

CADERNO DE ENCARGOS

**CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS PARA CONFEÇÃO, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES
TRANSPORTADAS A QUENTE E TRANSPORTE E ACOMPANHAMENTO DE CRIANÇAS
ESCOLAS DO 1º CEB, fixadas na Freguesia de PAIÃO, DA REDE PÚBLICA, DO MUNICÍPIO DA
FIGUEIRA DA FOZ
EB1 PAIÃO - EB1 SOBRAL**

Índice

PARTE I CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª | Objeto

1. O presente concurso tem por objeto principal a confeção, fornecimento de refeições escolares transportadas a quente e transporte e acompanhamento de crianças, para os estabelecimentos escolares do 1º ciclo do ensino básico de Paião e Sobral, discriminados no **Anexo A** do presente Caderno de Encargos e constantes do n.º 5 da presente cláusula.
2. Os serviços previstos para o estabelecimento escolar do 1.º CEB de Paião e Sobral, descrito no **Anexo A**, abrange exclusivamente os dias letivos, num total anual estimado de 170 dias.
3. Contudo, não obstante o previsto no n.º anterior, poderá ser necessário a confeção e fornecimento de refeições no estabelecimento escolar do 1.º CEB de Paião e Sobral, constante do **Anexo A**, durante as interrupções letivas do Natal, Carnaval e Páscoa, bem como após o final do ano letivo até 31 de julho, o qual terá de manter as mesmas condições de funcionamento e pagamento do restante ano letivo.
4. Estimam-se, para o total de espaços de alimentação coletiva elencados no **Anexo A**, um número previsional, por ano letivo, de refeições distribuídas da seguinte forma:

Estabelecimentos Escolares	Regime	Nº de refeições/dia	Nº TOTAL de refeições
			Período letivo Dias estimados (170)
		Almoço	Almoço
EB1 Paião	Transportadas a quente	54	9.180
EB1 Sobral		33	5.610
TOTAL		87	14.790

5. O n.º de refeições, previstos no ponto anterior tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a **eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo** ou outros contextos que lhe estejam adstritos.
6. Caso o número de refeições efetivamente fornecido exceder o previsto no nº4 aplicar-se-á, com as devidas alterações, o disposto no artigo 454º, do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 2.^a | Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos e será reduzido a escrito.
2. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimientos 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.
 - f) A identificação do gestor de contrato.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.^a | Duração do contrato

1. O contrato terá uma duração correspondente ao ano escolar 2020/2021, de acordo com o calendário escolar fixado pelo Ministério da Educação, prolongando-se até 31 de julho de 2021, e vigorará desde o dia 1 de setembro de 2020, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. A **denúncia** deve ser efetuada mediante notificação à outra parte, por carta registada com aviso de receção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

Cláusula 4.^a | Erros e omissões do caderno de encargos

1. Até ao termo do quinto sexto do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados deverão apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões do caderno de encargos detetados e que digam respeito a:
 - a) Aspetos ou dados que se revelem desconformes com a realidade; ou
 - b) Espécie ou quantidade de prestações estritamente necessárias à integral execução do objeto do contrato a celebrar; ou
 - c) Condições técnicas de execução do objeto do contrato a celebrar que o interessado não considere exequíveis.

2. A apresentação da lista referida no n.º 1 da presente cláusula, por qualquer interessado, suspenderá o prazo fixado para a apresentação das propostas desde o termo do quinto sexto daquele prazo até à publicitação da decisão prevista no n.º 4 da presente cláusula ou, não havendo decisão expressa, até ao termo do mesmo prazo.
3. A suspensão prevista no número anterior pode ser mantida pelo órgão para a decisão de contratar por um período único de, no máximo, mais 60 dias contínuos, o qual não pode ser sujeito a prorrogação.
4. Até ao termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, o órgão competente para a decisão de contratar deverá pronunciar-se sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando-se rejeitados todos os que não sejam por ele expressamente aceites.
5. A decisão prevista no número anterior será publicitada pela mesma forma em que o foram as peças do procedimento e junta a elas, sendo todos os interessados imediatamente notificados do facto, através da plataforma da contratação pública.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.^a | Obrigações do adjudicatário

1. O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
2. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrerão para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
 - a) Obrigação de proceder à confeção e fornecimento de refeições, em regime de confeção numa cozinha da responsabilidade do adjudicatário e transportar as refeições a quente, assegurando os demais serviços associados, durante o período da vigência do contrato, estipulado na cláusula 3.^a, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas, fornecidas e transportadas em boas condições higio-sanitárias;
 - b) Obrigação de efetuar os serviços objeto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo, no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as

instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;

- c) Obrigação de efetuar o serviço de transporte de alunos da EB1 de Sobral para o local onde será servida a refeição e deste local novamente para o estabelecimento no final da refeição;
 - d) Afetar ao acompanhamento das refeições, das crianças e alunos do 1.º CEB, o número de recursos humanos e respetivo horário de afetação conforme previsto na Cláusula 15.ª das Cláusulas Técnicas.
 - e) Obrigação de assegurar o mesmo preço pelas refeições a fornecer quer à Freguesia quer às entidades parceiras, em período não letivo, aos alunos dos estabelecimentos de ensino referidos no **Anexo A**, e cuja confeção ocorra em espaços adjudicados no presente concurso;
 - f) Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias dos géneros alimentícios, do funcionamento da cozinha, do refeitório e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/colocação das refeições nas EB1 de Paião e EB1 de Sobral, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
 - g) Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
3. A título acessório, o adjudicatário ficará ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a cargo.
4. Apresentação de comprovativo da celebração dos contratos de seguro referidos na Cláusula 20ª.

Cláusula 6.ª | **Forma de prestação do serviço**

- 1. As refeições para as crianças/alunos dos estabelecimentos escolares objeto do presente procedimento são confeccionadas em instalações próprias do prestador de serviços.
- 2. As refeições deverão ser fornecidas em boas condições higio-sanitárias, sob a total responsabilidade do prestador dos serviços.
- 3. As refeições deverão ser transportadas a quente (temperaturas superiores a 65°C) em meio de transporte adequado e em recipientes isotérmicos adequados ao efeito.
- 4. As quantidades e especificidades das refeições a fornecer serão atualizadas diariamente, até às 9h30m do dia útil da sua confeção.

