CADERNO DE ENCARGOS

N.º Do Processo: 38/CP/S/2020

ÍNDICE

1ª. Objeto 3

2ª. Definições 3

3ª. Prazo do contrato 4

4ª. Início da prestação dos serviços 4

5ª. Obrigações do prestador de serviços 4

6ª. Locais da prestação dos serviços 6

7ª. Modo de Prestação dos Serviços 7

8ª. Base do negócio 9

9ª. Preço base 9

10ª. Preço contratual 9

11ª. Revisão de preços 10

12ª. Condições de pagamento 10

13ª. Penalidades contratuais 11

14ª. Dever de sigilo e de informação 11

15ª. Força maior 12

16ª. Resolução por parte da entidade adjudicante 13

17ª. Resolução por parte do prestador de serviços 13

18ª. Foro competente 13

19ª. Subcontratação e cessão da posição contratual 13

20ª. Comunicações e notificações 13

21ª. Seguros 13

22ª. Legislação aplicável 14

23ª. Fornecimento de refeições - enquadramento 15

24ª. Refeições – Utentes do serviço de fornecimento de refeições 18

25ª. Execução e Distribuição 18

26ª. Operações de verificação e controlo.....19

27ª. Irregularidades.....20

28ª. Instalações, equipamentos e material.....20

29ª. Confeção de refeições para outros fins.....22

30ª. Pessoal.....23

31ª. Atividades de informação, divulgação e sensibilização da população escolar 23

Capítulo I – Cláusulas Jurídicas

1ª. Objeto

1. O presente caderno de encargos inclui as cláusulas jurídicas, bem como as cláusulas técnicas do contrato a celebrar na sequência do procedimento pré contratual que tem como objeto a prestação de serviços de fornecimento e transporte de refeições escolares e outras ao Município de Ílhavo.
2. O objeto identificado no número anterior abrange as **cantinas escolares** e as **cantinas para os trabalhadores da entidade adjudicante**.

2ª. Definições

Para efeitos do presente caderno de encargos deverão ser consideradas as seguintes definições:

a. Base do negócio: conjunto de circunstâncias que determinaram a decisão de contratar da entidade adjudicante;
b. Refeição completa: refeição a que se refere o artigo 1.º n.º 2 da Portaria n.º 426/78, de 29.07;
c. Palamenta: material utilizado no serviço de refeições, tal como, pratos, copos, talheres, canecas;
d. Container's e couvetes: material utilizado para acondicionamento e transporte de refeições confecionadas;
e. Unidade de alimentação: são consideradas como unidades de alimentação, todas as unidades que envolvam a preparação e confeção de alimentos e/ou a distribuição de refeições;
f. Unidades de confeção: são consideradas como unidades de confeção, as unidades de alimentação onde ocorre preparação e confeção de alimentos ou eventualmente distribuição (cozinha central);
g. Unidades de distribuição: são consideradas como unidades de distribuição, as unidades de alimentação onde ocorre o consumo das refeições transportadas.
h. Prato fracionado: Preparações cuja principal componente proteica é apresentada em pequenas porções misturadas com o principal acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono (exemplo: massa, batata, arroz, etc), contrariamente às preparações fornecidas à posta ou peça.
i. Cantina ou Refeitório escolar: espaço onde são realizados os almoços escolares.

j. Instalações das unidades de alimentação: consideram-se instalações da unidade de alimentação, as áreas de receção e de armazenamento de matérias-primas, de preparação e confeção de géneros alimentícios, e de distribuição de refeições, o refeitório, a zona destinada à higienização da louça fina e grossa, os vestiários e sanitários e o local de compilação e expedição de resíduos.

3ª. Prazo do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor desde o início do ano letivo 2020/2021, que se prevê que ocorra a 14 de setembro, até 31 de dezembro de 2020 ou até ser atingido, durante esse prazo, o preço contratual, sem prejuízo das obrigações acessórias, que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato poderá ser outorgado sem que sejam decorridos 10 dias contados da data da notificação da decisão de adjudicação a todos os concorrentes, nos termos do disposto no art.º 104.º, n.º 1 alínea a) e n.º 2 alínea a), do CCP.
3. Atendendo a que o número de refeições previstas no presente procedimento é meramente indicativo, findo o prazo referido no n.º 1, e caso não tenha sido atingido o preço contratual, o contrato extingue-se sem que assista ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas, sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro.

4ª. Início da prestação dos serviços

O co-contraente obriga-se a iniciar a prestação dos serviços a que se refere a cláusula 1.ª até **10 dias úteis** após comunicação para o efeito da entidade adjudicante.

