3.º Ciclos e Ens. Secundário (CL)	2820	13	21	21	12
N.º total de refeições estimado (1.º Período Letivo)		**81012**	**121023**	**121023**	**73218**
				TOTAL	**396276**

(RT) - Refeições Transportadas

(CL) - Confeção Local

6. Atento o disposto nos números anteriores, o prestador de serviços obriga-se à prestação dos serviços de acordo com os termos previstos no presente, em especial nas Especificações Técnicas anexas, e na proposta adjudicada.

Cláusula 2.ª - Contrato

O contrato, reduzido a escrito, é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, conforme estipulado no art.º 94º do Código dos Contratos Públicos, alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, com as retificações promovidas pelas declarações de retificação nº 36-A/2017, de 30 de outubro e nº 42/2017, de 30 de novembro, doravante designado por CCP.

2. O contrato a celebrar integra 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 dúvida ou divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

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

5. A entidade adjudicante designará um Gestor do Contrato, para promover o devido acompanhamento permanente da execução do contrato, nos termos do previsto no artigo 290.º-A em conjugação com o disposto no artigo 96.º, n.º 1, alínea i), ambos do CCP.

6. Além dos documentos indicados no nº 2, o adjudicatário obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

7. São nulos os contratos a que falte algum dos elementos essenciais referidos nas alíneas a) a i) do n.º 1 do art.º 96.º do CCP, salvo se os mesmos constarem dos documentos identificados no seu n.º 2.

Cláusula 3.ª - Prazo de Execução Contratual

1. O contrato é válido pelo período compreendido entre 01 de setembro e 31 de dezembro de 2020.

2. Durante a vigência do contrato a entidade adjudicatária obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis do 1.º Período, de acordo com o calendário escolar para o ano letivo de 2020/2021, determinado pelo Ministério de Educação, e ainda na paragem letiva, nomeadamente a do período do Natal.

3. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a Câmara Municipal de Aveiro notificar a entidade adjudicatária para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.

4. A prestação só será considerada como concluída após a satisfação de todos os requisitos exigidos.

5. O contrato mantém-se em vigor até à conclusão dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições, sem prejuízo das obrigações acessórias que devem perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II – Obrigações contratuais

SECÇÃO I – OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS ADJUDICATÁRIO

SUBSECÇÃO I – **Disposições gerais**

Cláusula 4.ª - Obrigações principais do prestador de serviços adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços adjudicatário as seguintes obrigações:

a) Fornecer os bens objeto do contrato, conforme as especificações técnicas definidas no presente Caderno de Encargos, garantindo o respeito pelas convicções religiosas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta das crianças e alunos que frequentem o serviço de refeições;

b) Garantir os serviços de fornecimento de refeições nos estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e de Ensino Básico e Secundário, do Município de Aveiro, afetando a este serviço o pessoal mínimo necessário estabelecido pela entidade contratante, conforme está definido no **Anexo 3**.

c) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, as razões que tornam total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do contrato, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a Câmara Municipal de Aveiro;

d) Não alterar as condições de fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do Caderno de Encargos e sempre que se prevejam eventuais paragens de funcionamento dos equipamentos ou interrupções de fornecimentos necessários à prestação de serviços,

comunicar de imediato, com vista à obtenção de aprovação por parte da Câmara Municipal de Aveiro;

e) Garantir a efetividade das prestações, procedendo à substituição do pessoal, caso seja necessário, comunicando o facto de imediato à Câmara Municipal de Aveiro – Divisão de Educação, Desporto e Cidadania (Serviços de Educação);

f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

g) Disponibilizar toda a informação relativa ao conteúdo da prestação de serviços, tendo em sua posse todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios, técnicos e humanos, que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 5.ª - Forma de prestação do serviço

1. O prestador de serviços obriga-se à execução do serviço de acordo com as cláusulas técnicas insertas no presente Caderno de Encargos.

2. A prestação de serviços será efetuada com autonomia, sem imposição do horário do trabalho, não se encontrando o prestador sujeito à disciplina e à direção da entidade contratante, sem prejuízo do cumprimento das Cláusulas Técnicas constantes do anexo ao presente Caderno de Encargos, e do acompanhamento da execução do contrato através de reuniões de coordenação mensais com o Gestor do Contrato, a quem caberá a fiscalização do cumprimento integral das obrigações decorrentes do mesmo.

3. Todas as alterações à proposta de trabalhos apresentada e aprovada que, no decorrer dos serviços se tornem necessárias ou convenientes, estão sujeitas à aprovação prévia da Câmara Municipal de Aveiro, antes de realizadas.

Cláusula 6.ª - Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

Existirá um livro de registos no qual serão anotados os acontecimentos mais importantes relacionados com a execução da prestação de serviços.

Cláusula 7.ª - Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços adjudicatário fica sujeito, durante um ano a contar do último serviço prestado, às exigências legais, obrigações de fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

SUBSECÇÃO II – **Dever de sigilo**

Cláusula 8.ª - Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços e seus trabalhadores e colaboradores devem guardar sigilo e garantir a confidencialidade sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Câmara Municipal de Aveiro, a que tenham acesso ou conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato, não podendo transmiti-las a terceiros, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

2. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços 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.

SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE AVEIRO

Cláusula 9.ª - Preço base e preço contratual

1. O preço máximo (preço base) que a Câmara Municipal de Aveiro se dispõe a pagar para o período e serviços definidos é de **902.539,68 €** (novecentos e dois mil e quinhentos e trinta e nove euros e sessenta e oito cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Aveiro deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescida de IVA à taxa legal em vigor, aferido em função da quantidade de refeições efetivamente fornecidas ao preço unitário proposto, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

3. O preço global da proposta será o obtido pela soma dos montantes globais relativos às refeições para crianças do Pré-Escolar e 1.º CEB e às refeições para alunos do 2.º e 3.º CEB e Ensino Secundário, valores obtidos pela multiplicação do preço contratual de cada refeição, pelo número estimado de refeições a fornecer diariamente, por níveis de escolaridade, e pelo número de dias.

4. O preço global de cada refeição deverá incluir todos os custos, encargos e despesas, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à Câmara Municipal de Aveiro, e deverá ser apresentado descriminando todas as incidências, de acordo com os modelos constantes nos **Anexos 4, 5 e 6**, com a seguinte nota justificativa:

4.1. Refeição (Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico):

a) Custo da matéria-prima alimentar, obrigatoriamente igual ou superior a 52% do preço global da refeição
b) Custo da matéria-prima não alimentar.
c) Custo com o transporte das refeições, de acordo com o disposto na cláusula 34.ª.
d) Custo com a reparação, manutenção e substituição dos equipamentos.
e) Custos dos encargos com pessoal afeto à prestação do serviço de fornecimento de refeições, descriminando vencimentos, encargos sociais, seguros de acidente de trabalho e responsabilidade civil, medicina no trabalho, subsídio de férias e natal, remunerações adicionais ou outros encargos, de acordo com os **Anexos 4 e 5** do presente Caderno de Encargos.
f) Encargos gerais e lucro, cujo valor não poderá ser inferior a 0,01 €.
g) Valor total da refeição.

4.2. Refeição (2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário):

a) Custo da matéria-prima alimentar, obrigatoriamente igual ou superior a 61% do preço global da refeição;
b) Custo da matéria-prima não alimentar;
d) Custo com a reparação, manutenção e substituição dos equipamentos.
e) Custos dos encargos com pessoal afeto à prestação do serviço de fornecimento de refeições, descriminando vencimentos, encargos sociais, seguros de acidente de trabalho e responsabilidade civil, medicina no trabalho, subsídio de férias e natal, remunerações adicionais ou outros encargos, de acordo com os **Anexos 4 e 6** do presente Caderno de Encargos.
f) Encargos gerais e lucro, cujo valor não poderá ser inferior a 0,01 €.
g) Valor total da refeição.

5. O preço unitário global por refeição, bem como de todas as componentes consideradas para a formação do preço devem ser, obrigatoriamente, apresentados arredondados à centésima (duas casas decimais), de acordo com as regras de arredondamento, de modo a garantir a respetiva comparabilidade.

Cláusula 10.ª - Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela Câmara Municipal de Aveiro, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo constante da proposta do adjudicatário, entre 30 a 60 dias, com observância do art.º 299.º do Código dos Contratos Públicos, após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva. Caso alguma das propostas não proponha prazo de pagamento ou proponha prazo inferior a 30 dias ou superior a 60, prevalece o disposto no nº 1 do art.º 299º do CCP (30 dias).

2. Não serão admitidas condições de pagamento do tipo "a combinar" ou "habituais".

3. Para os efeitos do número 1, a obrigação considera-se vencida com a entrega dos elementos pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato.

4. As faturas a emitir mensalmente pela entidade adjudicatária deverão ser discriminadas por nível de escolaridade, contendo todos os elementos justificativos dos valores a pagar (referentes ao número total de refeições fornecidas).

5. Embora esteja indicado o número previsível de refeições por dia, no **Anexo 1**, a faturação e respetivos pagamentos devidos pela Câmara Municipal de Aveiro serão efetuados em conformidade com as refeições marcadas e efetivamente fornecidas, de acordo com os dados constantes no software de gestão escolar de cada estabelecimento de ensino.

6. Em caso de discordância, por parte da Câmara Municipal de Aveiro, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de notas de débito e/ou crédito.

7. Qualquer atraso no pagamento das faturas não autoriza o prestador de serviços a invocar a exceção do não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do contrato.

8. Em caso de renovação do contrato, só haverá atualização de preços mediante autorização prévia da Câmara Municipal de Aveiro, e segundo a seguinte fórmula de revisão:

$$\boldsymbol{Ct} = 0{,}95 \times \frac{Ipc}{Ipco} + 0{,}05$$

Em que:

Ct = Coeficiente de atualização

Ipc = Índices de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês em que operar a revisão

Ipco = Índice de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês de entrega das propostas

Capítulo III – Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 11.ª - Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Câmara Municipal de Aveiro pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento das datas e prazos de execução, calculada de acordo com a seguinte fórmula: PxVxN, em que P = Percentagem da pena (1%); V = Valor contratual; N = Número de dias em atraso;

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, a Câmara Municipal de Aveiro pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao valor correspondente ao período de tempo que decorreria até ao seu término.

