



Caderno de Encargos

Concurso Público n.º 7/20

Aquisição de Serviços - Fornecimento de refeições
intermédias em refeitórios escolares

Preço base: 179.456,76€



ÍNDICE

CLÁUSULA 1.ª	4
Objeto	4
CLÁUSULA 2.ª	4
Partes	4
CLÁUSULA 3.ª	4
Cessão da posição contratual	4
CLÁUSULA 4.ª	4
Gestor do contrato	4
CLÁUSULA 5.ª	5
Prazo e plano de execução	5
CLÁUSULA 6.ª	5
Obrigações do adjudicatário	5
CLÁUSULA 7.ª	6
Subcontratação	6
CLÁUSULA 8.ª	6
Preço contratual	6
CLÁUSULA 9.ª	6
Procedimentos para pagamento	6
CLÁUSULA 10.ª	7
Caução	7
CLÁUSULA 11.ª	7
Obrigações do contraente público	7
CLÁUSULA 12.ª	7
Modificações objetivas	7
CLÁUSULA 13.ª	7
Sanções contratuais	7
CLÁUSULA 14.ª	8
Prazo de garantia	8
CLÁUSULA 15.ª	8
Resolução do contrato	8
CLÁUSULA 16.ª	8
Revogação do contrato	8
CLÁUSULA 17.ª	9
Eficácia financeira	9
CLÁUSULA 18.ª	9
Dever de sigilo	9
CLÁUSULA 19.ª	9
Lei aplicável	9
CLÁUSULA 20.ª	10
Foro competente	10
CLÁUSULAS ESPECIAIS DO CADERNO DE ENCARGOS	11
CLÁUSULA 21.ª	11
Local da prestação do serviço	11
CLÁUSULA 22.ª	11



Período de vigência	11
CLÁUSULA 23.ª	11
Preço base/Preço das refeições escolares.....	11
CLÁUSULA 24.ª	11
Ementas	11
CLÁUSULA 25.ª	11
Composição da refeição	11
CLÁUSULA 26.ª	12
Componentes da ementa	12
CLÁUSULA 27.ª	13
Elaboração de ementas	13
CLÁUSULA 28.ª	13
Ementas alternativas	13
CLÁUSULA 29.ª	13
Legislação aplicável	13
CLÁUSULA 30.ª	13
Fiscalização da execução do serviço	13
CLÁUSULA 31.ª	14
Execução e distribuição	14
CLÁUSULA 32.ª	15
Verificação da execução e da distribuição	15
ANEXOS	16
ANEXO A	17
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS	17
ANEXO B	19
LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS	19
ANEXO C	21
SAZONALIDADE DE FRUTOS	21
ANEXO D	22
MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES	22

**Cláusula 1.ª****Objeto**

1. É objeto do presente contrato a aquisição de serviços de fornecimento de refeições intermédias, designadamente lanche e reforço alimentar, de acordo com os documentos pré-contratuais, sendo as eventuais contradições entre eles resolvidas de acordo com as regras estabelecidas no Código dos Contratos Públicos.
2. O objeto da presente contratação estrutura-se de acordo com as componentes anexas a este caderno de encargos.
3. As regras específicas quanto ao objeto do contrato e condições de execução encontram-se nas cláusulas especiais deste caderno de encargos, que dele fazem parte integrante.
4. Conforme o objeto do contrato, são aplicáveis especificamente as regras constantes dos artigos 437.º a 449.º, na contratação de fornecimento de bens, ou dos artigos 450.º a 454.º, na contratação de serviços.

Cláusula 2.ª**Partes**

O contraente público é o Município de Guimarães e o cocontratante o adjudicatário.

Cláusula 3.ª**Cessão da posição contratual**

1. O adjudicatário não pode ceder a sua posição contratual, exceto se para isso for autorizado pelo contraente público, ou, nos termos do número seguinte, deste artigo.
2. O adjudicatário pode ser forçado a ceder a sua posição contratual, nos termos do artigo 318.º-A, do Código dos Contratos Públicos.
3. A cessão da posição contratual pelo contraente público é regulada pelo artigo 324.º, do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 4.ª**Gestor do contrato**

1. Nos termos do artigo 290.º-A, do Código dos Contratos Públicos, o gestor do contrato é Helena Pinto, com quem o adjudicatário tem a obrigação de cooperar, de modo diligente e célere.
2. O Município de Guimarães pode substituir, a qualquer momento, o gestor do contrato, tornando-se essa substituição válida e eficaz por mera comunicação ao adjudicatário.
3. Ao gestor do contrato cabe o acompanhamento permanente da execução do contrato, não existindo, no momento em que é assumida a decisão de contratar, qualquer delegação de competência em seu benefício.
4. A ação do gestor do contrato exerce-se sem qualquer conflito de competências com os poderes de fiscalização e de direção da execução do contrato, aos quais está sujeito o adjudicatário.