5ª. Obrigações do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos, na proposta do concorrente ou nas cláusulas contratuais da celebração do contrato, decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais, que deve executar de forma profissional, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas:

   a. **Serviços de cantinas escolares e para os trabalhadores**, que engloba as seguintes prestações:

      i. Confeção de refeições e fornecimento dos respetivos ingredientes;

         - ✓ No caso das cantinas para os trabalhadores e nas refeições servidas nos armazéns centrais da Câmara Municipal - a confeção de refeições abrange almoço;

- ✓ No caso das cantinas escolares - a confeção de refeições abrange almoço;

ii. Transporte e distribuição de refeições confecionadas nos estabelecimentos de ensino identificados no **ANEXO A** do presente Caderno de Encargos;

iii. Disponibilização de recursos humanos;

iv. Disponibilização de material de limpeza e de desgaste necessário ao correto desenvolvimento da prestação do serviço.

2. **Constituem ainda obrigações do prestador de serviços:**

a) Efetuar o fornecimento de refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com o previsto no Convite e com as especificações técnicas do presente caderno de encargos, nos locais constantes do **ANEXO A**, desde o primeiro dia do ano letivo que se prevê que ocorra dia 14 de setembro até 31 (trinta e um) de dezembro de 2020, de acordo com o calendário escolar e em dias previamente definidos por cada escola, nomeadamente interrupções letivas;

b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;

c) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

d) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos, à exceção das situações autorizadas e devidamente articuladas com a entidade adjudicante,

e) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

f) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios aquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

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

h) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;

i) Efetuar o transporte e distribuição diária das refeições para as escolas elencadas no **ANEXO A**;
j) Assegurar o armazenamento e conservação dos géneros em rede de frio adequada;
k) Garantir o número diário de refeições marcadas nas respetivas plataformas de marcação diária de refeições utilizadas por cada uma das escolas, mediante o disposto no **ANEXO A**;
l) Confecionar, empratar e garantir a disponibilização de forma saudável das refeições servidas nas cantinas e/ou refeitórios assinalados no **ANEXO A** como locais de confeção e consumo na própria unidade;
m) Garantir o empratamento e acondicionamento em recipiente apropriado das refeições transportadas;
n) Cumprir a base das ementas das refeições: sopa; prato principal; salada; água de rede; pão e sobremesa (doce ou fruta);
o) Assegurar a refeição de dieta (inclui refeições com restrições alimentares), sempre que exista justificação por prescrição médica;
p) Assegurar a refeição adaptada por questões religiosas, sempre que previamente solicitada;
q) Assegurar a refeição vegetariana, sempre que previamente solicitada;
r) Obrigação de entregar as refeições nas escolas, indicadas como refeição transportada no **ANEXO A** no próprio dia, no máximo até às 12h00, e nunca antes das 11h00;
s) A obrigação de recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação de serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
t) Utilizar e zelar o material existente nas cantinas municipais, abrangidas pelo presente caderno de encargos;
u) A obrigação de apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informação relativas ao fornecimento dos géneros destinados à confeção, destinados a apurar as quantidades fornecidas, a rastreabilidade dos alimentos, entre outros;
v) Disponibilizar toda a informação relativa ao conteúdo da prestação de serviços;
w) Disponibilizar a informação relativa a cada gestor de cantina (identificação pessoal; contacto de telefone e contacto de e-mail);
x) Promover atividades de informação, divulgação e sensibilização da população escolar sobre matéria relativa a alimentação saudável.

6ª. Locais da prestação dos serviços

A prestação dos serviços objeto de contrato deve ser executada nos locais identificados no **ANEXO A**, sem prejuízo, no caso das refeições escolares transportadas, do disposto na

cláusula n.º 25.ª do presente caderno de encargos e dos ajustes que se afigurem necessários entre os locais de confeção das refeições requisitadas, de modo a salvaguardar a possibilidade de "transferir" algumas refeições entre escolas.

7ª. Modo de Prestação dos Serviços

1. Reuniões de coordenação

1.1 Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter contactos presenciais ou via email com a entidade adjudicante, pelo menos com a periodicidade de um contacto mensal, apresentando o ponto de situação da prestação do serviço;

1.2 Sem prejuízo da realização dos contactos de acompanhamento referidos no ponto anterior da presente cláusula, o adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao adjudicatário os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma de prestação de serviços;

1.3 Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser redigidos em português;

2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica ainda sujeito a operações de verificação a realizar por técnicos indicados pelo adjudicante, nos seguintes termos:

2.1 As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas, tendo por base as especificações legais e contratualmente fixadas;

2.2 O adjudicatário deverá expor, sempre que possível ou quando solicitado, em local bem visível, os pratos confecionados;

2.3 O adjudicatário ou seu representante deverá assistir à distribuição das refeições;

2.4 A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas;

2.5 O adjudicante ou um seu representante poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa.

3. Decisão após verificação

3.1 Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, e dos componentes da ementa confecionada, o adjudicante ou o seu representante aceita, ou rejeita as mesmas;

3.2 Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou das ementas, o adjudicatário deverá proceder à substituição imediata por produtos idênticos, sem prejuízo do funcionamento normal do refeitório.