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

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Câmara Municipal de Aveiro terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

5. A Câmara Municipal de Aveiro pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Câmara Municipal de Aveiro exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 12.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 fossem razoavelmente exigíveis contornar ou evitar.

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;

b) 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;

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou outra, resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços, dos deveres ou ónus que sobre ele recaiam e que se revelem impeditivas do exato cumprimento do contrato;

d) Manifestações populares devidas pelo incumprimento por parte do prestador de serviços de normas legais;

e) 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;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

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

Cláusula 13.ª - Resolução por parte do contraente público

1. A Câmara Municipal de Aveiro 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, nomeadamente, nos termos previstos no art.º 333.º e 448.º do CCP.

2. O incumprimento, por parte do prestador de serviços, confere, nos termos gerais de direito, à Câmara Municipal de Aveiro, além da faculdade de rescindir o contrato, o direito às correspondentes indemnizações legais.

3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Câmara Municipal de Aveiro.

Cláusula 14.ª - Resolução por parte do prestador de serviços

1. O prestador de serviços pode resolver o contrato, no caso de a Câmara Municipal de Aveiro violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, nos termos previstos no art.º 332º do CCP.

2. Nos casos previstos na alínea c) do n.º 1 do art.º 332º do Código dos Contratos Públicos, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Câmara Municipal de Aveiro, que produz efeitos 30 (trinta) dias após a sua receção, salvo se esta última cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3. Para os restantes casos, o direito de resolução é exercido por via judicial.

4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º - garantia de fornecimento de bens incorporados – e art.º 451º - garantia de 1 anos, sobre os serviços a executar – Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 15.ª - Seguros

1. Serão da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços todas as obrigações relativas à contratação dos seguros necessários e obrigatórios ao cabal cumprimento do contrato.
2. Para efeitos do número anterior, considera-se a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar.
3. É ainda da responsabilidade do prestador de serviços a contratação de seguro de multirriscos ou de incêndio e de acidentes de trabalho do respetivo pessoal afeto à prestação de serviços.
4. A Câmara Municipal de Aveiro pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos nos números anteriores, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 48 horas.

Cláusula 16.ª – Responsabilidade perante terceiros

É da inteira responsabilidade da entidade adjudicatária a reparação e indemnização de todos os prejuízos que, por motivos que lhe sejam imputáveis, sejam sofridos por terceiros em consequência do modo de execução do fornecimento de refeições, da atuação dos funcionários afetos à entidade adjudicatária e/ou seus fornecedores, que coloquem em causa a qualidade e segurança da prestação de serviços.

Cláusula 17.ª - Caução e prazo de garantia

1. A caução, no valor de 5% do preço contratual, apresentada nos termos do art.º 90º do Código dos Contratos Públicos, prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pela Câmara Municipal de Aveiro, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
3. A resolução do contrato, pela Câmara Municipal de Aveiro, não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
4. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma

execução, no prazo de 10 (dez) dias após a notificação da Câmara Municipal de Aveiro para esse efeito.

5. Estipula-se, desde já, que o prazo de garantia é de 1 (um) ano a contar da última prestação executada ao abrigo do contrato, promovendo-se a liberação da caução findo o último prazo de garantia existente nos termos do nº 4 do art.º 295.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV – Resolução de litígios

Cláusula 18.ª - Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Aveiro, renunciando o adjudicatário ao foro de qualquer outra Comarca.

Capítulo V – Disposições finais

Cláusula 19.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação e a cessão da posição contratual do adjudicatário dependem da autorização expressa e escrita da Câmara Municipal de Aveiro, nos termos do disposto no Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.ª – Notificações e comunicações

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 contacto constantes do contrato deve ser comunicada por escrito à outra parte.

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

Cláusula 21.ª - Contagem dos prazos

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

Cláusula 22.ª - Fiscalização

1. Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Aveiro reveste-se dos poderes conferidos pelo art.º 302.º do Código dos Contratos Públicos.
2. Em tudo o mais não previsto neste Caderno de Encargos e no subsequente contrato, na parte correspondente, aplica-se o disposto no Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 23.ª - Legislação aplicável

Ao presente procedimento e em tudo o omisso e ou que não esteja especialmente previsto neste caderno de encargos, incluindo os seus anexos, aplicar-se-á o disposto no CCP, alterado e republicado pelo Decreto-Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, retificado pela Declaração de Retificação nº 36-A/2017, de 30 de outubro e pela Declaração de Retificação nº 42/2017, de 30 de novembro.

PARTE II

CAPÍTULO VI – Especificações Técnicas

Cláusula 24.ª - Especificações técnicas do serviço

O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

Cláusula 25.ª - Locais de fornecimento e número estimado de refeições diárias

1. O fornecimento de refeições decorre nos estabelecimentos de educação e ensino do Município de Aveiro, descritos no **Anexo 1**.

2. No **Anexo 1** são indicados os estabelecimentos de educação e ensino, por Agrupamento de Escolas, assim como a tipologia do serviço e o número estimado de refeições diárias a fornecer para cada um dos refeitórios.

3. O fornecimento de refeições deverá ser efetuado de modo a respeitar o horário de almoço definido em cada estabelecimento de educação e ensino (informação prestada no início do ano letivo, pela Câmara Municipal de Aveiro).

Cláusula 26.ª – Tipologia de serviço para o fornecimento de refeições

1. O fornecimento das refeições assume a seguinte tipologia de serviços:

a. Confeção Local: nos casos em que a preparação e consumo das refeições ocorre nos próprios locais de confeção, mais concretamente nos refeitórios das Escolas Básicas (2.º e 3.º Ciclos) e Escolas Secundárias.

b. Refeição Transportada: nos casos em que as refeições confecionadas são transportadas e distribuídas para consumo em unidades satélite, mais concretamente nos refeitórios dos Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e das Escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico.

2. O fornecimento de refeições a que respeita o número anterior deverá ser gerido por Agrupamento de Escolas, ou seja, as refeições deverão ser confecionadas nas cozinhas dos refeitórios das Escolas Básicas (2.º e 3.º Ciclos) e das Escolas Secundárias, para consumo nos próprios locais de confeção e para transporte e distribuição nas unidades satélite correspondentes a estabelecimentos de educação e ensino que integram o respetivo Agrupamento de Escolas (informação constante no **Anexo 1**).

Cláusula 27.ª – Considerações gerais sobre as Refeições

1. O fornecimento de refeições deverá ser executado tendo como princípios, por um lado, a disponibilização de ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas e, por outro, a perceção do refeitório como um espaço educativo e de experimentação de novos sabores e ementas.

2. O número de refeições a fornecer diariamente deve corresponder ao número de refeições marcadas/registadas, na plataforma de gestão escolar de cada estabelecimento de educação e ensino, até às 15h30 do dia útil anterior.

3. Não obstante o disposto no número anterior, e apenas para os refeitórios de confeção local, podem ser marcadas/registadas no próprio dia, até às 10h00, desde que o número de refeições marcadas no próprio dia não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.

4. O número de refeições marcadas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente Caderno de Encargos.

5. A entidade adjudicatária deverá solicitar à Câmara Municipal de Aveiro os dados de acesso às plataformas de gestão escolar, bem como os esclarecimentos necessários para a utilização das mesmas, para que possa proceder à consulta diária do número de refeições marcadas e desmarcadas por estabelecimento de educação e ensino, disponibilização online de ementas, entre outras tarefas a cargo do prestador de serviços.

Cláusula 28.ª - Elaboração das Ementas

1. A elaboração das ementas padrão (de dieta mediterrânica) e as ementas de dieta vegetariana, tendo em conta as especificações técnicas constantes no presente Caderno de Encargos, é da responsabilidade da entidade adjudicatária, mais concretamente do seu técnico de nutrição/nutricionista, e deverão ser apresentadas para validação, à Câmara Municipal de Aveiro.

2. Os princípios subjacentes à promoção de uma alimentação saudável deverão ser considerados no planeamento das ementas, com vista ao fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com ingredientes, métodos de confeção e formas de apresentação o mais variado possível, de modo a evitar a repetição e monotonia da oferta.

3. O plano de ementas (incluindo as relativas à dieta vegetariana) a executar nas primeiras 6 (seis) semanas de fornecimento serão as apresentadas na proposta da entidade adjudicatária, podendo as mesmas ser alvo de modificações, caso a Câmara Municipal de Aveiro assim o entender, desde que não alterem o valor unitário das refeições.

4. O plano de ementas referido no ponto anterior deverá incluir, obrigatoriamente, as respetivas fichas técnicas com a indicação da composição da refeição, tipo de confeção, ingredientes,

capitação dos mesmos, informação nutricional que especifique, no mínimo, o valor energético, os macronutrientes (gordura total, proteínas e hidratos de carbono) e o teor de sal.

5. As fichas técnicas, apresentadas em conjunto com o plano de ementas, deverão estar arquivadas nas unidades de confeção dos refeitórios escolares, em dossier próprio, e disponíveis para consulta.

6. Para os restantes meses de vigência do contrato, a entidade adjudicatária terá de propor ementas distintas das apresentadas em períodos ou meses anteriores, as quais deverão ser, obrigatoriamente, remetidas à Câmara Municipal de Aveiro, para aprovação, com a antecedência mínima de 15 dias.

7. As ementas a que se refere o número anterior, depois de validadas, deverão ser disponibilizadas nas plataformas de gestão escolar. Relativamente às ementas semanais, estas deverão ser afixadas nos respetivos estabelecimentos de educação e ensino (em local visível próximo da entrada do refeitório e/ou no exterior em local acessível), com a antecedência mínima de 2 dias, e nelas devem constar as seguintes informações: componentes da refeição, identificação dos alergénicos e a informação nutricional por 100g.