Cláusula 5.ª**Prazo e plano de execução**

1. O prazo de execução do contrato é no período de setembro a dezembro de 2020.
2. De acordo com as disposições do caderno de encargos, e com a proposta adjudicatária, é incluído em anexo¹ ao contrato um plano de execução, de onde conste, de modo claro e inequívoco, como deve ser cumprido o contrato, e como esse cumprimento é acompanhado das obrigações de retribuição pelo contraente público.

Cláusula 6.ª**Obrigações do adjudicatário**

O adjudicatário está obrigado a cumprir escrupulosamente o contrato, executando-o com diligência e em respeito por todas as regras aquilo a que se comprometeu, pela apresentação da sua proposta, e pela assinatura da declaração que corresponde ao Anexo I, ao Código dos Contratos Públicos, e, neste contexto, nomeadamente:

- a) Cumprir, no global e no detalhe, o que lhe compete, nos termos do plano de execução;
- b) Prestar caução, quando exigida;
- c) Avisar, de imediato, o contraente público de qualquer obstáculo, incidente ou dificuldade que perturbe, ou possa perturbar, a execução do contrato;
- d) Obter todas as licenças, autorizações, ou recolher quaisquer acordos, que sejam necessários para a execução do contrato;
- e) Suportar todos os custos com a execução do contrato, unicamente por conta do pagamento do preço contratual, ou da parte do preço contratual que corresponda ao que o cocontratante efetivamente executou;
- f) Contratar o pessoal que seja necessário à execução do contrato;
- g) Contratar a aquisição de bens ou a prestação de serviços, necessárias à execução do contrato;
- h) Pagar todas as taxas, contribuições e impostos, que resultem, para si, da execução do contrato;
- i) Respeitar as ordens, instruções e diretivas que lhe sejam dadas pelo contraente público, diretamente ou através dos seus representantes, nos termos dos poderes de conformação da relação contratual, segundo o disposto no Código dos Contratos Públicos;
- j) Colaborar com o gestor do contrato;
- k) Celebrar os contratos de seguro a que esteja obrigado, nos termos do caderno de encargos, e apresentar ao contraente público, os recibos comprovativos do pagamento dos prémios, de modo a que os seguros estejam vigentes durante todo o período de execução do contrato, acrescido do período de garantia;
- l) Comparecer às reuniões para as quais seja convocado por escrito pelo contraente público, sendo que, sempre que exista uma situação de incumprimento, e for adequadamente avisado do teor do incidente, participar nessa reunião com as respostas correspondentes às questões da ordem de trabalhos;

¹ Quando aplicável



- m) Assumir as responsabilidades perante terceiros, sempre que, por ação ou omissão sua, seja a esses terceiros causado prejuízo, indemnizando correspondentemente;
- n) Respeitar todo o normativo, legal e regulamentar, que intervenha na execução do contrato.

Cláusula 7.ª

Subcontratação

A subcontratação é regida pelos artigos de 317.º a 321.º, do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 8.ª

Preço contratual

1. O preço contratual é aquele que resulta da aceitação da proposta do adjudicatário.
2. Pelo recebimento do preço contratual, o adjudicatário obriga-se à execução integral do contrato, sem direito a qualquer remuneração suplementar, ou a qualquer verba a título de revisão de preços.
3. Não será feito qualquer pagamento, total ou parcial, que não tenha como justificação a execução das obrigações do cocontratante, e unicamente após a confirmação pelo contraente público, da efetiva execução.
4. O contraente público está obrigado ao pagamento pontual dos valores que lhe competem, sob pena de incorrer em responsabilidade por juros, nos termos legais aplicáveis.
5. Não existe qualquer pagamento a título de saldo, isto é, de diferença entre aquilo que seja o preço contratual, e o que seja certificado pelo contraente público como prestação executada pelo adjudicatário.
6. Não há lugar a qualquer pagamento de prémios, seja por cumprimento antecipado, ou por qualquer outro fundamento.