Cláusula 7.ª | **Acompanhamento de prestação do serviço**

- 1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a realizar reuniões de coordenação com os representantes da Freguesia de Paião, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

2. As reuniões no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Freguesia, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
3. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no n.º 1 da presente cláusula, a Freguesia de Paião poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.
4. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 8.ª | Proteção de dados

1. O artigo 6.º do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados indica as situações em que o tratamento de dados é lícito, designadamente quando “o tratamento for necessário para a execução de um contrato no qual o titular dos dados é parte, ou para diligências pré – contratuais a pedido do titular de dados”, e “o tratamento for necessário para o cumprimento de uma obrigação jurídica a que o responsável pelo tratamento esteja sujeito”.
2. Sempre que sejam remetidos dados pessoais, nomeadamente em relação à equipa de trabalho proposta, os mesmos devam ser acompanhados de declaração de consentimento para o tratamento dos dados para esta finalidade, por parte dos seus titulares.
3. Nos termos da alínea v) do n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 57/2018, de 26 de fevereiro, a publicitação do contrato, é feita no Portal BASE, incluindo anexos e aditamentos, com exceção das informações que se relacionem com segredos de natureza comercial, industrial ou outra e das informações respeitantes a dados pessoais.
4. O cocontratante fica obrigado a cumprir o disposto no Regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais, aprovado pelo Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016, entrou em vigor no dia 25/05/2018, no que concerne à recolha e tratamento de dados pessoais.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 9.ª | Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deverá guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Freguesia de Paião, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não poderão ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

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

Cláusula 10.^a | **Patentes, licenças e marcas registadas**

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

Secção II Obrigações da Freguesia de Paião

Cláusula 11.^a | **Preço base**

1. O preço base que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **47.511,24€** (quarenta e sete mil, quinhentos e onze euros e vinte e quatro cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, sendo o máximo que a entidade adjudicante aceita pagar e limita o preço contratual.
2. O preço base referido no n.º anterior, foi calculado de acordo com os valores unitários base, conforme a seguir se discrimina:

Valor Unitário
Preço base Almoço
3,21€, acrescido de IVA à taxa de 13%

Para as seguintes quantidades estimadas (1 ano letivo):

Valores Unitários
N.º Almoços
14.790

3. O valor total da proposta adjudicada não poderá ser superior ao preço base fixado no presente caderno de encargos, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

Cláusula 12.^a | **Preço contratual e revisão de preços**

1. O preço contratual incluirá todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
2. De acordo com o artigo 300º do Código dos Contratos Públicos (CCP), não há lugar a revisão de preços. Assim o preço contratual adjudicado manter-se-á inalterado durante toda a sua vigência.

Cláusula 13.^a | **Condições de pagamento**

1. A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário até ao limite do valor global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor e demais taxas legalmente definidas.
2. O valor do almoço é pago na íntegra ao adjudicatário pela Freguesia de Paião.
3. As quantias devidas pela Freguesia de Paião ao adjudicatário deverão ser pagas após a receção das respetivas faturas, no prazo de 60 dias, as quais só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
4. As faturas deverão ser mensais e diferenciar o valor da respetiva prestação de serviço por estabelecimento de educação e enviadas para a Junta de Freguesia de Paião, sita na Rua 25 de abril, nº17, 3090-495 PAIÃO
5. Para efeitos do disposto no n.º 2 da presente cláusula, a obrigação considerar-se-á vencida com a prestação do serviço efetuada. Havendo discordância por parte do Freguesia de Paião quanto aos valores indicados na(s) fatura(s), deverá comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.
6. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Freguesia de Paião deverá pagar ao adjudicatário os serviços efetivamente prestados, nos termos do presente caderno de encargos, de acordo com os preços unitários da proposta adjudicada.
7. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes, não poderão ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.
8. Poderão ser realizados pagamentos por conta do valor global do contrato, desde que sejam de valor igual aos serviços efetivamente prestados.

Cláusula 14.^a | **Boa-fé**

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

Cláusula 15.^a | **Uso de sinais distintivos**

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

Cláusula 16.^a | **Conformidade e operacionalidade dos produtos e serviços**

1. O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os produtos e prestar os serviços objeto do contrato em conformidade com as especificações do presente caderno de encargos.

2. Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário ao seu funcionamento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de produtos de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos produtos.
4. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos produtos objeto do contrato que existam no momento em que lhe são entregues.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 17.^a | Penalidades contratuais

1. Suspensão da prestação do serviço

Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária da prestação do serviço, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a Freguesia de Paião das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e com o serviço de transporte das crianças.

2. Qualidade e quantidade da refeição servida

- a) Sempre que forem obtidas, pela Freguesia de Paião ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios creditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, poderá ser aplicada uma multa com um montante máximo correspondente ao valor total das refeições fornecidas nos estabelecimentos de ensino em causa no mês a que respeita o(s) resultado(s) obtido(s);
- b) Sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (por exemplo serviço não aceitável no que respeita à qualidade, quantidade, hora de entrega da refeição, alteração da ementa de forma reiterada e não justificada ou justificada com motivos não plausíveis), a Freguesia de Paião poderá aplicar uma multa cujo valor máximo corresponderá ao valor total das refeições confeccionadas e distribuídas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato conforme estabelece a cláusula 14º do presente caderno de encargos.

3. Recursos materiais e humanos

Sempre que se verifique o não cumprimento relativo à disponibilização dos recursos materiais e humanos, previstos no presente caderno de encargos, por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas no período a que respeita o seu incumprimento, no estabelecimento de ensino em causa.

Cláusula 18^a | Força maior

1. A não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior não será havida como incumprimento, pelo que não deverão, nesses casos, ser impostas penalidades ao prestador de serviços.

2. Entende-se como casos de força maior o conjunto de circunstâncias que impossibilitem a realização pontual das prestações, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
3. Desde que verificados os requisitos do número anterior, poderão constituir casos de força maior, entre outros, os tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
4. Não constituirão casos de força maior:
 - a) as circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) as determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento, pelo prestador de serviços, de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) as manifestações populares devidas ao incumprimento de normas legais pelo prestador de serviços;
 - d) os incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência deste ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) as avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços, não resultantes de sabotagem;
 - f) os eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
5. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deverá ser imediatamente comunicada à outra parte.
6. A força maior poderá determinar a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.
7. No caso de se verificarem **circunstâncias materiais (anormais e imprevisíveis) adversas que afetem, de forma significativa e desproporcionada, o objeto do contrato**, tais como o encerramento, total ou parcial, definitivo ou temporário, de estabelecimentos escolares, por determinação governativa, as partes aceitam aplicar as medidas cautelares a aplicar nestes casos/períodos ao contrato vigente, nomeadamente **suspensão total ou parcial e/ou a cessação/revogação do contratos celebrado, isentando a parte que suspende ou cesse/revogue o contrato de responsabilidade pelos danos causados decorrente da situação, com a isenção da obrigação da reposição do equilíbrio financeiro.**

Cláusula 19.^a | **Resolução por parte do contraente público**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Freguesia de Paião poderá 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 as constantes na cláusula 5.^a e as previstas na parte II das cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
2. O direito de resolução referido no número anterior exercer-se-á mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determinará a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Freguesia de Paião.