8. Em caso de procura reduzida, cabe à Câmara Municipal de Aveiro determinar o modo de disponibilização das ementas de dieta vegetariana, conforme previsto na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

9. Em dias comemorativos, a entidade adjudicatária deverá propor uma ementa adequada com base na gastronomia típica de cada comemoração ou a introdução de ementas de conteúdo étnico, conforme as diferentes etnias que os Estabelecimentos de Educação e Ensino apresentem. Nestes casos, a proposta deverá constar no plano de ementas a submeter a aprovação da Câmara Municipal de Aveiro.

10. Todos os pedidos de alteração de ementas, solicitados por representantes dos Estabelecimentos de Educação e Ensino deverão ser previamente autorizados pelos Serviços de Educação da Câmara Municipal de Aveiro.

11. Todas as ementas deverão indicar os dias, meses e ano a que respeitam.

12. Para a elaboração das ementas, a entidade adjudicatária deverá ter em conta a lista de alimentos autorizados e as capitações dos alimentos, constantes nos Anexo 1 e 2, respetivamente, do documento da Direção Geral da Educação, intitulado "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares".

13. A entidade adjudicatária obriga-se a cumprir, sempre, as capitações gerais dos alimentos confecionados, prontos a consumir, constantes no **Anexo 2** deste Caderno de Encargos, devendo considerar sempre um acréscimo de fornecimento de 5% da quantidade encomendada, de modo a possibilitar a repetição da sopa ou do prato principal, a quem o deseje.

14. Os alimentos presentes na ementa deverão ser variados de forma a fornecer todos os nutrientes necessários e em quantidades suficientes e adaptados à faixa etária, tendo em conta que em

alguns dos refeitórios escolares se servem, simultaneamente, refeições destinadas a alunos de diferentes níveis de escolaridade.

15. A ementa deve respeitar as regras da nutrição e métodos de confeção, de forma a incentivar a ingestão suficiente de nutrientes, de forma a contribuir para influenciar positivamente os hábitos alimentares daqueles destinatários, contribuindo, desta forma, para a ausência de doença.

16. A descrição das referidas ementas deve ser clara, objetiva e completa, de modo a serem percetíveis todos os seus constituintes, evitando-se a utilização de designações ambíguas como "Arroz Primavera", "Frango à Espanhola", "Bife à Chefe", etc., a não ser que estejam descritos os respetivos ingredientes que constituem a refeição.

17. Pontualmente, caso surja algum fator que condicione o fornecimento da refeição prevista (em um ou mais dos seus constituintes), a entidade adjudicatária deverá propor de imediato a sua substituição à Câmara Municipal de Aveiro (Serviços de Educação), via e-mail, a alteração realizada e o seu motivo. Nestes casos, a entidade adjudicatária deverá obrigatoriamente proceder à retificação da ementa afixada/publicitada, nos termos do ponto 7 da presente Cláusula, para que a informação disponibilizada corresponda ao efetivamente fornecido.

Cláusula 29.ª – Composição da ementa diária (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

A composição da ementa diária de dieta mediterrânica (dieta padrão) e dieta vegetariana inclui sopa, prato principal, pão, sobremesa e bebida.

1.1. Sopa (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

A sopa deve ser confecionada com produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e a frequência máxima prevista pela Direção-Geral de Educação**,** tendo em conta os seguintes aspetos:

a) Pelo menos 2 ou 3 vezes por semana, deverão estar presentes leguminosas secas, a qual não deve ser repetida durante a semana, nem ser adicionada à sopa no dia em que haja leguminosas secas no prato principal, e cuja adição deverá ser acompanhada de uma diminuição na quantidade de batata de acordo com as capitações previstas pela DGE;

b) A gordura adicionada deverá restringir-se ao azeite e ser adicionada em cru;

c) A batata não deverá ser utilizada como alimento em maior percentagem podendo incluir-se outros legumes na base (abóbora, cenoura, alho francês, cebola, curgete, nabo, chuchu, entre outros) ou leguminosas secas (feijão, grão, ervilhas, favas, lentilhas). Deverá, igualmente, ser constituída por, pelo menos, 2 qualidades de legumes (feijão verde, espinafres, agrião, alface, nabiças, couve portuguesa, couve lombarda, juliana, entre outros) na quantidade mínima total de 150g;

d) Por semana poderá existir, no máximo 2 vezes, sopa do tipo creme/aveludado, desde que não seja em dias consecutivos;

e) Deverá ser incluído, pelo menos 3 vezes por semana, legumes inteiros, de modo a promover a mastigação;

f) Deverá reduzir-se ao máximo a utilização do sal, sendo que a sua adição aos constituintes da ementa deverá ser de 0,2g por constituinte, de acordo com o estipulado no documento da DGE ("Orientações sobre ementas e refeitórios escolares" – no seu Anexo 1) podendo o mesmo ser substituído por ervas aromáticas em quantidade q.b., sempre que estas sejam de proveniência conhecida;

g) A sopa deverá apresentar um aspeto nem muito aguado nem muito espesso;

h) Apenas para a ementa da dieta mediterrânica, é permitida a canja de galinha (com inclusão de cenoura) ou a sopa de peixe (com inclusão de legumes) no máximo uma vez por mês, e respeitando sempre as capitações previstas. Em alternativa, para a dieta vegetariana, deverá ser servida uma sopa de legumes.

1.2. Prato Principal (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

O Prato principal na ementa da dieta mediterrânica deverá ser composto por uma fonte proteica (carne, pescado ou ovo), ao passo que na dieta vegetariana a fonte proteica é de origem vegetal (preferencialmente leguminosas). Estas devem ser acompanhadas obrigatoriamente por uma guarnição (fornecedora de hidratos de carbono) e hortícolas e/ou salada com legumes crus, tendo em conta os seguintes aspetos:

a) Fonte proteica na Dieta Mediterrânica (carne, pescado ou ovos):

a. A carne e o pescado deverão ser servidos em dias alternados;
b. A carne utilizada deve estar aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, fresca, refrigerada ou congelada /isenta de gorduras e aponevroses);
c. No caso das carnes deverá promover-se o consumo de carnes brancas (nomeadamente de aves e de criação);
d. No caso do pescado deverá optar-se pela variedade de pescado nas suas variantes mais limpas, nomeadamente em posta, filete ou lombo;
e. Só poderá incluir-se carne ou pescado fracionados (picados, desfiados), no máximo duas vezes por semana, tendo obrigatoriamente de ser asseguradas as respetivas capitações;
f. Os produtos à base de carne ou pescado (hambúrgueres, almôndegas, rissóis, douradinhos, etc.) só poderão ser utilizados no máximo duas vezes por mês e preferencialmente à segunda-feira. Estes devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e conter uma percentagem mínima de carne ou pescado considerado na Lista de Alimentos Autorizados, constante no documento da DGE – "Orientações sobre ementas e refeitórios escolares";

g. No mínimo uma vez por semana é obrigatório um prato de aves, um prato de pescado à posta e um prato de carne tipo bife, costeleta, escalope, carne assada fatiada ou estufada;
h. Uma vez por semana deverá ser servido um prato que inclua obrigatoriamente leguminosas como complemento proteico da carne ou pescado (fracionados ou não);
i. Quinzenalmente poderá ser servido um prato com atum ou cavala em conserva, de utilização imediata;
j. Mensalmente é obrigatório um prato de bacalhau;
k. Mensalmente é permitida a inclusão de fritos na ementa;
l. Em alternativa, e pelo menos duas vezes por mês, o ovo deverá ser a principal fonte proteica do prato, atendendo ao facto de possuírem proteínas de alto valor biológico. No entanto, deve privilegiar-se o uso de ovos pasteurizados (ovo inteiro, gema e clara) e o ovo cozido conservado em atmosfera protetora, devendo ser armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, não sendo por isso permitida a permanência de ovos "em natureza" nas unidades de confeção.

b) Fonte proteica na Dieta Vegetariana (leguminosas, soja, tofu e seitan):

a. Deverá privilegiar-se as leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias e, no caso de se verificar a presença de leguminosas na sopa, a mesma não deve ser coincidente com a do prato principal;
b. A soja texturizada, quando utilizada, deverá ser sob a forma de grânulos finos ou nacos, de 1.ª qualidade;
c. Tempeh de soja (proteína fermentada de soja), quando utilizado, deverá ser refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e, preferencialmente, de produção nacional;
d. O tofu e o seitan, se utilizados, deverão ser refrigerados, embalados em vácuo, de boa qualidade e, preferencialmente, de produção nacional.

c) Guarnição:

a. Diariamente, na guarnição, deverá privilegiar-se um alimento rico em hidratos de carbono (arroz, massas ou batatas), de forma alternada, podendo ser repetido passados dois dias consecutivos, variando o modo de confeção;
b. Como complemento, duas a três vezes por semana, poderá ser adicionada uma leguminosa, a qual não deve ser repetida durante a semana, nem fazer parte da composição do prato caso existam leguminosas secas na sopa;

c. Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo natas, chouriço) à guarnição, esta deverá ser comum às ementas dos dois tipos de dieta (mediterrânica e vegetariana);
d. Na ementa de dieta vegetariana, como acompanhamento, deverá dar-se preferência aos cereais e derivados (arroz, massa, couscous, millet, quinoa ou outros), de preferência integrais ou tubérculos (batata, batata doce, mandioca ou inhame).

d) Hortícolas e saladas:

a. Como acompanhamento devem ser diariamente disponibilizados produtos hortícolas cozinhados e/ou salada crua, num mínimo de três variedades, respeitando a época de produção (conforme consta no Anexo 6 do documento da DGE – "Orientações sobre ementas e refeitórios escolares");
b. Para a contabilização, referida na alínea anterior, apenas devem ser tidos em conta os produtos fornecidos de forma autónoma e como constituinte da refeição (por exemplo: salada de tomate ou alface, ou feijão verde cozido);
c. Não podem ser contabilizados produtos hortícolas utilizados na confeção do prato, como a cebola ou alho refogados, pimento ou cenoura incorporado no arroz, nem a cebola para tempero das saladas;
d. Em caso de salada, os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, dispondo de três variedades diárias, com a possibilidade de serem servidas e temperadas a gosto pelos alunos (à exceção dos alunos do Pré-Escolar e do 1.º CEB em que a salada deverá ser colocada diretamente no prato);
e. Para tempero deverá ser disponibilizado diariamente na mesa das saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, ervas aromáticas (em embalagem adequada ao tempero) e limão em metades;
f. Para além dos crus, os produtos hortícolas confecionados deverão, sempre que possível, fazer parte do acompanhamento dos pratos;
g. São permitidos produtos hortícolas frescos ou congelados;
h. Os legumes salteados só poderão ser servidos uma vez por semana.