Cláusula 9.ª

Procedimentos para pagamento

1. Quando esteja cumprida qualquer prestação que caiba ao adjudicatário, que justifique que seja feito um pagamento por parte do contraente público, será esse cumprimento por este certificado, e assim comunicado ao adjudicatário.
2. Se não estiver cumprida integralmente uma prestação, nos termos previstos no plano de execução do contrato, o contraente público reduzirá o pagamento parcial ao que corresponda ao efetivamente executado.
3. Depois de certificado o cumprimento, as faturas, ou documento equivalente, serão pagas no prazo máximo de trinta dias.
4. Prazo de pagamento: Mensal.

**Cláusula 10.^a****Caução²**

1. O adjudicatário prestará caução de 5% do valor do preço contratual.
2. A caução pode ser executada ao primeiro pedido feito à entidade garante, sem necessidade de interposição de qualquer procedimento judicial, para satisfação de quaisquer quantias que o adjudicatário deve pagar ao contraente público, nomeadamente pela aplicação das sanções contratuais
3. Se a caução for efetuada por depósito em dinheiro, proceder-se-á de modo equivalente ao disposto no número anterior.
4. A caução terá de estar vigente até ao prazo limite estabelecido no número 1 da cláusula 14.^a, do presente caderno de encargos.

Cláusula 11.^a**Obrigações do contraente público**

1. O contraente público deve, nos termos dos artigos 286.º, 289.º e 291.º, todos do Código dos Contratos Públicos, cooperar com o adjudicatário, no sentido de ser obtido o melhor resultado possível do cumprimento do contrato.
2. Em especial, o contraente público, através dos seus representantes, deve praticar todos os atos que lhe competem, no âmbito do caderno de encargos, comparecendo sempre que necessário, e procedendo à receção do que lhe seja destinado, desde que cumprido o plano de execução.
3. O contraente público, salvo se especificado de outro modo nas cláusulas especiais do caderno de encargos, não tem qualquer obrigação de facultar quaisquer meios, físicos ou materiais ou locais, para o cumprimento do contrato.

Cláusula 12.^a**Modificações objetivas**

1. Nos termos do corpo do artigo 312.º, do Código dos Contratos Públicos, podem ser feitas as modificações objetivas no presente contrato.
2. Além do disposto no número anterior, o regime das alterações objetivas é o constante dos artigos 311.º a 315.º do Código dos Contratos Públicos, acompanhado da disciplina dos bens ou serviços complementares, nos termos dos artigos 370.º, 378.º, 438.º e 454.º, todos do Código dos Contratos Públicos, e de todas as suas normas que com as atrás referidas estejam relacionadas.

Cláusula 13.^a**Sanções contratuais**

1. Caso o adjudicatário incumpra as suas obrigações, será sujeito à aplicação das sanções contratuais que constam do artigo 329.º com as devidas adaptações.

² Se aplicável. Ver art.º 88.º do CCP.



2. Caso o cocontratante incumpra um prazo parcial do plano de execução, será sujeito a uma multa diária correspondente a metade do valor máximo previsto no número anterior, podendo ser essa sanção ser anulada no caso de ser cumprido o prazo final, e o incumprimento parcial não tenha causado prejuízo significativo ao contraente público.
3. O contraente público procederá à audiência prévia do adjudicatário, a qual será feita mediante comunicação da qual conste a situação que consubstancia o incumprimento, e dará um prazo adequado para a respetiva resposta.
4. É aplicável ao presente contrato, com as devidas adaptações, e tendo em consideração os fornecimentos ou serviços complementares, o disposto no artigo 372.º, do Código dos Contratos Públicos, e dessas disposições, especialmente o que corresponde à aplicação da sanção contratual aí prevista.

Cláusula 14.ª

Prazo de garantia

1. O prazo de garantia do serviço, ou do fornecimento, a que o adjudicatário está obrigado, é dois anos, contados do cumprimento da última prestação contratual.
2. No caso de estar em questão, essencialmente, um fornecimento, ou no âmbito de um contrato misto, ou incidentalmente, no contexto de uma prestação de serviços, o fornecimento de um equipamento, ou de um direito, ou de um dispositivo que tenha, do respetivo fabricante, um prazo de garantia, o adjudicatário é obrigado a fazer com que essa garantia se concretize em favor do contraente público.