Capítulo IV

Seguros

Cláusula 20.^a | **Seguros**

Serão da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil.

Capítulo V

Disposições finais

Cláusula 21.^a | **Celebração do contrato escrito**

1. A outorga do contrato deverá ter lugar no prazo de 30 dias úteis contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação, mas nunca antes de:
 - a) Decorridos 10 dias contados da data de notificação da decisão de adjudicação;
 - b) Apresentados todos os documentos de habilitação exigidos;
 - c) Confirmados os compromissos referidos na alínea c) do n.º 2 do artigo 77.º do CCP.
2. A entidade pública contratante comunicará ao adjudicatário, com a antecedência mínima de cinco dias úteis, a data, hora e local em que ocorrerá a outorga do contrato.
3. Possibilidade de renegociação contratual.
4. Possíveis **modificações objetivas contratuais decorrentes de uma situação de força maior**, designadamente de uma pandemia ou situação de saúde pública grave, que indique às partes a via negocial, do mútuo acordo, para ajustamento do contrato, designadamente prevendo execuções parciais do objeto do contrato e consequentemente suspensões também parciais de tarefas ou trabalhos que, de todo, não possam ou não devam ser executados, decorrentes de determinações governativas e normativas.

Cláusula 22.^a | Alterações ao contrato

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

Cláusula 23.^a | Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos estabelecidos no caderno de encargos do acordo-quadro para fornecimento de refeições escolares.

Cláusula 24.^a | Subcontratação

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

Cláusula 25.^a | Responsabilidade

1. O prestador de serviços responderá, nos termos da lei, por todos os danos ou prejuízos sofridos pela Freguesia de Paião, seus trabalhadores ou agentes, operadores ou terceiros, em consequência da prestação de serviços, devendo para tal celebrar os necessários contratos de seguros, conforme disposto na cláusula 20.^a.
2. Se a Freguesia de Paião tiver de assumir a indemnização de prejuízos que, nos termos do presente caderno de encargos, são da responsabilidade do adjudicatário, este indemnizá-lo-á em todas as despesas que, por esse facto e seja a que título for, houver que suportar, assistindo aquela Freguesia o direito de regresso das quantias que tiver pago ou que tiver que pagar.
3. A Freguesia de Paião não responderá por quaisquer danos ou prejuízos sofridos pelo adjudicatário, salvo culpa comprovada dos trabalhadores ou agentes desta Freguesia, no exercício das respetivas funções.

Cláusula 26.^a | Comunicações e notificações

1. Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.
2. Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:
 - a. Para a Freguesia de Paião: geral@freguesiapaiao.pt;
 - b. Para o cocontratante: o e-mail indicado na sua proposta;
 - c. Qualquer comunicação que não possa ser efetuada para os e-mails constantes das alíneas anteriores, será efetuada para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
3. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 27.^a | Contagem dos prazos

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

Cláusula 28.^a | Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação em vigor.

Parte II

Cláusulas Técnicas

Cláusula 1.ª | Objeto

1. O presente concurso tem por objeto principal a confeção, fornecimento de refeições escolares transportadas a quente e transporte e acompanhamento de crianças, para os estabelecimentos escolares do 1º ciclo do ensino básico existentes na Freguesia de Paião e discriminados no **Anexo A** do presente Caderno de Encargos.
2. Estimam-se, para o total de espaços de alimentação coletiva elencados no **Anexo A**, o n.º previsto no n.º 4 da Cláusula 1.ª das Cláusulas Jurídicas do presente Caderno de Encargos, o qual tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a **eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo** ou outros contextos que lhe estejam adstritos.
3. Caso o número de refeições efetivamente fornecido exceder o previsto no nº4 da Cláusula 1.ª das Cláusulas Jurídicas do presente Caderno de Encargos, aplicar-se-á, com as devidas alterações, o disposto no artigo 454º, do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 2.ª | Definições

Entende-se por refeições escolares, a assegurar aos estabelecimentos escolares do 1º ciclo do ensino básico, definidos no **Anexo A**, o seguinte:

<u>1º Ciclo do Ensino Básico</u>
<i>Almoço com acompanhamento de recursos humanos - auxiliar e vigiar os alunos das Escolas do 1º CEB no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período estipulado para a interrupção de almoço.</i>

Cláusula 3.ª | Refeições e Ementas

1. A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção;
2. As ementas do almoço a implementar pela entidade adjudicatária são as apresentadas a concurso, para um ciclo rotativo de 6 semanas e que constam do **Anexo B**;
3. Por força da Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana em todas as ementas diárias servidas nas cantinas e refeitórios públicos, estão incluídas no **Anexo B** um ciclo rotativo de 6 semanas de ementas vegetarianas que são de

- implementação obrigatória pela entidade adjudicatária, sempre que solicitada pelos pais/encarregados de educação.
4. As fichas técnicas e modo de confeção das ementas vegetarianas deverão estar de acordo com o documento “*Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base*” da Direção Geral da Saúde, que constitui o **Anexo E**.
 5. Constam no **Anexo C** ementas obrigatórias para 8 dias festivos. O prato de carne ou pescado deverá ser selecionado para cada dia festivo consoante a ementa preconizada para esse dia seja de carne ou pescado, respetivamente.
 6. Consideram-se dias festivos o *Natal*, o *Carnaval*, a *Páscoa*, o *Dia Mundial da Alimentação*, *Halloween*, o *Dia de S. Martinho*, o *Dia da Árvore* e *Dia da Criança*
 7. Caso os dias festivos *Dia Mundial da Alimentação*, *Halloween*, *Dia de S. Martinho*, *Dia da Árvore* e *Dia da Criança* coincidam com o fim-de-semana, a ementa preconizada para os referidos dias deverá ser fornecida no dia útil imediatamente anterior à data festiva. Nos casos dos dias festivos *Natal*, *Carnaval* e *Páscoa* a ementa especial deverá ser fornecida até dois dias úteis imediatamente anteriores ao início das respetivas interrupções letivas.
 8. A ementa com a informação sobre a composição nutricional e informação sobre alergénios deverá ser afixada em cada escola, em lugar ou lugares bem visíveis para toda a comunidade educativa.
 9. A ficha técnica e mapa dos alergénios devem, também, estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
 10. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.
 11. Por motivos de indisposição ou doença da criança/aluno, mediante solicitação do encarregado de educação, por um período de tempo não superior a 3 dias úteis consecutivos, deverá disponibilizar-se uma refeição à base de cozidos ou grelhados e isenta de resíduos, devendo a sobremesa ser fruta cozida ou banana.
 12. Devem ser observadas as orientações sobre a Lista de Alimentos Autorizados, Capitação dos Alimentos e sazonalidade de Frutos e Hortícolas constantes, respetivamente dos Anexos 1, 2 e 6 do documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação e que fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, no **Anexo D**.
 13. A composição da refeição deve obedecer aos seguintes critérios:

Composição	1ºCEB
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Na confeção da sopa deverá utilizar-se batata <i>in natura</i> com ou sem casca, não sendo permitida a utilização de batata desidratada (base) ou fécula de batata.
Conduto	Prato de carne ou pescado, em dias alternados. Nas ementas vegetarianas, prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas.