1.3. Pão (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

a. O pão deverá ser preferencialmente de mistura, confecionado no próprio dia, embalado de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados, que consta no Anexo 1 do documento da DGE – "Orientações sobre ementas e refeitórios escolares";

b. Admite-se a possibilidade de distribuição de pão regional, broa de milho ou pão de centeio, desde que se assegure que o mesmo não contem mais do que 1 g de sal por cada 100 g de pão;
c. A quantidade de pão a fornecer por dia deverá ser equivalente ao número de refeições marcadas.

1.4. Sobremesa (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

a) Obrigatória e diariamente deverá ser disponibilizada fruta crua e da época (de acordo com o anexo 6 do documento da DGE – "Orientações sobre ementas e refeitórios escolares"), num mínimo de três espécies diferentes;
b) Simultaneamente, com as três variedades de fruta, poderá ser servida uma peça de fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana;
c) Complementarmente, pode ser fornecida no máximo duas vezes por mês e em dia não coincidente com a fruta cozida/assada, gelatina (de origem vegetal) ou ainda iogurte de aromas, ou sobremesa láctea (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim, gelado de leite, mousse de chocolate) servida, se necessário, e, taça descartável para sobremesa (dimensão: 200 ml);
d) Para a dieta vegetariana, à exceção da fruta, os produtos indicados na alínea anterior deverão ser alternativos vegetais e sem recurso a lacticínios;
e) A utilização da gelatina só é permitida caso seja de origem vegetal, no entanto não deverá ser servida gelatina do mesmo sabor, duas vezes consecutivas;
f) Relativamente ao iogurte, este deverá ser sólido, meio-gordo, com valor energético máximo de 100 kcal por 100 g e poderá ser natural ou de aromas (morango, manga, coco, banana ou tutti frutti). No caso do iogurte de aroma, não deverá ser servido o mesmo sabor, duas vezes consecutivas;
g) A entidade adjudicatária deverá, obrigatoriamente, garantir o fornecimento de fruta fresca como sobremesa, para quem não pretenda iogurte, gelatina ou sobremesa doce.

1.5. Bebida (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)

a) A única bebida permitida é a água, privilegiando-se a água distribuída na rede, em detrimento da engarrafada. Deverá estar disponível em jarros, que deverão ser cobertos, colocados nas mesas ou em local visível e adequado;
b) Nos refeitórios escolares, não é permitido o consumo de qualquer outra bebida adquirida no interior ou exterior do estabelecimento de ensino.

Cláusula 30.ª – Ementas Alternativas

1. Sempre que sejam solicitadas, pela Câmara Municipal de Aveiro ou pelo estabelecimento de ensino com a autorização do Município, deverão ser servidas ementas alternativas à ementa padrão (dieta mediterrânica), mas apenas, quando devidamente justificadas, e nos seguintes casos:

a) Dieta vegetariana:

- Neste tipo de dieta, as refeições fornecidas não incluem quaisquer produtos de origem animal e os pedidos, e os pedidos devem ser acompanhados por declaração assinalada pelo Encarregado de Educação;
- Caso se verifique uma procura reduzida (inferior a 5% do total de refeições fornecidas por dia), o fornecimento de refeições de dieta vegetariana é efetuado mediante inscrição/marcação prévia e obrigatória pelos consumidores deste tipo de dieta, conforme está previsto no Artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

b) Dieta por motivos religiosos/culturais:

- Poderão ser autorizadas dietas por motivos de ordem religiosa/cultural, devendo, neste caso, os pedidos serem acompanhados por declaração assinada pelo Encarregado de Educação, na qual devem indicar os alimentos não autorizados.

c) Dieta por motivos de prescrição médica:

- Poderão existir dietas por prescrição médica, devendo nestes casos, os pedidos serem acompanhados por relatório clínico justificativo.
- No caso de se tratar de uma alergia e/ou intolerância alimentar, a entidade adjudicatária deverá adaptar a ementa tendo em conta o documento da DGE - "Alergia Alimentar";

d) Dieta hipolipídica e de ingrediente de fácil digestão:

1.4.1. Em situações esporádicas de indisposição física (associada a sintomas como vómitos, diarreias, entre outros), por um período máximo de 5 dias, a dieta deverá ser adequada à situação e composta por sopa, prato de pescado ou carne, acompanhamentos básicos aceitáveis e fruta. Nestes casos não é necessária a apresentação de uma prescrição médica, apenas a comunicação da situação, por parte do Encarregado de Educação ou o Representante do Estabelecimento de ensino, à Câmara Municipal de Aveiro e entidade adjudicatária.

1.4.2. Em situações de necessidade de uma alimentação especial, durante todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 dias, será necessário a apresentação de prescrição médica. Nestes casos, a ementa deverá ser elaborada pela nutricionista da entidade adjudicatária, de acordo com as indicações fornecidas pelos profissionais de saúde que acompanham o caso.

2. Os pedidos de dietas alternativas deverão ser entregues pelos encarregados de educação na Câmara Municipal de Aveiro (Serviços de Educação) e no órgão de gestão/coordenação do respetivo

estabelecimento de ensino, onde ficará uma cópia arquivada, sendo o original remetido à entidade adjudicatária.

3. Nos casos das dietas por motivos religiosos/culturais e por prescrição médica, as ementas deverão manter a maior concordância possível com o plano de ementas padrão (dieta mediterrânica). Ou seja, deverá manter-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidar para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

4. Diária e obrigatoriamente a entidade adjudicatária deverá estar preparada para suprir qualquer caso em que a criança necessite de uma dieta específica por existência de algum tipo de intolerância gastrointestinal de véspera.

5. No âmbito de atividades específicas, e desde que solicitadas e justificadas pelo Responsável/Coordenador do Estabelecimento de ensino e validadas pela Câmara Municipal de Aveiro, a entidade adjudicatária deverá providenciar refeições alternativas para:

5.1. Pequeno-almoço;

5.2. Reforço da manhã, tarde e noite;

5.3. Reforço para viagem de curta distância/longa distância;

5.4. Almoço volante

6. Para efeitos do número anterior, as ementas deverão ser ajustadas entre a entidade adjudicatária e a Câmara Municipal de Aveiro, atendendo à seguinte composição:

6.1. Pequeno-almoço:

. 2,5 dl de leite meio gordo ou 1 Dl de Leite com chocolate ou com cevada;

. 1 Dl de Açúcar;

. 1 Dl de Pão de mistura (embalado individualmente);

. 1 Dl de manteiga;

. 1 Dl de Queijo ou Fiambre;

. 1 Peça de fruta ou 1 Dl de salada de fruta.

6.2. Reforço da manhã, tarde e noite / Reforço para viagem de curta distância:

. 1 Dl Sandes de queijo ou fiambre ou chourição em pão de mistura ou barra de cereais ou 1 Dl de Bolacha Maria;

. 1 Dl de Leite ou 1 Dl de leite com chocolate ou1 Dl de Iogurte líquido ou 1 Dl de sumo;

. 1 Água sem gás (0,33l);

. 1 Peça de fruta.

Nota: Os reforços deverão ser distribuídos em saco plástico transparente.

6.3. Reforço para viagem longa distância:

. 2 Sandes de panado ou de atum;

. 1 Dl de sumo ou 1 Água sem gás (0,33l);

. 1 Peça de fruta.

Nota: Os reforços deverão ser distribuídos em saco plástico transparente.

6.4. Almoço volante:

. Refeição completa ou sandes de panado ou quiche;

. 1 DI de sumo ou 1 Água sem gás (0,33l);

. 1 Peça de fruta.

Nota: O almoço deverá ser servido em descartáveis.

7. No caso das refeições alternativas, o valor unitário da refeição não sofre qualquer alteração e, caso seja necessário, deverão ser facultadas opções devidamente enquadradas na dieta vegetariana.

Cláusula 31.ª – Refeição de Recurso

1. A entidade adjudicatária deverá providenciar, em tempo útil, uma refeição de recurso a ser servida caso se verifique alguma emergência que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando nos dias subsequentes o plano de ementas definido para a semana e aprovado pela Câmara Municipal de Aveiro. A refeição de substituição deve ser composta por prato principal e fruta, respeitando as capitações exigidas.

2. No prazo de três dias úteis, a partir do início do serviço de refeições nos estabelecimentos de ensino, o adjudicatário deverá indicar à Câmara Municipal de Aveiro duas opções de refeição de substituição, sujeitas, sempre, a prévia aprovação, para o período em que decorre o contrato.

Cláusula 32.ª – Métodos de preparação e confeção

1. A entidade adjudicatária deverá garantir os procedimentos de confeção adequados, que salvaguardem a qualidade das refeições fornecidas, designadamente no que diz respeito à textura, consistência, aroma e paladar característico dos alimentos.

2. Os procedimentos de confeção deverão cumprir a relação tempo/temperatura que proporcione a adequada cozedura (nem escassa, nem excessiva) dos alimentos, tendo em consideração, também, o tipo de serviço (refeição transportada ou para consumo no próprio local de confeção).