Cláusula 15.ª

Resolução do contrato

1. O contraente público pode resolver o contrato sempre que esteja perante uma falta grave, que ponha em causa a satisfação do interesse público que justificou o estabelecimento da relação contratual.
2. O contraente público procederá à audiência prévia do adjudicatário, antes de proceder à resolução do contrato.
3. O cocontratante tem direito a resolver o contrato sempre que os atrasos de pagamentos se prolonguem por mais de seis meses, em montantes que representem, pelo menos, 25% do preço contratual, excluindo juros.

Cláusula 16.ª

Revogação do contrato

As partes podem, por mútuo acordo, revogar o presente contrato, se circunstâncias legalmente admissíveis o permitam, e a defesa concreta do interesse público aconselhe a que o contraente público se decida por essa opção.



Cláusula 17.ª**Eficácia financeira**

1. Nos casos em que o contrato esteja sujeito ao exercício dos poderes de fiscalização financeira prévia, pelo Tribunal de Contas, não será conferida eficácia financeira às disposições relativas ao pagamento do preço contratual, nos termos legais aplicáveis.
2. O disposto no número anterior implica que não sejam reconhecidas quaisquer obrigações por parte do contraente público antes da concessão de *Visto*, tanto no que diz respeito a pagamentos, seja na contagem de prazo para efeito de pagamento de juros.

Cláusula 18.ª**Dever de sigilo**

1. Sem prejuízo do disposto no Regulamentos de Proteção de Dados Pessoais, o prestador de serviços, o seu pessoal e todas as entidades e pessoas que aquele utilize no cumprimento das obrigações assumidas com a celebração do contrato, obrigam-se a guardar sigilo sobre toda a documentação e informações a que tenham acesso nos termos do contrato, não podendo facultar a terceiros, quaisquer informações nem sobre a natureza dos próprios serviços, nem sobre os resultados e conclusões deles, sem autorização escrita da Entidade Contratante, dos interessados titulares dos dados protegidos, nem utilizá-los em seu benefício.
2. A obrigação de sigilo profissional referida impõe-se também relativamente às informações que possam ser fornecidas internamente aos técnicos do prestador não diretamente envolvidos na prossecução dos objetivos do contrato, desde que tais informações, pela sua natureza, possam perturbar a normal execução das prestações abrangidas pelo objeto do contrato.
3. O dever de sigilo abrange ainda toda a documentação e informação técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
4. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
5. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que seja comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou de outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 19.ª**Lei aplicável**

Ao presente contrato é aplicável o Código dos Contratos Públicos, e demais legislação complementar.



Cláusula 20.ª

Foro competente

Sempre que não esteja nos documentos pré-contratuais, previsto o recurso à arbitragem, a resolução dos litígios emergentes da interpretação ou da execução do presente contrato é da exclusiva competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Braga.



Cláusulas especiais do caderno de encargos**Cláusula 21.ª****Local da prestação do serviço**

O serviço objeto do contrato será prestado nos refeitórios das escolas constantes do Anexo A1 do Programa de Concurso.

Cláusula 22.ª**Período de vigência**

1. O fornecimento de refeições objeto do contrato vigorará no período de 17 setembro a 31 dezembro de 2020, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, inclusive no período de interrupção letiva do Natal, de acordo com as necessidades dos estabelecimentos de ensino e mediante aviso prévio ao adjudicatário.

Cláusula 23.ª**Preço base/Preço das refeições escolares**

1. O preço base do concurso, nos termos do artigo 47.º do Código dos Contratos Públicos, é de 179.456,76€ (cento e setenta e nove mil quatrocentos e cinquenta e seis euros e setenta e seis cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. Para efeitos de cálculo do preço unitário por refeição, o valor da matéria-prima alimentar não poderá ser inferior a 0,30€ (trinta cêntimos).

Cláusula 24.ª**Ementas**

1. As ementas a utilizar nas primeiras cinco semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso.
2. As restantes serão aprovadas pela entidade adjudicante, mediante proposta do adjudicatário com a antecedência mínima de 15 dias úteis.
3. Em qualquer uma das situações, devem ser observadas as captações constantes do Anexo A – Capitação dos Alimentos –, os alimentos mencionados no Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados, e a Sazonalidade de Frutos constantes do Anexo C.