Composição	1ºCEB
Hortícolas e/ou saladas	Os produtos hortícolas especificados na ementa devem ser, preferencialmente, acondicionados à parte, respeitando a presença de, pelo menos, três variedades. Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre e orégãos, entregues em embalagens invioladas e adequadas ao tempero.
Pão	1 pão de mistura embalado
Sobremesa	Constituída, diariamente, por fruta fresca, preferencialmente da época. Deverá existir, diariamente, uma fruta de opção à que é fornecida como sobremesa. À exceção da fruta de opção, as 4 peças de fruta a facultar semanalmente devem ser diferentes entre si. Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, uma sobremesa doce (gelatina de origem vegetal, arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelado de leite).
Água	Única bebida permitida servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão estar tapados.

14. As capitações dos alimentos constantes do documento “*Orientações sobre ementas e refeitórios escolares*” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação são capitações em bruto e em cru pelo que devem ser previstas as perdas inerentes ao processo de preparação e confeção, bem como o rendimento de cada género alimentício e forma de confeção. (**Anexo D**)
15. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.
16. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que a/o criança/aluno deve - ou não - comer, adaptando a seleção ou as quantidades em função desse entendimento.
17. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, hortícolas, legumes e fruta, géneros alimentícios que as/os crianças/alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se a/o criança/aluno os pretende ou não.
18. Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário deverá ter particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamente e/ou demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço, bem como a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

19. Qualquer alteração de ementas, que deverá ser excecional, superveniente às definidas pela Freguesia de Paião, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal. A proposta de reformulação da oferta alimentar deve incidir sobre os alimentos autorizados e captações descritas.
20. No contexto descrito anteriormente, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.
21. É expressamente proibido proceder a qualquer tipo de confeção local nas unidades com refeições transportadas. É também interdita qualquer preparação de alimento que vá além da ação de temperar, sendo obrigatório que todos os alimentos sejam entregues prontos para consumo.
22. Os produtos hortícolas crus e as variedades de fruta passíveis de serem consumidas com casca devem ser previamente higienizadas na unidade de confeção. Aquando do transporte, estes produtos devem ser devidamente acondicionados, por forma a não comprometer a higienização efetuada.
23. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados do Anexo 1 do documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação (**Anexo D**), não podem ser utilizados na composição da ementa sem prévia autorização da entidade adjudicante.
24. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de água engarrafada, sempre que manifesta e comprovadamente, mediante análise de qualidade de água pelas entidades competentes, for comprovado que a água da rede pública não reúne as condições para consumo.
25. Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais.

Almoço Picnic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

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

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate e panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
- 2 garrafas de água (0,33cl).

Almoço Picnic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo (opção vegetariana)

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

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate, hambúrguer de soja e 1 fatia de queijo vegan, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material;
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 5-6 galletes de milho ou arroz;
- 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
- 2 garrafas de água (0,33cl).

Cláusula 4.^a | **Matéria-prima alimentar**

1. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. Os equipamentos de frio dos refeitórios não se adequam à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos congelados industrialmente.
2. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente, do número de refeições servidas.
3. Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.
4. A fruta facultada deve encontrar-se num estado de maturação adequado, não sendo permitido o fornecimento de fruta pisada ou com sinais evidentes de podridão. Sempre que se justifique, as funcionárias devem auxiliar as crianças a descascar a fruta.
5. Os produtos usados nas ementas vegetarianas não poderão conter e/ou ter vestígios de alimentos de origem animal.
6. Para a confeção das refeições, a única gordura que deverá ser utilizada é o azeite virgem, sendo proibida a utilização de manteiga, margarina ou óleo alimentar.
7. A gelatina fornecida como sobremesa deve ser obrigatoriamente de origem vegetal.
8. Relativamente ao pescado fornecido à posta, cada peça deve obrigatoriamente possuir as dimensões preconizadas nas capitações constantes dos Anexos 1 e 2 do documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação” (Anexo D). Deve ser adquirido pescado à posta apenas com uma espinha central, não sendo aceite um maior número de peças de menor calibre e maior quantidade de espinhas.
9. O pão destinado ao almoço, deve apresentar-se embalado e ter um teor de sal igual ou inferior a 0,8g de NaCl, por cada 100g de pão.
10. A sopa destinada ao almoço deve ter um teor de sal igual ou inferior a 0,2g de NaCl/porção de 100g.
11. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues aos estabelecimentos escolares para apoio aos alunos carenciados.

Cláusula 5.^a | **Forma de prestação do serviço**

1. As refeições relativas às crianças e aos alunos dos estabelecimentos escolares constantes do Anexo A são confeccionadas na cozinha do adjudicatário.
2. O transporte das refeições para os estabelecimentos escolares constantes do Anexo A, depende do prévio licenciamento para o efeito, da responsabilidade do adjudicatário.
3. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE)nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhe sejam introduzidas.

4. As refeições deverão ser transportadas a quente (temperaturas superiores a 65°C) em recipientes isotérmicos adequados ao efeito, para os estabelecimentos escolares do 1º ciclo do ensino básico, discriminados no Anexo A do presente caderno de encargos;
5. No que concerne aos Estabelecimentos Escolares do 1ªCEB, as quantidades e especificidades das refeições a fornecer serão atualizadas diariamente, até às 9h30 do dia útil da sua confeção.

Cláusula 6.ª | Delimitações físicas dos espaços

1. Dada a inexistência de espaço de refeição na EB1 de Sobral, será da responsabilidade do adjudicatário encontrar um espaço alternativo para o período de almoço, assim como assegurar o transporte dos alunos no trajeto escola-espaço de refeição e vice-versa.
2. Consideram-se instalações da EB1 de Paião, o espaço onde são fornecidas as refeições, bem como outros que venham a ser utilizados pelo adjudicatário.

Cláusula 7.ª | Execução e distribuição

A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características de qualidade das refeições, bem como o adequado funcionamento da cozinha e dos refeitórios.

Cláusula 8.ª | Verificação da execução e distribuição

1. O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, o seu representante em cada escola ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte, pela entidade adjudicante.
3. O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
4. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento escolar informará de imediato, por escrito, a Freguesia de Paião, sem prejuízo da imprescindível comunicação verbal.