3. Os métodos de confeção saudáveis (cozer, grelhar, estufar ou assar com pouca gordura), devem ser privilegiados e devidamente adequados aos recursos disponíveis.

4. As únicas gorduras permitidas na confeção dos alimentos são o azeite virgem, virgem extra para tempero em cru e o óleo refinado (de amendoim, girassol ou outro).

5. No tempero e confeção deverá ser privilegiada a utilização de especiarias (canela, noz-moscada, cominhos, caril, açafrão, pimentão-doce, paprica, cravinho e gengibre), ervas aromáticas (louro, orégãos, tomilho, alecrim, hortelã, salsa, coentros, cebolinho e manjericão), alho e limão, de modo a reduzir-se, gradualmente, a quantidade de sal adicionado à confeção dos alimentos.

6. No procedimento de confeção é obrigatória a utilização exclusiva de sal iodado.

7. A utilização de fritura como método de confeção restringe-se a um máximo de uma vez por mês.

8. Os salteados só poderão estar presentes na quantidade máxima de duas vezes por mês.

9. Os vegetais a servir em cru, assim como a fruta, devem ser lavados e desinfetados através de uma solução desinfetante, preferencialmente, com pastilha desinfetante. Estes alimentos, no caso das refeições transportadas, devem ser acondicionados em recipientes próprios e adequados de forma a não sofrer qualquer risco de contaminação, ou perda de qualidade por mal acondicionamento.

Cláusula 33.ª – Matérias-primas alimentares – Aprovisionamento e conservação

1. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível nas unidades de confeção deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições fornecidas.

2. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível nas unidades de confeção deve ser efetuado 1 vez por semana (no caso das unidades de confeção com uma média igual ou inferior a 200 refeições/dia) ou 2 vezes por semana (no caso das unidades de confeção com uma média diária superior a 200 refeições/dia), de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

3. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade de confeção. Tal deve-se ao facto de o equipamento de frio existente nos refeitórios destinar-se à manutenção dos produtos já congelados e não à congelação de alimentos.

4. Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.

5. A entidade adjudicatária é responsável pelo transporte, receção, armazenamento e conservação da matéria-prima alimentar, devendo cumprir todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene desses produtos, sendo proibidas as entregas no período em que estão a ser servidas as refeições.

6. É da inteira responsabilidade da entidade adjudicatária a escolha dos fornecedores da matéria-prima alimentar a utilizar no fornecimento das refeições, bem como os encargos associados a falhas na manipulação dos produtos.

Cláusula 34.ª – Distribuição e transporte

1. A definição das unidades de confeção e as rotas de distribuição são da responsabilidade da Câmara Municipal de Aveiro, em articulação com a entidade adjudicatária, antes do início da prestação de serviços, sendo que qualquer alteração ao inicialmente definido deverá ser do conhecimento do Município.

2. A entidade adjudicatária deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas.

3. Com vista ao fornecimento às unidades satélite, as refeições deverão ser acondicionadas em contentores adequados, facilmente higienizados, e que mantenham a temperatura adequada aos alimentos (quentes: superior a 65ºC e frios: 4-5ºC) até ao momento do consumo. Este acondicionamento não deverá ser realizado antes das 10h30 para garantir a qualidade organolética das refeições.

4. Com o objetivo de transportar as refeições das unidades de confeção para os refeitórios das unidades satélite, a entidade adjudicatária colocará a circular sete (7) viaturas que deverão estar devidamente licenciadas para o transporte de refeições/*catering*, e obedecer às normas de higiene associadas ao transporte, nos termos da legislação em vigor, (Capítulo IV do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios), cuja responsabilidade é da entidade adjudicatária.

5. A entidade adjudicatária deverá apresentar, antes de iniciar o serviço, uma listagem com a identificação das viaturas (marca e matrícula) e respetivas rotas.

6. A entidade adjudicatária deverá assegurar que as refeições cheguem a todas as unidades à hora mais conveniente ao estabelecimento de ensino em causa, tendo em conta os horários de almoço, e que não comprometa os intervalos de temperatura aconselhados no momento do seu consumo.

7. O início do transporte das refeições não deverá anteceder as 11h15.

Cláusula 35.ª – Empratamento

1. O adjudicatário, na fase de empratamento, deverá ter em conta que em alguns dos refeitórios se servem, cumulativamente, refeições destinadas a crianças de níveis etários e níveis de escolaridade diferentes.

2. No processo de empratamento, a entidade adjudicatária deverá cumprir as capitações dos alimentos confecionados, prontos a consumir (**Anexo 2**).

3. A entidade adjudicatária não deverá negligenciar a função pedagógica da alimentação pelo que é obrigatório que sejam fornecidos todos os componentes da refeição, independentemente de manifestações de desagrado que possam surgir face a alguns dos seus constituintes.

4. A sopa deverá preencher a capacidade máxima da tigela para os alunos do Ensino Básico (1.º, 2.º e 3.º Ciclos) e do Ensino Secundário e mais de metade da sua capacidade para as crianças da Educação Pré-Escolar.

5. O prato a servir deverá ter uma apresentação apelativa e conter o conduto (fonte proteica), guarnição e hortícolas ou saladas, nas quantidades indicadas, não devendo o trabalhador que está a empratar presumir, por si, aquilo que o aluno na sua frente deve ou não comer, "adaptando" as quantidades em função disso.

6. A entidade adjudicatária obriga-se, em matéria de empratamento relativo às crianças a frequentar os Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar, a fracionar e descascar os alimentos da refeição sempre que tal se justifique (carne, pescado e fruta). Para a operação de descasque e corte da fruta, as funcionárias deverão usar luvas adequadas.

7. As crianças que assim desejarem poderão repetir a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária, devendo assim a entidade adjudicatária estar prevenida para essas situações reforçando a quantidade fornecida em 5%.

Cláusula 36.ª – Recursos Humanos/Pessoal

1. A entidade adjudicatária é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados na instalação, equipamento, material e a terceiros, sempre que se verifique dolo ou negligência grosseira.

2. O pessoal da entidade adjudicatária terá que satisfazer as exigências do serviço, nomeadamente ao nível dos horários definidos, quantidade, qualidade e apresentação das refeições, devendo ainda promover uma boa relação interpessoal com o responsável/coordenador do Estabelecimento de Ensino bem como com o restante pessoal docente e não docente que usufrui ou acompanha o serviço de refeições.

3. O pessoal da entidade adjudicatária é responsável pela preparação, confeção, transporte e distribuição das refeições, pelo empratamento, bem como por todas as operações de higienização (bens, equipamentos e instalações) dos refeitórios.

4. 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 ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos à entidade adjudicatária.

5. Para todo o pessoal afeto à entidade adjudicatária é obrigatório o uso do seguinte fardamento, de uso exclusivo no serviço de refeitório: bata, touca, calçado próprio (fechado, de cor clara, confortável, facilmente lavável, de uso exclusivo ao refeitório), máscara nasobucal (sempre que aplicável) e luvas descartáveis adequadas à área alimentar. Em cada refeitório também deverá estar disponível um estojo de primeiros socorros, toucas, luvas e máscaras descartáveis. O fornecimento deste equipamento será da total responsabilidade da entidade adjudicatária.

6. A entidade adjudicatária fica sujeita ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua responsabilidade os encargos que de tal resultem. Deverá, também, prestar assistência médica em caso de acidente de trabalho.

7. A entidade adjudicatária é responsável pelo pagamento das retribuições, subsídios e demais encargos devidos com todo o pessoal afeto à prestação de serviços, em conformidade com as prescrições legais em vigor.

8. Todo o pessoal da entidade adjudicatária afeto ao serviço de refeições, terá de ser contratado com o intuito de exercer funções no período compreendido entre 01 de setembro e 31 de dezembro de 2020, observando o estipulado na Cláusula 3.ª do presente Caderno de Encargos.

9. O número de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique imprescindível, caberá à entidade adjudicatária proceder ao reforço do pessoal.

10. A entidade adjudicatária deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a 2 dias.

11. Atendendo ao número total de refeições estimado, a entidade adjudicatária deverá assegurar a contratação de pessoal, de acordo com o previsto no **Anexo 3**, incluindo, a tempo inteiro, os seguintes trabalhadores:

- Um técnico de nutrição/nutricionista, responsável pelo acompanhamento presencial do serviço prestado, elaboração de ementas, formação e dinamização de ações destinadas à Comunidade Educativa, participação nas reuniões de trabalho com a Câmara Municipal de Aveiro sempre que se julgue oportuno;

- Dois Encarregados, responsáveis pelo acompanhamento presencial do serviço prestado, gestão do pessoal, entre outras funções, bem como a participação nas reuniões de trabalho com a Câmara Municipal de Aveiro sempre que se julgue oportuno.

12. O número mínimo de trabalhadores, respetivas categorias profissionais e cargas horárias, do pessoal ao serviço em cada refeitório deverão ser os que constam no **Anexo 3.** Após o primeiro mês efetivo de prestação de serviços poderá ser ajustado, em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, mediante apresentação de proposta da entidade adjudicatária que será alvo de apreciação por parte da Câmara Municipal de Aveiro.

13. A Câmara Municipal de Aveiro poderá solicitar à entidade adjudicatária, sempre que o julgue necessário, os seguintes elementos:

a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e respetiva ficha de aptidão;

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 nos refeitórios.

14. O pessoal ao serviço da entidade adjudicatária deverá ser portador da declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

15. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas de pessoal, com a indicação dos nomes e horário de trabalho.

16. No prazo de 15 dias úteis, contados a partir do início da celebração do contrato, a entidade adjudicatária deverá informar, por escrito, à Câmara Municipal de Aveiro (mais concretamente ao

gestor do contrato), quais os seus colaboradores, e respetivas categorias profissionais, que em cada refeitório representará a entidade adjudicatária, bem como os seus representantes que estarão presentes nas reuniões convocadas pelo Município.