3.3 Se a substituição prevista na cláusula anterior, não se verificar, o adjudicatário indemnizará o adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos;

3.4 Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário;

3.5 Em casos devidamente justificados o adjudicante poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos oficiais competentes;

3.6 Podem fazer parte do controlo visitas de laboratórios independentes designados pelo adjudicante com o objetivo de realizar análises microbiológicas aos produtos alimentares, equipamento, instalações e manipuladores.

4. Diferendos:

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

a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse dia a decisão a tomar de imediato compete ao representante do adjudicante, com comunicação à DEJDVS (Divisão de Educação, Juventude, Desporto e Vida Saudável);

b) Se o diferendo incidir sobre aspetos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

c) Em qualquer dos casos, se o diferendo incidir sobre refeições ou produtos, o adjudicatário poderá reclamar para o adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.

5. O adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

6. Para acompanhar e monitorizar a boa execução do contrato, a entidade adjudicante designa como gestor do contrato Ana Luísa Pinho, afeta à DEJVDVS, a quem:

6.1 Podem ser delegados poderes para a adoção das medidas a que se refere o número anterior, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato;

6.2 Compete garantir a qualidade dos serviços prestados ao longo da totalidade do período da execução do contrato, segundo os melhores critérios para prática da ciência nutricional.

8ª. Base do negócio

No **ANEXO A,** constam as quantidades estimadas por tipologia de serviço, as quais podem variar ao longo da execução do contrato.

9ª. Preço base

1. O preço base do presente procedimento, no valor de 282 387,08 € (duzentos e oitenta e dois mil, trezentos e oitenta e sete euros e oito cêntimos), acrescido de Iva à taxa legal em vigor, para o período do início do ano letivo 2020/2021 (que se prevê que ocorra a 14 de setembro) a 31 de dezembro de 2020, correspondente a um valor unitário de 1,72€ acrescido de IVA, por refeição destinada a crianças do Pré-Escolar, do 1º Ciclo do Ensino Básico, e trabalhadores das escolas e de 1,91 € acrescido de IVA, por refeição destinada a alunos do 2º e 3º ciclos do ensino Básico, do Ensino Secundário, Férias Divertidas e Armazéns, tendo por estimativa as refeições diárias servidas de acordo com o mapa do ANEXO A.

2. Em qualquer caso, o preço por cada refeição servida não pode ser superior, respetivamente, a €1,72 (acrescido de IVA) por refeição destinada a crianças do Pré-Escolar, do 1º Ciclo do Ensino Básico, e trabalhadores das escolas e a 1,91 € (acrescido de IVA) por refeição destinada a alunos do 2º e 3º ciclos do ensino Básico, do Ensino Secundário, Férias Divertidas e Armazéns.

10ª. Preço contratual

1. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O somatório das quantias a pagar ao prestador de serviços **não pode, em qualquer caso, ser superior** a 282 387,08 € (duzentos e oitenta e dois mil, trezentos e oitenta e sete euros e oito cêntimos) no prazo máximo de vigência admitido (valores sem IVA).
3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente 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.

4. Só serão pagas as refeições marcadas nas respetivas plataformas de marcação diária de refeições utilizadas por cada uma das escolas, mediante o disposto no **ANEXO A.**

11ª. Revisão de preços

1. O preço das refeições escolares pode ser revisto em função da atualização da remuneração mínima garantida, em conformidade com a legislação em vigor.
2. A taxa de crescimento é aplicada sobre o preço da refeição, desconsiderando o respetivo IVA.

12ª. Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula 9.ª, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA e só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva e após a prestação dos serviços, devendo ainda cumprir com as exigências impostas pelo artigo 9.º, n.º 1, da LCPA, Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação atual.
2. Em caso de atraso do contraente público no cumprimento do prazo de pagamento, são devidos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada para o efeito pelo período correspondente à mora.
3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. As faturas deverão ser emitidas em nome do **Município de Ílhavo NIF: 506 920 887, sito na** Avenida 25 Abril 3830-044 ÍLHAVO, e para aí enviadas, com referência aos documentos que lhe deram origem.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos n.ºs 1 e 5, as faturas são pagas através de transferência bancária.
6. Qualquer atraso no pagamento das faturas não autoriza o prestador de serviço a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incubem por força do contrato.