Cláusula 9.ª | Decisão após verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, os representantes do estabelecimento escolar e/ou da Freguesia de Paião e/ou Município da Figueira da Foz, eventualmente presentes na escola, aceitam ou rejeitam as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão recusados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas declinadas. Se a remoção não for efetuada, poderá a entidade parceira concretizá-la, a expensas do adjudicatário.

2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género alimentício incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo 1 e 2 das “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” do **Anexo D**, do presente Caderno de Encargos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo adjudicatário.
4. Perante suspeita de indisposição/toxinfeção alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento escolar, através do seu representante, deve:
 - a) Isolar as instalações da cozinha/refeitório até à chegada da autoridade referida na alínea b);
 - b) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública concelhia;
 - c) Informar, pela via mais rápida, a Freguesia de Paião;
 - d) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 10.^a | **Controle**

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das 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 e rótulos de todos os produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes do estabelecimento escolar quer aos técnicos da Freguesia de Paião e/ou do Município da Figueira da Foz eventualmente presentes, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar os registos de controlo laboratorial (Boletins Analíticos) da eficácia de higienização das mãos e do equipamento/palamenta; registos de controlo laboratorial de produto final – refeição; que deverão ser efetuados **duas vezes em cada período letivo**, na unidade de confeção, de acordo com os critérios microbiológicos gerais do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.
4. Adicionalmente, com a mesma periodicidade, deverão obrigatoriamente ser efetuadas análises microbiológicas às refeições servidas, equipamento/palamenta e pessoal (mãos), nas unidades de receção/ distribuição das refeições, ficando a entidade adjudicatária obrigada à indicação previa do dia e hora das respetivas colheitas, podendo o adjudicante, de forma aleatória, acompanhar as recolhas, através de um técnico habilitado para o efeito.
5. Nos boletins, relativos às análises referidas nos pontos 3 e 4 da presente cláusula, deverão constar obrigatoriamente a data e hora de recolha, a ementa a que corresponde a amostra recolhida, a temperatura do prato e da salada a que estavam os alimentos no momento da recolha, o nome do manipulador e do equipamento/palamenta.
6. Os Boletins Analíticos terão de ser enviados para a Freguesia de Paião, **até ao máximo de 15 dias úteis após a data da recolha**, e estar obrigatoriamente arquivados no local de confeção da refeição

e disponíveis para consulta sempre que solicitados.

7. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente **quatro amostras do prato confeccionado**, com todos os seus componentes, assim como da sopa, sobremesa (exceto fruta) e eventual prato vegetariano e de dieta, em sacos individualizados. Essas amostras devem ser recolhidas para **sacos esterilizados**, procedendo-se do seguinte modo:
 - a) Duas amostras recolhidas antes de iniciar a distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias;
 - b) Duas amostras recolhidas no final da distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias.
 - c) A recolha das amostras mencionadas nos pontos a. e b. deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada diretamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, todas as amostras devem ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição e nome do funcionário que concretizou a recolha).
8. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições, do equipamento/palamenta e mãos de manipuladores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.
9. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
10. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
11. O adjudicatário obriga-se à separação ecológica de resíduos.
12. O adjudicatário deverá, ainda, apresentar no prazo de cinco dias a contar da notificação da decisão de adjudicação:
 - a) Documento comprovativo do destino final dos óleos alimentares usados;
 - b) Documento comprovativo do destino final dos resíduos.

Cláusula 11.^a | **Preparação e arrumação das instalações**

1. No âmbito da execução do contrato, e quando da responsabilidade do adjudicatário (de acordo com **Anexo A** – tipologia do serviço), este deverá assegurar, com o número de pessoas afetas à cozinha e a cada um dos refeitórios, a limpeza, a higienização e a arrumação das instalações e do equipamento dos refeitórios e WC's, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, deverá obrigatoriamente ser realizada uma higienização mais profunda das instalações e do equipamento dos refeitórios, da seguinte forma:
 - a) Dois dias úteis imediatamente anteriores ao início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;

- b) Até dois dias úteis imediatamente posteriores ao início das interrupções letivas de natal, carnaval e páscoa;
- c) Dois dias úteis após o final do ano letivo ou final do mês de julho nos estabelecimentos escolares que encerrem nesta data.

Cláusula 12.^a | Instalações e equipamentos

1. A entidade adjudicante disponibiliza o equipamento fixo e móvel existente nos refeitórios de responsabilidade municipal, bem como as instalações físicas necessárias ao desempenho do serviço.
2. É da responsabilidade do adjudicatário disponibilizar localmente um espaço de refeição para os alunos da EB1 de Sobral e assegurar o seu transporte no trajeto escola – espaço de refeição e vice-versa, assim como todas as despesas que lhe são inerentes.
3. A palamenta fina (pratos, copos, talheres, taças de sopa e sobremesa, utensílios para empratamento, jarras de água) é disponibilizada pela entidade adjudicatária.
4. Os pratos devem ter pelo menos a dimensão adequada para as capitações preconizadas no documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação (Anexo D).
5. A utilização de material plástico pressupõe que este evidencie o **símbolo de adequação para uso alimentar, que seja resistente ao desgaste** e que permita **a secagem eficiente em máquina de lavar louça**.
6. Nos casos em que se verifica a necessidade de o transporte de refeições, decorrerá sob total responsabilidade do adjudicatário, devendo o mesmo, dispor de equipamento de acondicionamento de refeições devidamente homologado, cumprindo assim os requisitos de higiene e segurança alimentar previstos na legislação vigente.
7. Em caso algum a entidade adjudicante procederá a novo apetrechamento.
8. O adjudicatário é responsável, quer nas unidades de confeção, quer nas unidades de receção das refeições, pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.
9. Para efeitos do número anterior, deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido e afixado em todos os estabelecimentos escolares.
10. Em todas as escolas, deverão ser entregues as fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos.
11. Todos os produtos químicos industriais deverão ser fornecidos às escolas em embalagens invioladas. Caso o plano de higiene pressuponha a sua diluição com água, os produtos químicos deverão ser entregues na forma original concentrada e deverá ser ministrada formação às funcionárias de cada escola acerca da diluição dos produtos de limpeza de acordo com o plano de

higiene.