Cláusula 37.ª – Plano de Atividades e Formação

1. A entidade adjudicatária tem a obrigação de organizar e implementar um plano de formação, destinado a todos os trabalhadores em serviço em cada refeitório. Para tal é obrigatória a apresentação de um compromisso escrito de realização do referido plano de formação, no qual deve constar os temas, calendarização, objetivos gerais e específicos, conteúdos programáticos, carga horária e destinatários.

2. Sem prejuízo do previsto no número anterior, a entidade adjudicatária fica sujeita à obrigação de ministrar formação em Higiene e Segurança Alimentar, a realizar duas vezes por ano letivo, de caráter obrigatório e destinada a todo o pessoal afeto à entidade adjudicatária, bem como à entidade adjudicante.

3. Deverão ser apresentados, à Câmara Municipal de Aveiro, os comprovativos de frequência das ações de formação pelo pessoal afeto à entidade adjudicatária.

4. O Técnico de Nutrição/Nutricionista deverá apresentar um plano de atividades e ações, destinadas aos vários elementos da Comunidade Educativa, com vista à promoção de hábitos alimentares saudáveis, e no âmbito da educação alimentar.

Cláusula 38.ª – Instalações, equipamento (fixo e móvel) e material

1. Para a execução da prestação de serviços, a Câmara Municipal de Aveiro coloca à disposição da entidade adjudicatária as instalações, equipamento (fixo ou móvel) e material diverso existente.

2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a(s) zona(s) de armazenamento, a sala de refeições, os sanitários e vestiários do pessoal, os corredores e todas as zonas anexas.

3. No início do contrato, em articulação com a Câmara Municipal de Aveiro, a entidade adjudicatária é responsável pela elaboração de autos de receção das instalações colocadas à sua disposição, devendo efetuar um levantamento, por estabelecimento de ensino, dos equipamentos existentes, incluindo utensílios de refeitório (louça grossa e louça fina). Nesse levantamento, a remeter à Câmara Municipal de Aveiro (Serviços de Educação), deverá estar descrito o seu estado de conservação e/ou de funcionamento, devendo a entidade adjudicatária anotar qualquer observação que julgue pertinente.

4. A entidade adjudicatária fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, ficando à sua responsabilidade as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento colocado à sua disposição, incluindo danos a terceiros.

5. A substituição de equipamento em fim de vida, a reposição dos utensílios de refeitório (louça grossa e louça fina) e trem de cozinha são da responsabilidade da Câmara Municipal de Aveiro.
6. São da responsabilidade da Câmara Municipal de Aveiro todas as reparações e manutenção necessárias, ao nível das infraestruturas, nomeadamente: paredes, tetos, pavimentos, portas e janelas, bancas, cubas, torneiras, canalizações de água e gás, entre outros).
7. São também da responsabilidade da Câmara Municipal de Aveiro, os encargos com água, eletricidade e gás, bem como o controlo de pragas e desinfestação das instalações, quando necessária.
8. As temperaturas dos produtos alimentares na sua receção, confeção e distribuição, as dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção das temperaturas quentes (banhos-maria e estufas) devem ser, diariamente, verificadas através de termómetros específicos e efetuados os respetivos registos. Para tal, a entidade adjudicatária deverá disponibilizar, em cada refeitório, os termómetros adequados para a realização das referidas medições de temperatura.
9. Terminado o contrato, as instalações, equipamento e material cedido terá de ser restituído à Câmara Municipal de Aveiro em bom estado de conservação e funcionamento.
10. O candidato/fornecedor poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material existente em cada refeitório, sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldades de execução.

Cláusula 39.ª – Higienização e arrumação das instalações

1. As instalações, o equipamento (fixo e móvel) e outro material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e de conservação.
2. A entidade adjudicatária é responsável pelas operações diárias de limpeza e desinfeção das instalações (pavimento, paredes, tetos, janelas interior/exterior, parapeitos, estores), mobiliário, utensílios de refeitório e equipamentos, incluindo limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de exaustão, separador de gorduras, entre outros.
3. Relativamente aos sistemas de exaustão, as campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados, pelo menos uma vez por mês, de modo a facilitar a adequada ventilação.
4. O equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, através de manutenção e limpezas apropriadas. Para este tipo de equipamento é expressamente proibida a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alterem o seu aspeto inicial.
5. Para a correta higienização das instalações e equipamentos, a entidade adjudicatária é responsável pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados, bem como pelos artigos de higiene utilizados pelo seu pessoal, preferencialmente biodegradáveis. No entanto, a entidade adjudicatária deverá zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, de modo a

evitar o seu uso abusivo, excessivo ou a sua incorreta aplicação, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

6. Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, além dos procedimentos de limpeza e desinfeção diárias, no decorrer dos períodos letivos, no âmbito da execução do contrato, a entidade adjudicatária deverá assegurar uma limpeza e desinfeção profunda nas instalações e equipamento, nos seguintes momentos:

a) Nos dois dias que antecedem o início do fornecimento das refeições;

b) Nos dois dias subsequentes ao término do 1.º período letivo.

7. As ações de higienização (diárias e periódicas) devem ser objeto de registo.

8. Os produtos de limpeza a utilizar pela entidade adjudicatárias deverão ser inócuos para a saúde, tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores dos refeitórios.

Cláusula 40.ª – Matérias-primas não alimentares

1. A entidade adjudicatária deverá assegurar, por cada refeição, o fornecimento de um toalhete de papel e um guardanapo de papel, preferencialmente reciclado. O fornecimento deste material é da responsabilidade da entidade adjudicatária.

2. O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo é obrigatório e da responsabilidade da entidade adjudicatária.

3. O empacotamento referido no ponto anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador self service de guardanapos, devendo ser respeitadas todas as regras do HACCP, tendo em conta as características da população escolar que terá de se adaptar e respeitar o processo proposto e as regras inerentes.

4. É da responsabilidade da entidade adjudicatária o fornecimento de todas as matérias-primas e bens não alimentares, nomeadamente:

a) Para a higiene do pessoal afeto ao serviço: sabonete líquido e desinfetante para as mãos; toalhetes de papel para as mãos (e respetivo suporte não exposto ao ar); luvas e máscaras descartáveis; escova para as unhas; entre outros.

b) Para a higienização das instalações, equipamento e material: detergentes e desinfetantes adequados; material para a limpeza (esfregona, esfregão para louça, balde, etc.) adequado e em bom estado de conservação e limpeza, e substituído sempre que necessário; caixotes de lixo com abertura através de pedal, sempre que haja necessidade; saco para o lixo de tamanho adequado ao lixo produzido diariamente; redes mosquiteiras e eletrocutores de insetos; entre outros.

c) Kit de visitante: bata, touca e máscara descartáveis.

d) Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

5. O material a que se refere o ponto anterior deverá ser substituído ou reposto sempre que necessário, pela entidade adjudicatária.
6. A entidade adjudicatária é responsável pela definição e disponibilização do plano de higienização discriminado para cada tipo de material, equipamento e instalações, que deverá ser afixado junto aos mesmos.

Cláusula 41.ª – Confeções para outros fins e utilização de sobras

1. É vedada, à entidade adjudicatária, a confeção de qualquer tipo de refeições para serem fornecidas para outros locais que não sejam os refeitórios dos estabelecimentos de educação e ensino do Município (por exemplo para os bufetes das escolas ou no âmbito de outros contratos com entidades externas), salvo com a prévia autorização formal da Câmara Municipal de Aveiro.
2. Relativamente ao ponto anterior considera-se exceção o fornecimento de refeições destinadas a atividades específicas, organizadas ou indicadas formalmente pela Câmara Municipal de Aveiro, respeitando-se o estabelecido nos pontos 2 e 3 da Cláusula 3.ª, sendo que é da responsabilidade da entidade adjudicatária o transporte nas devidas condições de segurança alimentar.
3. É, também, vedado o fornecimento de refeições confecionadas fora dos refeitórios escolares (unidades de confeção local), aos estabelecimentos de educação e ensino do Município, salvo com a prévia autorização formal da Câmara Municipal de Aveiro.
4. As sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, com exceção do pão e da fruta que deverão ser entregues às Escolas, para apoio aos alunos carenciados.
5. É permitida a cedência das instalações e equipamentos dos refeitórios escolares a entidades externas, com a prévia autorização da Câmara Municipal de Aveiro, desde que não comprometa o fornecimento de refeições escolares, e sempre com a presença de um colaborador da entidade adjudicatária.

Cláusula 42.ª – Transporte de Resíduos

1. A entidade adjudicatária deverá proceder à separação de resíduos, efetuando a recolha seletiva para recipientes apropriados e, posteriormente, o seu depósito nos Ecopontos próximos dos refeitórios.
2. O transporte de lixo, das unidades de confeção e instalações inerentes, bem como dos refeitórios, para a zona de recolha pública de resíduos é da responsabilidade da entidade adjudicatária, mais concretamente do pessoal afeto ao serviço.
3. Para o cumprimento do ponto anterior, a entidade adjudicatária deverá assegurar que o lixo produzido fica devidamente acondicionado, sendo da sua responsabilidade a limpeza de qualquer falha resultante desse acondicionamento.

Cláusula 43.ª – Verificação e controlo

1. As ações de verificação qualitativa e quantitativa sobre as matérias-primas e as refeições confecionadas com o objetivo de aferir o cumprimento das capitações para cada um dos componentes das refeições, bem como a qualidade dos géneros alimentícios e das refeições fornecidas, tendo por base o previsto em Caderno de Encargos.

2. A verificação diária é efetuada pelo representante/coordenador do estabelecimento de ensino.

3. A Câmara Municipal de Aveiro poderá, a qualquer momento e sem aviso prévio, proceder à verificação *in loco,* do fornecimento de refeições, podendo também ser efetuada uma verificação pelos organismos oficiais competentes.