Cláusula 25.ª**Composição da refeição**

A refeição integra os seguintes componentes:

**LANCHE:**

a)	Laticínios	Leite meio-gordo UHT e/ou pasteurizado Leite achocolatado ou aromatizado Iogurte líquido ou batido de aromas meio-gordo
b)	Sumos de fruta	Sumos de fruta naturais Sumos 100% Mono-doses de fruta líquida
c)	Fruta	Fruta, preferencialmente da época, conforme Anexo C – Sazonalidade de Frutos, distinta da servida na refeição do dia.
d)	Pão	De mistura e de mistura com sementes, com queijo curado/fiambre de peru/ fiambre de frango/manteiga/compota/marmelada.

REFORÇO ALIMENTAR:

a)	Laticínios	Iogurte líquido ou batido de aromas meio-gordo
b)	Bolachas/biscoitos	Bolacha maria, bolacha torrada, bolacha de água e sal, bolacha tipo <i>cream cracker</i> simples ou integral, biscoito de milho ou arroz simples ou integral.
c)	Fruta	Fruta, preferencialmente da época, conforme Anexo C – Sazonalidade de Frutos, distinta da servida na refeição do dia.

Cláusula 26.ª**Componentes da ementa**

Com o objetivo de assegurar a variedade e qualidade destas refeições intermédias, as ementas devem obedecer às indicações que se seguem e que dizem respeito à frequência de oferta de produtos alimentares:

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Leite simples meio-gordo branco	1		1	Semanal
Leite achocolatado ou aromatizado		1		Quinzenal
Iogurte	1		1	Semanal

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sumo de fruta			2	Mensal
Fruta		3		Semanal
Pão com queijo/fiambre		3		Semanal
Pão com manteiga/compota/marmelada		1		Mensal
Pão com sementes			1	Semanal
Bolachas/biscoitos		1		Semanal

**Cláusula 27.^a****Elaboração de ementas**

Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a. a ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição e a matéria-prima utilizada;
- b. na ementa destinada ao consumidor deve constar a respetiva informação nutricional e substâncias alergénicas conforme Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro e Decreto-Lei nº26/2016 de 9 de junho;
- c. a ficha nutricional, da qual constará a captação e valor calórico da matéria-prima utilizada, deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas aprovadas, e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 5 dias úteis de antecedência;
- d. a ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta;
- e. os alimentos que não constam do Anexo B - Lista de Alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa sem prévia autorização da entidade adjudicante.

Cláusula 28.^a**Ementas alternativas**

Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima (ou sucedâneos³) da ementa do dia.

Cláusula 29.^a**Legislação aplicável**

O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes dos Regulamentos Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro, bem como às boas práticas constantes do *Codex Alimentarius* CAC/RCP 39.

Cláusula 30.^a**Fiscalização da execução do serviço**

A fiscalização da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

- a. verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestado em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável;
- b. verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas nas cláusulas especiais deste caderno de encargos;
- c. verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

³ Alergias Alimentares – Referencial, DGE (2012)