12. A desinfestação das instalações constitui encargo do adjudicatário, devendo ser executadas por empresas da especialidade, pelo menos uma vez por período letivo.
13. O adjudicatário obriga-se a avaliar a qualidade do óleo com base na presença de compostos polares.
14. O adjudicatário é responsável por assegurar os materiais necessários à higienização dos espaços onde decorre o serviço de refeições, bem como os necessários à higienização pessoal das crianças e adultos durante este tempo, sendo da sua responsabilidade a aquisição dos consumíveis (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para as mãos, rolo de papel de cozinha, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo, produtos de limpeza). Para o efeito, cada entrega de material deverá ser acompanhada de uma Ficha de Receção de Material de Desgaste e Limpeza – Anexo E, a qual deverá ser rubricada semanalmente por um responsável do estabelecimento escolar e quando solicitada, enviada para a Freguesia de Paião em formato papel ou eletrónico.
15. Os encargos com água, gás e eletricidade dos refeitórios dos estabelecimentos escolares do 1º ciclo do ensino básico, para onde são transportadas as refeições a quente, são da responsabilidade da entidade adjudicante, sempre que a prestação do serviço ocorra em instalações sob alçada municipal.
16. As temperaturas dos sistemas de frio, bem como as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes, deverão ser verificadas duas vezes por dia (uma no início e outra no fim do dia de laboração), através de termómetros específicos e realizados os respetivos registos.
17. Em cada estabelecimento escolar discriminado no **Anexo A**, deverão ser preenchidos **diariamente registos de higienização do refeitório e WC's**.
18. Em cada estabelecimento escolar deverá existir um dossier com separadores, onde serão arquivados: as fichas técnicas e de segurança dos detergentes, as fichas técnicas e mapas de alérgenos das refeições, os registos de higienização do refeitório e wc's, os registos diários das temperaturas da refeição, aquando da abertura do recipiente isotérmico, os mapas de registos de assiduidade das respetivas trabalhadoras e as fichas de receção de material de desgaste e limpeza.
19. O fornecimento de papel para limpeza de objetos/utensílios de cozinha e higiene das mãos, toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel, bem como o empacotamento do pão e dos talheres constituem procedimentos de cariz obrigatório e são da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33.
20. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
21. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, kits de visita.
22. Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.
23. É da responsabilidade do adjudicatário, em articulação com a entidade adjudicante, encontrar espaços de refeição para os estabelecimentos escolares, sempre que ocorram situações não previstas e que impeçam a utilização do normal espaço de refeição;

24. Sempre que os estabelecimentos escolares não disponham de condições para a lavagem das louças é da responsabilidade do adjudicatário assegurar diariamente o seu transporte para as unidades de confeção a fim de proceder à sua higienização de forma automática.

Cláusula 13.^a | **Confeção, transporte e fornecimento de refeições**

1. O transporte e fornecimento de refeições destinadas às crianças/alunos dos estabelecimentos escolares constantes do **Anexo A** devem observar os necessários requisitos de transporte e conservação, designadamente:
 - a) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 45 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pelo agrupamento de escolas.
 - b) Em caso das funcionárias e/ou educadores/professores almoçarem no espaço de refeição, o transporte das refeições deverá ser feito obrigatoriamente em recipientes separados e distintos, com um horário distinto do das crianças.
 - c) Em situação de turnos, as refeições deverão ser entregues em containers distintos de forma a salvaguardar a temperatura das mesmas.
 - d) A entrega das refeições, no próprio dia, em horas que permitam o seu fornecimento a partir das 12 horas.
 - e) Transporte de refeições em veículos destinados exclusivamente a este fim, que possuam meios de controlo e registo de temperaturas, garantindo a salubridade dos produtos/refeições a transportar;
 - f) Transporte de alimentos em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição, assumindo o respeito pelo tempo inerente à entrega das refeições.
 - g) O transporte de líquidos deverá ser efetuado em recipientes isotérmicos adequado que garantam a sua estanquicidade.
 - h) O transporte das saladas, das sobremesas refrigeradas deverá ser efetuado em recipientes/sacos isotérmicos fechados e que permitam que a temperatura dos produtos se mantenha abaixo dos 6°C.
 - i) Deverá ser disponibilizado pelo adjudicatário um termómetro em cada estabelecimento escolar com refeições transportadas, de modo a permitir a monitorização e registo da temperatura das refeições aquando da abertura do recipiente isotérmico.

Cláusula 14.^a | **Pessoal**

1. O pessoal afeto à prestação da tipologia de serviços descrita no **Anexo A** deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes às respetivas funções a executar, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. O fornecimento de máscaras, batas, toucas e luvas descartáveis é da responsabilidade do adjudicatário. As batas fornecidas devem ser de cor clara e proteger integralmente a roupa pessoal. As toucas descartáveis devem ser substituídas.

3. O adjudicatário deve assegurar o cumprimento do disposto em suporte legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho.
4. O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos funcionários que diariamente manipulam alimentos e funcionários da cozinha e do refeitório, designadamente:
 - Sistema HACCP;
 - Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; higiene pessoal; higiene das infraestruturas; e dos equipamentos;
 - Plano de higiene e manipulação de produtos químicos;
 - Regras básicas para uma Alimentação saudável.
 - Boas práticas de empratamento e noções de capitações e porções a emprar;
 - Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - Relacionamento interpessoal;
 - Alergénios.
5. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no início do ano letivo, para validação.
6. O início de funções de um novo recurso humano, durante a vigência do contrato, deverá ser comunicado à Freguesia de Paião, sendo obrigatório que o mesmo receba formação antes do início do respetivo exercício de funções.
7. O adjudicatário deve assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com as crianças/alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
8. O adjudicatário deverá assegurar a afetação de pessoal suficiente à distribuição e acompanhamento das refeições, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
9. O adjudicatário deverá assegurar a substituição do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares. Para a substituição não poderão ser utilizadas funcionárias alocadas a outras escolas dentro do ratio definido no n.º 1, da Cláusula 15.^a – Cláusulas Técnicas.
10. Nos estabelecimentos escolares do 1ºCEB, o adjudicatário deverá assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições - em parceria com os funcionários da entidade adquirente, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;

11. O Adjudicatário enquanto entidade recrutadora dos recursos humanos a afetar à presente prestação de serviço está obrigada, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de Setembro, na redação conferida pela Lei n.º 103/2015, de 24 de Agosto, e demais legislação aplicável, a pedir aos candidatos a apresentação, anual, de certificado de registo criminal e a ponderar a informação constante do certificado na aferição da idoneidade do candidato para o exercício das funções, cujo exercício envolve contacto regular com menores.
12. Sempre que solicitado, o Certificado de Registo Criminal de cada trabalhador deverá ser facultado à entidade adjudicante.
13. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
14. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

Cláusula 15.ª | **Ratio de pessoal**

1. Alocar os recursos humanos durante o período de almoço em cada estabelecimento escolar, para efeitos de auxílio e vigilância dos alunos da EB1, no local onde são servidas as refeições e no exterior, tendo como base o seguinte ratio:
 - Escola do 1º CEB – 1 recurso humano por cada 20 crianças
3. Todos os recursos humanos deverão, obrigatoriamente, exercer funções por um período mínimo de 2h30 diárias em cada espaço de refeição.