7. A atualização de preços carece de autorização prévia da entidade adjudicante, não podendo ultrapassar a atualização que resulte da aplicação do índice de preços no consumidor, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística.

13ª. Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, nomeadamente, pela suspensão parcial ou temporária da prestação do serviço, o adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, equivalente ao dobro do valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas.
2. Para efeitos do disposto no número anterior será considerado o número médio diário de refeições fornecidas nos 15 (quinze) dias anteriores à ocorrência da suspensão e o custo global da refeição, deduzidos os encargos com géneros incorporados.
3. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o adjudicante exija uma indeminização pelo dano excedente.
4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir uma pena pecuniária até ao valor correspondente ao período de tempo que decorria até ao seu términus.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

14ª. Dever de sigilo e de informação

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante 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 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.
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.

4. O prestador de serviços deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.
5. O adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo a entidade adjudicante satisfazer os pedidos de informação formulados pelo adjudicatário e que respeitem a elementos técnicos na sua posse cujo conhecimento se mostre necessário à execução do contrato.
6. Salvo quando, por força do contrato, caiba ao adjudicatário o exercício de poderes públicos, compete exclusivamente à entidade adjudicante a satisfação do direito à informação por parte de particulares sobre o teor do contrato e quaisquer aspetos da respetiva execução.

15ª. Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
    a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
    b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
    c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
    d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;

e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

16ª. Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, designadamente no CCP, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

17ª. Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

18ª. Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo e fiscal de Aveiro, com expressa renúncia a qualquer outro.

19ª. Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos e segundo o regime geral previsto, neste âmbito, no Código dos Contratos Públicos.

20ª. Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras de comunicação, todas as notificações e comunicações entre as partes do contrato devem ser realizadas por escrito.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

21ª. Seguros

1. São da responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como, o cumprimento de toda a legislação aplicável,

nomeadamente, aquela relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do adjudicatário).

2. O Município pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, bem como o documento comprovativo do pagamento do respetivo prémio, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo 5 (cinco) dias subsequentes à respetiva solicitação.

22ª. Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pelo disposto no CCP e restante legislação aplicável.
2. É ainda aplicável a legislação referida ao longo do presente documento, bem como aquela que, na vigência do contrato, a altere ou substitua.

Capítulo II – Disposições Técnicas

23ª. Fornecimento de refeições - enquadramento

1. As cláusulas técnicas do presente caderno de encargos respeitam ao fornecimento, confeção, empratamento e transporte de refeições escolares para os estabelecimentos de ensino da rede pública do concelho de Ílhavo. Na prestação daqueles serviços terão que ser servidas refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as presentes especificações técnicas, diariamente, durante o tempo letivo (com exclusão dos sábados, domingos, feriados), bem como nos períodos de interrupção letiva e dias previamente definidos pela escola, de acordo com o calendário escolar vigente no período de execução do contrato e autorizados pela Divisão de Educação, Juventude, Desporto e Vida Saudável (adiante designada por DEJDVS);

3. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, nos termos da Lei e orientações vigentes, em especial no especificado nas **Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação**, o **previsto na circular n.º 3097/DGE/2018 de 8 de agosto de 2018,** na **Lei n.º 11/2017 de 17 de abril**, e as observâncias constantes no **Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro,** e segundo o previsto no Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei n.º 223/2008, de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu, de 29 de abril, e de acordo com as capitações e indicações de alimentos definidas nas **Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação**, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo ementas a aprovar previamente por nutricionista e pela DEJDVS;

4. Para efeito do disposto no número anterior, a constituição das ementas deverá ser comunicada à DEJDVS, para aprovação, até ao dia 25 do mês anterior a que se referem.

5. O abastecimento da cozinha deverá ser assegurado de forma regular, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que regularmente serão servidas. O abastecimento não poderá ser efetuado no período entre as 11.00h e as 14:00h.

6. A composição da refeição é a seguinte:

6.1. Uma sopa de vegetais frescos no mínimo de cinco qualidades, tendo por base batata, não devendo esta estar incluída no grupo dos vegetais e incluindo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas;

6.2. Canja, no máximo uma vez por mês;

6.3. Um prato de carne ou peixe, alternado diariamente, não devendo ser repetido o mesmo tipo de carne, na mesma semana;

6.4. Os acompanhamentos básicos tais como o arroz, massa, batata, devem ser alternados e pelo menos, uma vez por semana incluir feijão ou grão;

6.5. Todos os dias deverão estar presentes legumes no prato, cozidos ou crus, variando a sua qualidade diariamente e de acordo com as quantidades mencionadas no documento relativo às Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação;