**Cláusula 31.ª****Execução e distribuição**

1. 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 técnicas gerais das refeições, bem como as perfeitas condições higio-sanitárias no transporte das refeições e no acondicionamento das mesmas em equipamentos próprios para o efeito, nos termos do ponto 2 do presente artigo, da responsabilidade do adjudicatário.
2. O adjudicatário é responsável pelo transporte das refeições, devendo ser observados os necessários requisitos de transporte e conservação, designadamente:
 - a. a distribuição das refeições deverá ser efetuada em horário a acordar com o estabelecimento de ensino;
 - b. o transporte das refeições deverá ser efetuado através de recipientes isotérmicos, hermeticamente fechados, que permitam garantir a temperatura, igual ou superior a 65°C, até ao momento do seu consumo;
 - c. os recipientes deverão ser constituídos por material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil higienização;
 - d. os contentores isotérmicos devem ser utilizados em quantidade suficiente, por forma a permitir o adequado e correto acondicionamento das refeições, respeitando as quantidades definidas para cada estabelecimento de ensino;
 - e. o transporte de fruta é realizado em caixas herméticas adequadas ao transporte de alimentos;
 - f. o transporte de iogurtes é efetuado em recipientes térmicos que garantam uma temperatura inferior a 6°C;
 - g. as viaturas utilizadas para o transporte das refeições deverão respeitar os seguintes requisitos/condições:
 - devem ser mantidos limpos e em boas condições;
 - serem exclusivamente utilizados para este fim;
 - serem obrigatoriamente ligeiras e de caixa fechada, não devendo existir comunicação com a cabina do condutor;
 - deve o material das suas partes interiores, tetos e pavimentos ser resistente à corrosão, impermeável, imputrescível, de fácil higienização e desinfeção, e que não emitam ou absorvam cheiros;
 - devem as paredes interiores ser lisas e de cor clara;
3. As ementas semanais devem ser remetidas pelo adjudicatário ao estabelecimento de ensino a fim de serem devidamente afixadas.
4. O adjudicatário, no âmbito da execução do presente contrato, obriga-se a garantir a realização de todas as tarefas inerentes ao serviço de refeições, devendo o seu modo de execução ser acordado com o responsável do estabelecimento de ensino e adequado aos meios e equipamentos existentes. No caso das refeições com confeção local inclui-se, nomeadamente:
 - a. preparação das mesas;



- b. distribuição das refeições;
- c. recolha e lavagem das loiças após o término do pequeno-almoço, lanche e reforço alimentar;
- d. limpeza e higiene das instalações do refeitório.

Cláusula 32.ª

Verificação da execução e da distribuição

1. A verificação da execução do serviço tem por objetivo:
 - a. comprovar o cumprimento da refeição servida com a prevista na ementa semanal;
 - b. avaliar a qualidade da refeição servida, nomeadamente da sua conformidade com as especificações fixadas no Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados;
 - c. avaliar a quantidade da refeição servida, nomeadamente a conformidade dos componentes com as quantidades fixadas no Anexo A – Capitação dos Alimentos;
 - d. avaliar a apresentação e eficiência do serviço.
2. O representante do estabelecimento de ensino poderá rejeitar qualquer género alimentar incorporado na ementa que não satisfaça as necessárias condições sanitárias e qualitativas, considerando-se o mesmo como não fornecido e não podendo ser utilizado em outras refeições. Em caso de rejeição de algum produto deverá o adjudicatário remover e substituir, de imediato, e por sua conta, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo B – Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório. Se a remoção e/ou substituição não for efetuada, a entidade adjudicante aplicará uma sanção de acordo com o estipulado na alínea a), ponto 1, artigo 10.º das Cláusulas Jurídicas do Caderno de Encargos do Concurso Público nº 15/17. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
3. Os representantes do estabelecimento de ensino e do adjudicatário deverão assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao preenchimento do Anexo D – Mapa de Controlo Diário das Refeições.
4. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o estabelecimento de ensino enviará à entidade adjudicante a *Ficha de Registo de Ocorrência de Não Conformidade*, com a máxima urgência.
5. Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento de ensino deve:
 - a. informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no número 3 do artigo 12º das Cláusulas Técnicas do Caderno de Encargos do Concurso Público nº 15/17.
 - b. isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
 - c. contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d. informar, pela via mais rápida, o Município;
 - e. estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.



ANEXOS

ANEXO A – Capitação dos Alimentos

ANEXO B – Lista dos Alimentos Autorizados

ANEXO C – Sazonalidade de Frutos

ANEXO D – Mapa de Controlo Diário das Refeições



ANEXO A CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 – FRUTOS

Produtos	Capitações Nº unidades	
	JI	1º CEB
Alperce/damasco	50g - 1 unidade	100g - 2 unidades
Ameixa	60g - 1 unidade	120g - 2 unidades
Banana	75g - ½ unidade	75g - ½ unidade
Citrinos:		
– Clementina/Tangerina	80g - 1 unidade	80g - 1 unidade
– Laranja	80g - ½ unidade	80g - ½ unidade
Kiwi	80g - 1 unidade	80g - 1 unidade
Maçã	80g - 1 unidade	80g - 1 unidade
Nêspera	60g - 1 unidade	120g - 2 unidades
Pera	80g - 1 unidade	80g - 1 unidade
Pêssego/Nectarina	80g - 1 unidade	80g - 1 unidade
Tomate cereja	100g - 1 saqueta	100g - 1 saqueta
Cenoura em palitos	100g - 1 saqueta	100g - 1 saqueta