Cláusula 16.ª | **Acompanhamento de prestação do serviço**

5. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a realizar reuniões de coordenação com os representantes da Freguesia de Paião, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
6. As reuniões no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da Freguesia de Paião, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
7. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, a Freguesia de Paião poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.
8. Todas as alterações do esquema proposto e aprovado que, no decorrer dos trabalhos se tornarem necessárias ou convenientes, estão sujeitas à aprovação prévia da Freguesia de Paião, antes da sua realização.
9. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 17.^a | Acidentes envolvendo alunos

1. Os acidentes decorrentes da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares que envolvam crianças/alunos, no âmbito da execução dos Programas, são cobertos por seguro escolar, nos termos da lei vigente.
2. O Adjudicatário deverá informar de imediato a entidade adjudicante, sempre que ocorram acidentes envolvendo crianças/alunos, decorrendo da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares.

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A – Elenco de refeitórios

ANEXO B - Ementas – Almoço

ANEXO C – Ementas – Dias Festivos

ANEXO D – Direção Geral da Educação – *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018

ANEXO E – Direção Geral da Saúde – *“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base”*

ANEXO F – Ficha de Receção de Material de Desgaste e Limpeza

ANEXO A

Elenco de refeitórios

Freguesia de Paião

Estabelecimento escolar	Refeições Previsíveis/Dia	Tipologia do Serviço (Almoço)	Local onde é confeccionada a refeição	Local onde é servida a refeição (Almoço)
	Almoço			
EB1 PAIÃO	54	1. Confeção de refeições; 2. Transporte de refeições; 3. Colocar toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório; 4. Empratamento e acompanhamento de refeições; 5. Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's; 6. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições; 7. Vigilância dos alunos durante o período de almoço, até ao início das atividades educativas/letivas	Cozinha da responsabilidade da entidade adjudicatária	EB1 Paião
EB1 SOBRAL	33	1. Confeção de refeições; 2. Transporte de refeições; 3. Colocar toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório; 4. Empratamento e acompanhamento de refeições; 5. Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's; 6. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições; 7. Vigilância dos alunos durante o período de almoço, até ao início das atividades educativas/letivas		EB1 Sobral

ANEXO B

Ementas - Almoço

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 1	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Feijão-verde	Feijão-frade com nabiças	Alho-francês	Caldo-verde ^{*1}	Couve-flor e cenoura
PRATO	Almôndegas/Hambúrguer* de aves estufadas em molho de tomate com esparguete	Tranches de salmão no forno aromatizadas com limão e manjerição e batata assada	Rancho (carnes de porco e vaca aos cubos, macarronete e grão-de-bico)	Pescada à Brás ^{*2} (filetes de pescada lascados com batata aos palitos, ovo e salsa picada)	Frango assado no forno com tomilho e arroz de ervilhas
VEGETARIANO	Almôndegas de soja estufadas em molho de tomate com esparguete	Seitan de cebolada com batata assada	Rancho vegetariano (couve-lombarda, cenoura e cebolas estufados com macarronete e grão-de-bico)	Legumes à Brás (alho-francês, cebola, cenoura, cogumelos, feijão-branco, batata aos palitos e salsa)	Risoto de ervilhas e cogumelos
ACOMPANHAMENTO	Alface, beterraba e pepino	Feijão-verde, cenoura-baby e couve-flor	Couve-lombarda, cenoura e cebola	Alface, couve-roxa e milho	Rúcula, tomate e cenoura ralada
SOBREMESA	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

De 6 em 6 semanas, ir intercalando entre as almôndegas de aves e o hambúrguer de aves.

^{*1}O caldo verde dos 2º e 3º CEB e das secundárias poderá incluir chouriço.

^{*2}No 2º e 3ºCEB e nas secundárias, o prato poderá incluir azeitonas.

SEMANA 2	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Brócolos	Agrião	Grão com espinafres	Couve-portuguesa	Abóbora com massinhas
PRATO	Massinha (espirais) de atum com cenoura e milho	Lombo de porco assado com alecrim e laranja e arroz de açafraão	Bacalhau à Gomes de Sá (migas de bacalhau, batata e ovo às rodelas com salsa e cebola)	Tirinhas de peru estufadas com feijão vermelho e macarronete	Filetes de solha gratinados com arroz de feijão-verde e cenoura
VEGETARIANO	Lasanha de soja e espinafres	Arroz de açafraão com ervilhas, milho e cenoura	Tofu à Gomes de Sá	Curgete grelhada com massa de feijão	Estufado de lentilhas com arroz de feijão-verde e cenoura
ACOMPANHAMENTO	Alface, tomate e cebola	Alface, couve-roxa e pepino	Couve-coração, cenoura e cebola salteados com azeite e alho	Couve-roxa, cenoura ralada e tomate	Alface, beterraba e pepino
SOBREMESA	Fruta da Época	Maçã assada ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 3	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Creme de cenoura com coentros	Feijão manteiga com couve-coração	Curgete e alho-francês	Canja de galinha/ Creme de favas*	Feijão-verde
PRATO	Panados de frango no forno com massa espiral	Redfish à marinheiro (molho de tomate e miolo de camarão) com arroz de ervilhas	Massa à Lavrador (cubinhos de porco e vaca estufados com feijão-catarino e macarronete)	Lombinhos de perca no forno aromatizados com limão e manjerição e batata assada	Arroz ao forno (peru e pato cozidos e desfiados, azeitonas pretas descaroçadas, milho, queijo parmesão ralado e orégãos)
VEGETARIANO	Hambúrguer de grão e batata-doce com massa espiral	Chili de soja com arroz branco	Salada de bulgur com legumes (tomate, pimentos, feijão-catarino e cebola)	Beringela recheada (cebola, pimento e seitan) com batata assada	Arroz de lentilhas com curgete, pimentos e beringela assadas
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Feijão-verde, cenoura-baby e pimentos	Couve-coração, cenoura e cebola	Alface, tomate e beterraba	Rúcula, cenoura ralada e couve-roxa
SOBREMESA	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

*O creme de favas destina-se à ementa vegetariana.