6.6. Um pão de "mistura" por criança. O pão que não for consumido pelas crianças deverá ser entregue à Escola, a qual fará a sua gestão em conformidade;

6.7. A sobremesa deverá ser constituída por fruta incluindo, pelo menos uma vez por semana, fruta da época.

6.8. A sobremesa doce deverá surgir apenas uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos;

6.9. No caso de fruta cozida ou assada, que poderá ser servida apenas uma vez por semana, não deverá incluir na sua confeção açúcar ou geleia;

6.10. Deverá ser servido iogurte sólido, meio gordo, de aromas, de 125gr como sobremesa, de 15 em 15 dias;

6.11 Poderá ser servido gelado de leite, em quantidade não inferior a 150 ml;

6.12 É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate e gelatina, devendo ser esta exclusivamente de origem vegetal;

6.13 Água (única bebida permitida).

6.14 – Em dias que ocorram atividades fora do estabelecimento de ensino (piqueniques ou visitas de estudo) e que haja necessidade de fornecimento de refeição a mesma será constituída por: dois pães (50gr) com bife ou hambúrguer ou panado (acondicionados individualmente), uma peça de fruta e uma dose individual de bolacha maria (4 a 6 bolachas) ou um queque;

6.15 – As saladas deverão ter no mínimo 3 variedades de legumes;

6.16- A sobremesa fruta, nas refeições não transportadas, deverá ser constituída por um mínimo de três variedades;

6.17 – Sempre que for servida a sobremesa doce, esta deverá disponibilizar, nas refeições não transportadas, a opção de fruta na quantidade mínima de 2 variedades.

7. Métodos culinários:

7.1. Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como: cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, estufados em cru, etc., alternando diariamente.

7.2. No caso dos fritos ou salteados, apenas autorizados para refeições não transportadas, só deverão estar presentes uma vez por semana (à segunda-feira) e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes. No caso do peixe e batatas, depois de fritos deverão ser escorridos em papel absorvente fornecido pelo adjudicatário.

7.3. As gorduras a utilizar deverão ser:

- óleo de amendoim ou girassol para a fritura;

- azeite virgem para confeção e azeite virgem extra para temperos em cru e restantes métodos culinários.

7.4. O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição, ou uma vez por semana, em substituição da carne ou peixe de acordo com as capitações presentes nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação;

7.5. É obrigatória a utilização do ovo pasteurizado e do ovo cozido conservado em salmoura, não sendo, por isso, permitida a permanência de ovos "em natureza" nas Instalações das unidades de alimentação;

7.6. É interdita a utilização de vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições;

7.7. É interdita a utilização de produtos com OGM's (organismos geneticamente modificados) na sua composição;

7.8. É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos duas vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção);

7.9. É interdita a utilização de vísceras, enchidos e fumados em qualquer confeção.

8. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "pescada primavera", descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição. Assim como o tipo de fruta a ser servida;

9. Deverá existir em cada unidade as fichas técnicas de todos os pratos (incluindo as sopas) que são servidos;

10. No âmbito da execução do contrato o adjudicatário assegurará nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo igualmente a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório no fim do ano letivo;

11. Para cumprimento do disposto no Regulamento 852/2004, de 29 de abril e do Codex Alimentarius é obrigatória a implementação nas cozinhas geridas pelo Município de Ílhavo do Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

24ª. Refeições – Utentes do serviço de fornecimento de refeições

1. Poderão usufruir do serviço de fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino dos Agrupamentos de Escolas, os respetivos alunos, o pessoal docente e não docente que neles exerce funções, os membros da comunidade educativa que, pontualmente, a eles virão a deslocar-se no estrito exercício das suas funções e trabalhadores da CMI ou outros a exercer funções pontualmente na CMI.

2. Constitui única exceção ao ponto anterior, o fornecimento pontual de refeições a participantes em iniciativas promovidas pelos Agrupamentos de Escolas e/ou pela Câmara Municipal.

25ª. Execução e Distribuição

1.A prestação deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório;

2. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar nas diferentes fases de receção, armazenamento, preparação, confeção, transporte e distribuição das refeições;

3. O adjudicatário deverá garantir a aprovação das ementas e das quantidades servidas, cumprindo a legislação em vigor e as orientações no que diz respeito às capitações, métodos culinários e diversidade. A ementa semanal deverá ser afixada em lugar visível;

4. O adjudicatário será responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias do fornecimento de refeições, sendo da sua responsabilidade a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas;

5. O adjudicatário é responsável pela aquisição de todos os produtos alimentares e não alimentares necessários para a prestação do serviço, bem como pela seleção e avaliação dos respetivos fornecedores. Qualquer eventual falha no fornecimento dos referidos produtos será da total responsabilidade do adjudicatário;