4. A entidade adjudicatária tem o dever de facultar a visita às instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas, guias de remessa devidamente arquivadas na unidade de confeção, e rótulos dos produtos confecionados, que devem ser guardados por um período correspondente a uma semana) a qualquer uma das entidades anteriormente referidas.

5. A entidade adjudicatária deverá, também, preencher e facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima. Estes registos e o dos produtos inventariados deverão estar arquivados no refeitório.

6. A entidade adjudicatária deverá recolher obrigatoriamente, 4 amostras diárias do prato confecionado, recolhidas para sacos esterilizados – 2 no princípio e 2 no fim do serviço de fornecimento de refeições, nos refeitórios de confeção local. Esta recolha diária deve ser efetuada dos pratos colocados na linha self service e nunca diretamente das cubas ou dos recipientes nos quais foram confecionadas as refeições.

7. Após a colheita, as amostras referidas no ponto anterior, deverão ser catalogadas do seguinte modo:

- **a)** Uma do início e outra do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente por 72 horas, na câmara de refrigeração;
- **b)** Uma do início e outra do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente por 1 semana, na câmara de congelação.

8. A Câmara Municipal de Aveiro poderá solicitar, a qualquer momento e sempre que o entender, amostras das refeições e remetê-las a organismos oficiais competentes, para que procedam a análise, ensaios e provas laboratoriais.

9. Sempre que solicitado pela Câmara Municipal de Aveiro, a entidade adjudicante tem a obrigação de facultar o cronograma de implementação da certificação do sistema HACCP e toda a documentação referente ao processo de certificação, assim como toda a documentação inerente ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Cláusula 44.ª – Controlo Microbiológico

1. A entidade adjudicatária é responsável pela realização de análises microbiológicas, em todos os refeitórios escolares, duas vezes por ano letivo.
2. As análises microbiológicas, para defesa e garantia da qualidade, devem incidir essencialmente sobre os seguintes parâmetros:
    a. Controlo microbiológico das refeições servidas
    b. Controlo microbiológico do equipamento/utensílios de refeitório
    c. Controlo microbiológico do pessoal (manipulador)
3. Os resultados deverão ser disponibilizados à Câmara Municipal de Aveiro, no prazo máximo de um mês, após as recolhas.

Cláusula 45.ª – Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

1. Em caso de indícios de mal-estar que possam, eventualmente, estar associados à ingestão de alimentos no refeitório, a Coordenação do Estabelecimento de Educação e Ensino ou a Direção do Agrupamento de Escolas deverá:

    a) Informar a entidade adjudicatária que não deverá remover as amostras referidas no ponto 7, da Cláusula 43.ª do presente Caderno de Encargos para que possam ser providenciadas as análises, ensaios e provas laboratoriais necessárias ao esclarecimento da situação, cujos encargos são da entidade adjudicatária;

    b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades de saúde;

    c) Contactar de imediato as autoridades de saúde;

    d) Informar, pela via mais rápida, a Câmara Municipal de Aveiro;

    e) Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes, para as necessárias averiguações.

2. É da responsabilidade da entidade adjudicatária a reparação dos danos e prejuízos, no caso de intoxicação alimentar.

Cláusula 46.ª – Contratação de consultorias externas

No exercício do direito de fiscalização, poderá a Câmara Municipal de Aveiro, sempre que assim o entender, recorrer à contratação de consultorias externas para esse efeito.

Cláusula 47.ª – Avaliação da execução da prestação de serviços

1. A entidade adjudicatária deverá entregar diariamente, nas instalações da Câmara Municipal de Aveiro (Serviços de Educação), uma refeição completa para efeitos de avaliação, pela entidade adjudicante.

2. Sem prejuízo do número anterior, a entidade adjudicatária deverá colocar à disposição duas refeições completas, em cada um dos refeitórios de confeção local, e uma refeição completa, em cada refeitório das unidades satélite, de modo a permitir que o(s) adulto(s) indicado(s) pelo estabelecimento de ensino possa(m), depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.

3. O(s) representante(s) de cada estabelecimento de ensino deverá(ão) assistir diariamente à verificação da execução do serviço, tendo por objetivo:

- **a)** Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser efetuada de acordo com os requisitos estabelecidos no Caderno de Encargos;
- **b)** Verificar o cumprimento da ementa, da qualidade e das capitações previstas nas Cláusulas Técnicas do Caderno de Encargos;
- **c)** Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado, cumprindo as regras de higiene e segurança alimentar;
- **d)** Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço está de acordo com o estabelecido no Caderno de Encargos, se existem ausências e qual a sua razão.

4. No caso dos refeitórios de confeção local, o representante da entidade adjudicatária em cada refeitório é responsável pelo controlo diário da distribuição de refeições, receção de senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino. Este último deverá proceder ao controlo dos consumos após o término do serviço.

5. Sempre que se verifiquem situações que comprometem a qualidade da prestação de serviços e/ou de incumprimento do Caderno de Encargos, deverá ser preenchido o Registo de Ocorrências, disponibilizado no software de gestão de cada estabelecimento de educação e ensino.

ANEXO 1

Estimativa do número de refeições diárias a fornecer por Refeitório

ESTIMATIVA DO N.º DE REFEIÇÕES DIÁRIAS POR ESTABELECIMENTO DE ENSINO ANO LETIVO 2020/2021 (setembro a dezembro de 2020)				
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS	**ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO**	**MÉDIA ESTIMADA REFEIÇÕES/DIA**	**CANTINA**	**TIPOLOGIA DO SERVIÇO**
AVEIRO	JI das Barrocas	75	JI das Barrocas	Refeição Transportada
	EB das Barrocas	165	EB das Barrocas	Refeição Transportada
	JI de Santiago	90	JI/EB de Santiago	Refeição Transportada
	EB de Santiago	140		
	EB da Glória	125	EB da Glória	Refeição Transportada
	EB da Vera Cruz	210	EB da Vera Cruz	Refeição Transportada
	EB João Afonso de Aveiro	450	EB João Afonso de Aveiro	Confeção Local
	ES Homem Cristo	220	ES Homem Cristo	Confeção Local
DR.MÁRIO SACRAMENTO	JI do Bonsucesso	30	JI/EB do Bonsucesso	Refeição Transportada
	EB do Bonsucesso	50		
	JI de Leirinhas	20	JI/EB das Leirinhas	Refeição Transportada
	EB das Leirinhas	35		
	JI da Quinta do Picado	11	JI da Quinta do Picado	Refeição Transportada
	EB da Quinta do Picado	18	EB da Quinta do Picado	Refeição Transportada
	JI de Verdemilho	42	JI/EB de Verdemilho	Refeição Transportada
	EB de Verdemilho	165		
	EB de Aradas	210	EB de Aradas	Confeção Local
	ES Dr. Mário Sacramento	400	ES Dr. Mário Sacramento	Confeção Local
EIXO	JI de Azurva	18	JI de Azurva	Refeição Transportada
	JI de Eixo	28	JI de Eixo	Refeição Transportada
	JI de Requeixo	15	EB de Requeixo	Refeição Transportada
	EB de Requeixo	20		
	EB de Azurva	75	EB de Azurva	Refeição Transportada
	EB de Eixo (1.º CEB)	110	EBI de Eixo	Confeção Local
	EBI de Eixo	175		
ESGUEIRA	JI de Cabo Luis	20	JI de Cabo Luís	Refeição Transportada
	JI de Esgueira	45	JI de Esgueira	Refeição Transportada
	JI da Alumieira	18	JI/EB de Alumieira	Refeição Transportada
	EB da Alumieira	50		
	JI da Quinta do Simão	12	JI/EB da Quinta do Simão	Refeição Transportada
	EB da Quinta do Simão	20		
	EB de Esgueira	280	Aires Barbosa	Confeção Local
	EBS Dr. Jaime Magalhães Lima (Edifício Aires Barbosa)	200		
	EBS Dr. Jaime Magalhães Lima (Edifício Jaime Magalhães Lima)	400	Jaime Magalhães Lima	Confeção Local

JOSÉ ESTÊVÃO	JI dos Areais	10	JI/EB dos Areais	Refeição Transportada
	EB dos Areais	36		
	JI da Presa	18	JI/EB da Presa	Refeição Transportada
	EB da Presa	42		
	JI do Solposto	35	JI/EB do Solposto	Refeição Transportada
	EB do Solposto	100		
	JI de São Bernardo	45	JI de São Bernardo	Refeição Transportada
	EB n.º 1 de São Bernardo	105	EB n.º 1 de São Bernardo	Refeição Transportada
	EB n.º 2 de São Bernardo (1.º CEB)	110	EB n.º 2 São Bernardo	Confeção Local
	EB n.º 2 de São Bernardo	200		
	ES José Estêvão	160	ES José Estêvão	Confeção Local
OLIVEIRINHA	JI das Quintãs	12	JI das Quintãs	Refeição Transportada
	JI de Oliveirinha	36	JI de Oliveirinha	Refeição Transportada
	JI da Costa do Valado	10	JI/EB da Costa do Valado	Refeição Transportada
	EB da Costa do Valado	28		
	JI da Póvoa do Valado	10	JI da Póvoa do Valado	Refeição Transportada
	EB da Póvoa do Valado	20	EB da Póvoa do Valado	Refeição Transportada
	EB de Nariz	28	EB de Nariz	Refeição Transportada
	EB de Mamodeiro	38	EB de Mamodeiro	Refeição Transportada
	EB de Oliveirinha	120	EB Castro Matoso	Confeção Local
	EB Castro Matoso	185		
RIO NOVO DO PRÍNCIPE CACIA	JI da Quintã do Loureiro	28	JI/EB da Quintã do Loureiro	Refeição Transportada
	EB da Quintã do Loureiro	45		
	JI de Sarrazola	18	JI/EB de Sarrazola	Refeição Transportada
	EB de Sarrazola	45		
	JI da Póvoa do Paço	15	JI/EB da Póvoa do Paço	Refeição Transportada
	EB da Póvoa do Paço	40		
	JI de Taboeira	16	JI/EB de Taboeira	Refeição Transportada
	EB de Taboeira	20		
	EB de Cacia	26	EB de Cacia	Refeição Transportada
	EB Rio Novo do Príncipe	220	EB Rio Novo do Príncipe	Confeção Local