SEMANA 4	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Nabo com cenoura	Couve-flor	Da horta (repolho, feijão-branco, curgete e cenoura)	Espinafres	Creme de abóbora e beterraba
PRATO	Lombinhos de cavala com arroz colorido (feijão-verde, cenoura e milho)	Bifinhos de frango grelhados com molho de cogumelos e esparguete	Medalhões de pescada no forno com crosta de broa e salada russa	Feijoada (carne de porco e vaca aos cubos, feijão-catarino) com arroz branco	Massinha (cotovelinhos) de bacalhau com pimentos e tomate
VEGETARIANO	Malandrinho de feijão com cubinhos de tofu	Strogonoff de seitan com cogumelos e esparguete	Legumes no forno com broa (nabo, cenoura, curgete, pimentos, ervilhas e feijão-verde) e batata gratinada	Feijoada de legumes (feijão-catarino, couve-lombarda, cenoura e cebola) com arroz branco	Favas estufadas com tomate ao natural e massa cotovelinhos
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Alface, tomate e cebola	Feijão-verde, cenoura e nabo	Couve-lombarda, cenoura e cebola	Alface, beterraba e pepino
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Purê de maçã (maçã cozida e triturada sem açúcar) ou Fruta da Época	Fruta da Época	Doce ou Fruta da Época

ANEXO B (Ementas – Almoço)

SEMANA 5	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Macedónia de legumes (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)	Caldo-verde *	Brócolos	Camponesa (feijão-vermelho, cotovelinhos, lombardo e cenoura)	Creme de legumes (abóbora, couve-flor, curgette e alho-francês)
PRATO	Empadão de massa tagliatelle com carne picada de vaca e queijo gratinado	Salada de atum com feijão-frade, batata aos quartos, ovo, cebola e salsa * ¹	Perú assado com laranja e esparguete salteado com legumes (curgete, cogumelos e espinafres)	Lombinhos de salmão no forno com molho de pimentos e arroz de brócolos	Jardineira de frango (peito de frango aos cubos, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas)
VEGETARIANO	Tagliatelle com soja e molho de tomate	Salada de feijão-frade (batata, cenoura, feijão-frade, tomate-cereja e azeitonas)	Massa Siciliana (esparguete, grão, alho-francês e tomate-cereja)	Legumes assados no forno (beringela, pimentos e alho-francês) com arroz e feijão-preto	Jardineira vegetariana (tofu, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas)
ACOMPANHAMENTO	Alface, couve-roxa e pepino	Alface, tomate e cebola	Curgete, cogumelos e espinafres	Cenoura ralada, beterraba e pepino	Feijão-verde, cenoura e milho
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época	Fruta da Época

SEMANA 6	2.ª FEIRA	3.ª FEIRA	4.ª FEIRA	5.ª FEIRA	6.ª FEIRA
SOPA	Creme de abóbora com ervilhas e manjerição	Lentilhas	Feijão-vermelho com repolho	Alface	Nabiças
PRATO	Potas à Romana no forno	Empadão de frango (frango desfiado e estufado em molho de tomate com cenoura ralada e puré de batata)	Abrótea no forno com ervas aromáticas e arroz de salsa	Bifinhos de porco estufados com cogumelos e esparguete	Meia desfeita de bacalhau (migas de bacalhau, batata aos quartos, ovo cozido, grão, salsa)
VEGETARIANO	Croquetes vegetarianos de grão e alheira com arroz de tomate	Empadão de lentilhas (batata, cogumelos, lentilhas, alho-francês, cenoura e brócolos)	Bifes de seitan de cebolada com arroz de salsa	Bolonhesa de soja	Tortilha de tofu com legumes no forno
ACOMPANHAMENTO	Alface, pepino e beterraba	Alface, tomate e couve-roxa	Brócolos, couve-flor e couve-Bruxelas	Rúcula, cenoura ralada e tomate	Couve-lombarda, cenoura e cebola
SOBREMESA	Fruta da Época	Fruta da Época	Gelatina ou Fruta da Época	Fruta da Época	Pera assada ou Fruta da Época

ANEXO C

Ementas – Dias Festivos

ANEXO C (Ementas – Dias Festivos)

DIAS FESTIVOS	SOPA	PRATO DE CARNE	PRATO DE PESCADO	SALADA	SOBREMESA
DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO (16 de outubro)	Creme de batata doce com cenoura e alho-francês	Bifinhos de peru com cogumelos, molho de iogurte e arroz branco	Bacalhau à lagareiro com batata à murro e brócolos salteados	Rúcula, Tomate e pepino	Espetada de fruta
HALLOWEEN (31 de outubro)	Creme de cenoura com "lagartos" (massa aletria)	Lombo de porco assado com laranja e batata e abóbora aos cubos no forno com ervas aromáticas	Tortilha monstro (batata, atum e ovo)	Alface, pepino e couve-roxa	Bolo de abóbora com nozes
S. MARTINHO (11 de novembro)	Caldo-verde	Frango estufado com molho de castanhas e arroz de açafraão	Filetes de pescada aromatizados com limão e manjerição e arroz de passas e castanhas	Alface, cenoura ralada e tomate	Castanhas assadas
NATAL	Creme de legumes (alho-francês, cenoura e nabo) com presunto	Perú assado com laranja e batata assada	Gratinado de bacalhau com batata cozida, molho branco e crosta de broa	Legumes salteados (espinafres, cogumelos e cenoura)	Arroz doce
CARNAVAL	Creme aveludado de cogumelos	Feijoada à brasileira com arroz branco	Bacalhau com natas à serpentina	Couve mineira com farofa	Gelatina com fruta
DIA DA ÁRVORE (21 de março)	Macedónia (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)	Lasanha de legumes (couve-lombarda, cenoura, ervilha, milho e alho-francês)		Alface, tomate e couve-roxa	Puré de maçã com amêndoa laminada
PÁSCOA	Creme de ervilhas com hortelã	Arroz de pato gratinado	Bacalhau espiritual	Legumes salteados (cogumelos, couve lombarda e cenoura ralada)	Bolo fofo de amêndoa
DIA DA CRIANÇA (1 de junho)	Abóbora com massinhas	Pizza de queijo e fiambre	Barrinhas de pescada no forno com arroz de tomate	Tomate, cenoura e milho	Mousse de chocolate

ANEXO D

Direção-Geral da Educação

“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018

ANEXO E

Direção-Geral da Educação

*“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva:
Princípios base”*

ANEXO F

Ficha de Receção de Material de Desgaste e Limpeza

Ficha de Receção de desgaste/Material de Limpeza

Estabelecimento de Ensino: _____

Mês: _____

Designação	Quantidade (unidade)					Observações
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	
1. Sabonete Líquido						
2. Toalhetes descartáveis para as mãos						
3. Rolo de papel de cozinha						
4. Papel Higiénico						
5. Sacos para revestir os cestos de papéis/lixo						
6. Guardanapos de papel						
7. Produto de limpeza – higienização da palamenta						
8. Produto de limpeza - higienização de superfícies/equipamentos						
9. Produto de limpeza - higienização do pavimento						
1. Azeite						
2. Vinagre						
12. Outros:						
Rubrica do representante do estabelecimento de ensino						

Data: ____ / ____ / ____

O representante do estabelecimento escolar
(assinatura legível)