6. O adjudicatário garantirá, necessariamente, o transporte e todo o apoio necessário no caso das refeições transportadas, sendo obrigatório colocar no mínimo 2 (duas) viaturas para o transporte das refeições. Devem ser descritas as rotas a efetuar pelas viaturas afetas ao serviço, com indicação do percurso a efetuar em distância e em tempo, antes do início da execução contrato;

7. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação a quente, que garanta a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas**.** O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento de ligação a quente e ao tempo necessário para a entrega do serviço;

8. Cabe ao adjudicatário fornecer material de limpeza e desgaste necessário ao correto desenvolvimento do serviço de refeições nos estabelecimentos de educação nomeadamente, guardanapos, toalhetes de papel individuais de mesa, esfregões para a lavagem de loiça e detergentes manuais e de máquina que cumpram as normas do HACCP, bem como o azeite e vinagre para tempero das saladas;

9. Cabe ainda ao adjudicatário, gerir e administrar as instalações de cada uma das cozinhas em funcionamento, assim como garantir a existência de um kit de visitante (protetores sapatos, bata descartável e touca descartável), na quantidade mínima de 3 (três) para cada espaço.

26ª. Operações de verificação e controlo

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, os pratos já confecionados e sobre as práticas dos manipuladores;

2. A verificação poderá ser exercida pela escola ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais e por visitas aleatórias efetuadas por técnicos da DEJDVS;

3. A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, deverá ser fornecida uma refeição diária gratuita, por cada uma das cantinas em funcionamento à DEJDVS (a entrega deverá ser realizada a cada uma das pessoas indicadas posteriormente pela entidade adjudicante);

4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-la a expensas do adjudicatário;

5. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes do adjudicante, bem como de serviços e organismos com competência específica;

6. O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo atempado fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte da escola.

27ª. Irregularidades

1. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil pelo adjudicatário, de modo a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão comunicadas à DEJDVS, a qual se reserva o direito de proceder à não conferência para efeito de pagamento das refeições ou da(s) parte(s) em falta.

Tais irregularidades poderão ainda ser verificadas por técnicos da DEJDVS, as quais atuarão em conformidade.

2. São consideradas como irregularidades:

2.1. 0 não cumprimento das capitações;

2.2. A má confeção da refeição;

2.3. A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;

2.4. A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;

2.5. A fruta ser de má qualidade.

2.6. A introdução de géneros interditos.

2.7. O não cumprimento da ementa prevista.

28ª. Instalações, equipamentos e material

1.O adjudicatário terá à sua disposição, nas instalações que hoje já estão completas, o equipamento, palamenta e material necessário à confeção das refeições;

2. O adjudicatário fica responsável pela utilização e manutenção de toda a palamenta, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos, bem como as reparações e substituições de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação só poderá ser feita por pessoal especializado, e pessoal credenciado no caso dos equipamentos e instalações de gás. A reparação e substituição dos equipamentos, quando em fim de vida, será da responsabilidade da Câmara Municipal de Ílhavo;

3. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos;

4. O adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material da cozinha;

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

6. É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção e substituição de todo o equipamento elétrico e a gás das cozinhas, nomeadamente, fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar louça, exaustores, frigoríficos, armários frigoríficos, arcas congeladoras, varinhas mágicas, esquentadores ou termoacumuladores, fogões, fornos, inseto captores, bem como todos os outros eletrodomésticos que aí existam, decorrente de má utilização ou higienização.

7. A manutenção deste equipamento deverá obedecer às seguintes condições:

7.1. No mínimo, verificação técnica, duas vezes por ano e sempre que necessário do respetivo equipamento;

7.2. Execução de todas as reparações necessárias aos equipamentos referidos, com peças de origem ou equivalentes;

7.3. Envio de relatório relativo a cada verificação técnica;

7.4. Antes de efetuar qualquer reparação, o adjudicatário deve contactar a Divisão de Gestão de Equipamentos e Serviços Urbanos do Município de Ílhavo, no sentido de estes informarem se os equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia.

8. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal. O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

9. Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial;

10. As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados pelo menos uma vez por mês, de modo que a ventilação se faça adequadamente;

11. A desinfestação bem como a limpeza da chaminé, serão por conta do adjudicatário, só podendo as mesmas ser realizadas por empresas da especialidade;

12. O fornecimento de papel absorvente, de toalhetes de papel para as mesas, de guardanapos de papel e detergentes manuais ou de máquina de loiça, bem como azeite e vinagre para temperar saladas, é obrigatório para todos os estabelecimentos de ensino onde serão servidas as refeições é da responsabilidade do adjudicatário;

13. A reposição da palamenta será realizada de acordo com as normas a definir entre o adjudicante e o adjudicatário;

14. No início do contrato serão elaborados autos de entrega das instalações postas à disposição do adjudicatário, onde serão inventariados os equipamentos existentes, e descritos o seu estado geral, estado de funcionamento, devendo o adjudicatário anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente. O adjudicatário deverá conferir o inventário dos utensílios de cozinha existentes;

15. A palamenta existente no início do ano letivo terá que ser a existente no final do mesmo, sendo feitos os devidos ajustes (como seja, o aumento do número de refeições), ocorrido ao longo do ano letivo, devendo o adjudicatário manter atualizado o seu inventário;

16. Findo o contrato, as instalações, equipamento e outro material serão restituídos no estado em que se encontravam no momento da celebração do contrato;

17. Os encargos com os telefones, eventualmente, postos à disposição do adjudicatário serão por ele suportados;

18. Os encargos com a água, gás e eletricidade são por conta do adjudicante.

29ª. Confeção de refeições para outros fins

1. É vedada ao adjudicatário a confeção de qualquer tipo de refeições para outro fim que não o definido no presente caderno de encargos, salvo com autorização do adjudicante;

2. É igualmente vedada ao adjudicatário a introdução de refeições confecionadas exteriormente.

30ª. Pessoal

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

2. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente, o cabelo. Devem também usar calçado antiderrapante e exclusivo da cozinha;

3. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança deste pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;

4. O pessoal afeto à confeção de refeições escolares terá que corresponder às exigências do serviço, designadamente ao nível de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a produzir;

5. O adjudicatário deverá assegurar a substituição e/ou reforço 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.

6. Atendendo ao número total de refeições estimado, a entidade adjudicatária deverá assegurar a contratação de pessoal, de acordo com o previsto no Anexo A, acrescentando, a tempo inteiro um Técnico de Nutrição I e um Encarregado A. O número mínimo de trabalhadores, respetivas categorias e cargas horárias, do pessoal afeto em cada refeitório deverão ser os que constam do Anexo B deste caderno de encargos.

31ª. Atividades de informação, divulgação e sensibilização da população escolar

1. As ações de informação/divulgação/sensibilização da população escolar deverão versar temas integrados no âmbito da educação alimentar e ambiental;

2. A conceção das ações referidas deverá conciliar as diferentes faixas etárias da população alvo.

3. A planificação e calendário de desenvolvimento das ações propostas serão fixados por acordo entre o adjudicante (com a DEJDVS) e o adjudicatário.

Anexo A

MAPA DE REFEIÇÕES

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	Confeção e Consumo Local (CDL) ou Refeição Transportada (RT)	SOFTWARE DE MARCAÇÃO	PREVISÃO MÉDIA DIÁRIA DE REFEIÇÕES tempo letivo	PREVISÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES Interrupções letivas	PREVISÃO REFEIÇÕES [SET - DEZ]
COZINHA CENTRAL ARMAZÉNS					
FUNCIONARIOS CMI	CCL	Armazéns Centrais	18	18	1314
CHOUSA VELHA (JI + EB1)	RT	SIGA	93	32	6423
COUTADA (JI + EB1)	RT		108	48	7524
GAF. de AQUÉM (JI + EB1)	RT		73	34	5095
ÍLHAVO (JI + EB1)	RT		119	46	8249
LÉGUA (JI + EB1)	RT		56	30	3932
SENHORA DO PRANTO (JI + EB1)	RT		182	74	12638
VALE de ÍLHAVO (JI + EB1)	RT		29	0	1943
ATIVIDADES EXTRA promovidas pelos Agrupamentos e/ou Câmara Municipal	RT/CCL	e-MAIL			0
FÉRIAS DIVERTIDAS	CCL	e-MAIL			150
Sub-Total 1			**678**	**282**	**47268**
CANTINA EB JOSE FERREIRA PINTO BASTO					
REFEIÇOES 2.º e 3.º Ciclos	CCL	Micro IO	**146**	0	9782
Sub-Total 2			**146**		**9782**
CANTINA EB GAFANHA ENCARNAÇAO					
REFEIÇOES 2.º e 3.º Ciclos	CCL	GIAE Microabreu	**189**	0	12663
SOCIO EDUCATIVO DA ENCARNAÇÃO (JI+EB1)	RT	SIGA	124	74	8752
SOCIO EDUCATIVO DO CARMO (JI + EB1)	RT		55	29	3859
COSTA NOVA (EB1)	RT		26	0	1742
Sub-Total 3			**394**	**103**	**27016**
CANTINA EB DA NAZARÉ					
REFEIÇOES 2.º ciclo	CCL	Micro IO	155	0	10385
CAMBEIA (JI + EB1)	RT	SIGA	90	14	6114
CHAVE (JI + EB1)	RT		86	25	5912
Sub-Total 4			**331**	**39**	**22411**
CANTINA ESCOLA SECUNDARIA DA GAFANHA NAZARÉ					
REFEIÇÕES 3.º ciclo e Secundário	CCL	Micro IO	**234**	0	15678
EB 1 BARRA (EB1)	RT	SIGA	72	31	5010
CALE DA VILA (JI + EB1)	RT		101	34	6971
SANTA MARIA MANUELA (JI + EB1)	RT		118	35	8116
MARINHA VELHA (J + EB1)	RT		79	17	5395
Sub-Total 5			604	117	**41170**
CANTINA ESCOLA SECUNDARIA JOAO CARLOS CELESTINO GOMES					
REFEIÇOES 3.º Ciclo e Secundário	CCL	Micro IO	148		9916
Sub-Total 6			**163**		**9916**
Total de Refeições					**157563**
Total Ref JI+EB1					**97 675**
Total Ref 2º 3º Ciclo | Secundário| Férias Divertidas| Projetos | Armazens					**59 888**