ANEXO 2

Capitações gerais dos alimentos confecionados, prontos a consumir

SOPA (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)			
Ingredientes	**Capitação (peso bruto cru)**	**Capitação a empratar**	
		Ed. Pré-Escolar e 1.º CEB	**2.º/3.ºCEB e E.Secundário**
Batata	30 g a 40 g	250 ml	250 ml
Hortícolas	110 g a 150 g		
Leguminosas secas ou frescas	10 g (secas) 30 g (frescas)		
Azeite	1 g		
Sal	0,2 g		

PRATO PRINCIPAL (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)			
Tipo de dieta	**Componentes**	**Capitação a empratar**	
		Ed. Pré-Escolar e 1.º CEB	**2.º/3.ºCEB e E.Secundário**
DIETA MEDITERRÂNICA	Carne ou Pescado (1)	70 g a 100 g	90 g a 120 g
	Ovo (2)	50 g a 100 g (1 a 2 unidades)	60 g a 120 g (1 a 2 unidades)
	Arroz ou Massa (3)	80 g a 120 g	100 g a 140 g
	Batata ou Puré de batata (3)	120 g a 160 g	140 g a 180 g
	Leguminosas	70 g a 100 g	100 g a 150 g
	Hortícolas cozinhados	50 g a 100 g	80 g a 130 g
	Saladas de Hortícolas crus	50 g a 100 g	60 g a 120 g
	Azeite	5 g	5 g
DIETA VEGETARIANA	Tofu	80 g a 120 g	120 g a 170 g
	Seitan ou Soja	70 g a 100 g	110 g a 150 g
	Arroz ou Massa	80 g a 120 g	100 g a 140 g
	Batata ou Puré de batata	120 g a 160 g	140 g a 180 g
	Leguminosas	80 g a 120 g	120 g a 170 g
	Hortícolas cozinhados	60 g a 100 g	80 g a 120 g
	Saladas de Hortícolas crus	60 g a 100 g	80 g a 120 g
	Azeite	5 g	5 g

(1) Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras ou peles visíveis)

(2) Quando o prato principal incluir carne ou pescado deve reduzir-se a quantidade para metade

(3) Quando o prato principal incluir leguminosas deve reduzir-se a quantidade para metade

SOBREMESA (dieta mediterrânica e dieta vegetariana)			
Tipo de dieta	**Produto**	**Capitação a disponibilizar**	
		Ed. Pré-Escolar e 1.º CEB	**2.º/3.ºCEB e E.Secundário**
DIETA MEDITERRÂNICA	Fruta	120 g a 200 g	120 g a 200 g
	Gelatina de origem vegetal	100 g	100 g
	Iogurte sólido	125 g	125 g
DIETA VEGETARIANA	Fruta	120 g a 200 g	120 g a 200 g
	Gelatina de origem vegetal	100 g	100 g

ANEXO 3

Pessoal

Agrupamento de Escolas de Aveiro:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a) de 1.ª	Cozinheiro(a) de 2.ª	Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
ES Homem Cristo	JI das Barrocas	670		1	1	1		2
	EB das Barrocas							5
	EB da Vera Cruz							6
	ES Homem Cristo		1		2		1	
EB João Afonso de Aveiro	JI/EB de Santiago	805		1				6
	EB da Glória							4
	EB João Afonso de Aveiro		1		4		2	

Agrupamento de Escolas Dr. Mário Sacramento:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a) de 1.ª	Cozinheiro(a) de 2.ª	Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
EB de Aradas	JI/EB do Bonsucesso	581		1		1		3
	JI/EB das Leirinhas							2
	JI da Quinta do Picado							1
	EB da Quinta do Picado							1
	JI/EB de Verdemilho							6
	EB de Aradas			1	2		1	
ES Dr. Mário Sacramento	ES Dr. Mário Sacramento	400	1		3		2	

Agrupamento de Escolas de Eixo:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a) de 1.ª	Cozinheiro(a) de 2.ª	Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
EBI de Eixo	JI de Azurva	441				1	1	1
	JI de Eixo							2
	EB de Requeixo							2
	EB de Azurva							3
	EBI de Eixo (1.º CEB: 110 alunos)			1	2		1	4

Agrupamento de Escolas de Esgueira:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a) de 1.ª	Cozinheiro(a) de 2.ª	Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
Jaime Magalhães Lima	JI de Cabo Luís	565				1	1	1
	JI de Esgueira							2
	JI/EB de Alumieira							3
	JI/EB da Quinta do Simão							2
	Jaime Magalhães Lima		1		3		2	
Aires Barbosa	Aires Barbosa (1.º CEB: 280 alunos)	480	1		3		2	8

Agrupamento de Escolas José Estêvão:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a) de 1.ª	Cozinheiro(a) de 2.ª	Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
ES José Estêvão	JI/EB dos Areais	401		1		1		2
	JI/EB da Presa							3
	JI/EB do Solposto							4
	ES José Estêvão		1		1			
EB n.º 2 de São Bernardo	JI de São Bernardo	460						2
	EB n.º 1 de São Bernardo							4
	EB n.º 2 São Bernardo (1.º CEB: 110 alunos)		1		2		2	4

Agrupamento de Escolas de Oliveirinha:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a)		Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
			de 1.ª	de 2.ª				
EB Castro Matoso	JI das Quintãs	487		1		1		1
	JI de Oliveirinha							2
	JI/EB da Costa do Valado							2
	JI da Póvoa do Valado							1
	EB da Póvoa do Valado							1
	EB de Nariz							2
	EB de Mamodeiro							2
	EB Castro Matoso (1.º CEB: 120 alunos)		1		2		2	4

Agrupamento de Escolas Rio Novo do Príncipe:

Unidades de Confeção (Dados)			Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h/semana)				Trabalhadores a tempo parcial (Empregados de Refeitório)	
UNIDADE DE CONFEÇÃO	REFEITÓRIO	TOTAL refeições dia	Cozinheiro(a)		Assist. de Restauração	Empreg. de Distribuição	Empreg. Refeitório (4h/dia)	Empreg. Refeitório (3h/dia)
			de 1.ª	de 2.ª				
EB Rio Novo do Príncipe	JI/EB da Quintã do Loureiro	473		1		1		3
	JI/EB de Sarrazola							3
	JI/EB da Póvoa do Paço							3
	JI/EB de Taboeira							2
	EB de Cacia							2
	EB Rio Novo do Príncipe		1		2			

Nota: Durante a execução do contrato, poderá ser apresentada, pela empresa adjudicatária, uma proposta fundamentada de distribuição e/ou alteração dos horários das tarefeiras, para validação pela Câmara Municipal de Aveiro, desde que não se altere o número total de trabalhadores.

ANEXO 4

Nota Justificativa do preço

Refeição (Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico):

Encargos	Custo
Custo da matéria-prima alimentar	
Custo da matéria-prima não alimentar	
Custo com o transporte das refeições	
Custo com a reparação, manutenção e substituição dos equipamentos	
Custo com recursos humanos	
Encargos gerais e lucro	
Valor total da refeição (s/ IVA)	

Refeição (2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário):

Encargos	Custo
Custo da matéria-prima alimentar	
Custo da matéria-prima não alimentar	
Custo com a reparação, manutenção e substituição dos equipamentos	
Custo com recursos humanos	
Encargos gerais e lucro	
Valor total da refeição (s/ IVA)	

Notas:

- Apresentação do preço unitário da refeição arredondado à centésima (exatamente com 2 casas decimais), bem como todas as componentes de encargos.
- Nenhuma componente do preço unitário poderá ter o valor de 0,00 €.

ANEXO 5

Incidência de Encargos com Pessoal no preço unitário da refeição (Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico)

Categoria Profissional	**Quant.**	**Carga Horária semanal N.º Horas)**	**Vencimento Mensal (unitário)**	**Vencimento Mensal (Total)**	**Encargos Sociais** (SS, Seguros, Medicina no Trabalho)	**Subsídios** (Natal e Férias)	**Total despesas com Pessoal**		
							Valor/Mês	**N.º Meses Serviço**	**Valor Total**
Encarregado(a) A	1	40	856,00 €					4	
Técnico(a) de Nutrição I	1	40	1 095,00 €					4	
Cozinheiro(a) de 2ª	6	40	667,00 €					4	
Assistentes de Restauração	1	40	640,00 €					4	
Empregados Distribuição	7	40	646,00 €					4	
Empregados de Refeitório	2	20	317,50 €					4	
Empregadas de Refeitório	111	15	238,13 €					4	

Total (Despesas com Pessoal)	
N.º Total de Refeições	**207 336**
Incidência de Encargos com Pessoal no Preço unitário da Refeição	

ANEXO 6

Incidência de Encargos com Pessoal no preço unitário da refeição (2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário)

Categoria Profissional	**Quant.**	**Carga Horária semanal N.º Horas)**	**Vencimento Mensal (unitário)**	**Vencimento Mensal (Total)**	**Encargos Sociais** (SS, Seguros, Medicina no Trabalho)	**Subsídios** (Natal e Férias)	**Total despesas com Pessoal**		
							Valor/Mês	**N.º Meses Serviço**	**Valor Total**
Encarregado(a) A	1	40	856,00 €					4	
Cozinheiro(a) de 1.ª	9	40	820,00 €					3,5	
Cozinheiro(a) de 2.ª	2	40	667,00 €					3,5	
Assistentes de Restauração	26	40	640,00 €					3,5	
Empregadas de Refeitório	15	20	317,50 €					3,5	

Total (Despesas com Pessoal)	
N.º Total de Refeições	**188 940**
Incidência de Encargos com Pessoal no Preço unitário da Refeição	