TABELA 2 – LATICÍNIOS

Produtos	Capitações Nº unidades
Leite:	
Simples	200ml - 1 unidade
Achocolatado ou aromatizado	200ml - 1 unidade
Iogurte:	
Líquido de aromas meio-gordo	entre 156ml e 168ml - 1 unidade
Queijo	15g

TABELA 3 – SUMOS DE FRUTA

Produtos	Capitações
Sumos de fruta:	
Naturais	250ml
100%	250ml
Mono-doses de fruta líquida	110ml



TABELA 4 – PÃO

Produtos	Capitações
Pão de mistura	45g

TABELA 4 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

Produtos	Capitações
Fiambre (peito de peru)	15g
Fiambre (peito de frango)	15g

TABELA 5 – BOLACHAS E BISCOITOS

Produtos	Capitações
Bolacha maria	≈30g
Bolacha torrada	≈30g
Bolacha de água e sal	≈30g
Bolacha de trigo tipo <i>cream cracker</i> simples ou integral	≈30g
Biscoito de milho ou arroz simples ou integral	≈40g

TABELA 5 – OUTROS

Produtos	Capitações
Manteiga	5g
Marmelada	10g
Compota	10g

In Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares/DGE/2018, e Bufetes Escolares Orientações/DGE/2012

**ANEXO B****LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS****1. LATICÍNIOS****1.1. Leite**

Embalagem individual de tara perdida com palhinha acoplada.

- Simples: meio-gordo UHT e/ou pasteurizado branco;
- Achocolatado ou aromatizado: meio gordo com 1,5g de gordura, e até 0,6 de cacau e 7g de açúcar (valores por 100ml).

1.2. Iogurte

- Líquido de aromas meio-gordo;
- Sem presença de edulcorante;
- O teor de açúcar adicionado pode ultrapassar o definido como baixo teor de açúcar no Regulamento (CE) nº 1924/2006.

1.3. Queijo

- Curado, meio-gordo com teor de matéria gorda >25% a ≤45% (referido ao resíduo seco).

2. SUMOS DE FRUTA

2.1. Naturais: a espremer no momento;

2.2. 100%: sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;

2.3. Mono-doses de fruta líquida: teor de fruta ≥70%, sem adição de edulcorantes, sem corantes, conservantes ou outros aditivos artificiais.

3. PÃO

De mistura e de mistura com sementes, elaborado com farinhas escuras, nomeadamente T-80 e T-110 (farinhas semi-integrais) e T150 (farinha integral).

4. PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- designação do produto;
- ingredientes;
- tipo;
- nome do fabricante;
- localidade e origem do fabricante;
- data de fabrico/lote;
- modo de conservação;
- durabilidade mínima.



4.1 Fiambre

De peito de peru ou frango, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,50 kg e isento de fécula.

5. GORDURAS DE ADIÇÃO

Manteiga, sem corantes nem conservantes, com sal (máx. 1%) obtida a partir de nata pasteurizada, com um teor de humidade entre 14% e 16%.

6. MARMELADA E COMPOTA

Com teores de fruta de pelo menos 50%.



ANEXO C

SAZONALIDADE DE FRUTOS

Fruta	jan.	fev.	mar.	abr.	mai.	jun.	jul.	ago.	set.	out.	nov.	dez.
Alperce/Damasco					✓	✓	✓X					
Ameixa						XV	✓	✓	✓			
Banana da Madeira	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kiwi										XV	✓X	
Laranja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maçã				✓	✓		XV	✓	✓	✓X		
Nêspere				✓	✓							
Pera								✓	✓	✓X		
Pêssego				XV	✓	✓	✓	✓	✓			
Tangerina	XV	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Cenoura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tomate cereja	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, DGE/2018



ANEXO D

MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

EB/JI _____ Mês de _____ de _____

Dia	Nº PEQUENOS-ALMOÇOS				Nº LANCHES				REFORÇO ALIMENTAR			
	ENCOMENDADOS		SERVIDOS		ENCOMENDADOS		SERVIDOS		ENCOMENDADOS		SERVIDOS	
	EB	Jl	EB	Jl	EB	Jl	EB	Jl	EB	Jl	EB	Jl
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
Total												

Assinatura do Responsável da Empresa

Assinatura do Responsável da Escola