CCL - CONFEÇÃO E CONSUMO LOCAL

RT - REFEIÇÕES TRANSPORTADAS

Interrupção Letiva - Apenas aplicável a estabelecimentos de ensino do Pré e 1.º Ciclo (45 dias)

Dias Letivos de acordo com o calendário escolar 2020/2021 por nível de ensino (JI e EB1 - 182 dias; 2.º/3.º/secundário - 171 dias)

Funcionários CMI - 182 dias letivos e 45 dias interrupção letiva

Anexo B

QUADRO DE PESSOAL

AFETACAO DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO A CANTINAS	PREVISÃO DIÁRIA DE REFEIÇÕES	QUADRO DE PESSOAL					
		COZ.1ª 8H/DIA	COZ2ª 8H/DIA	ASSIS. REST 8H/DIA	EMP. DIST. 8H/DIA	E.R. 8H/DIA	E.R. 4H/DIA
COZINHA CENTRAL ARMAZÉNS							
FUNCIONARIOS CMI	18						
CHOUSA VELHA (JI + EB1)	93						
COUTADA (JI + EB1)	108						
GAF. de AQUÉM (JI + EB1)	73						
ÍLHAVO (JI + EB1)	119	1			1	1	1
LÉGUA (JI + EB1)	56						
SENHORA DO PRANTO (JI + EB1)	182						
VALE de ÍLHAVO (JI + EB1)	29						
ATIVIDADES EXTRA promovidas pelos Agrupamentos e/ou Câmara Municipal							
FÉRIAS DIVERTIDAS							
Sub-Total 1	**678**	**1**	**0**	**0**	**1**	**1**	**1**
CANTINA EB JOSE FERREIRA PINTO BASTO							
REFEIÇOES 2.º e 3.º Ciclos	146	1		1			
Sub-Total 2		**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
CANTINA EB GAFANHA ENCARNAÇAO							
REFEIÇOES 2.º e 3.º Ciclos	189	1		1			1
SOCIO EDUCATIVO DA ENCARNAÇÃO (JI+EB1)	124						
SOCIO EDUCATIVO DO CARMO (JI + EB1)	55		1		1		
COSTA NOVA (EB1)	26						
Sub-Total 3	**394**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**1**
CANTINA EB DA NAZARÉ							
REFEIÇOES 2.º ciclo	155	1		1			
CAMBEIA (JI + EB1)	90					1	1
CHAVE (JI + EB1)	86						
Sub-Total 4	**331**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**1**
CANTINA ESCOLA SECUNDARIA DA GAFANHA NAZARÉ							
REFEIÇÕES 3.º ciclo e Secundário	234	1		1			1
EB 1 BARRA (EB1)	72						
CALE DA VILA (JI + EB1)	101		1		1		1
SANTA MARIA MANUELA (JI + EB1)	118						
MARINHA VELHA (J + EB1)	79						
Sub-Total 5	**604**	**1**	**1**	**1**	**1**	**0**	**2**
CANTINA ESCOLA SECUNDARIA JOAO CARLOS CELESTINO GOMES							
REFEIÇOES 3.º Ciclo e Secundário	148	1		1			
Sub-Total 6		**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**
Jardins de Infância e Escola Primária		**1**	**2**	**0**	**3**	**2**	**3**
2º|3º Ciclo e Secundário		**5**	**0**	**5**	**0**	**0**	**2**