



**FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES EM REGIME DE
CONFEÇÃO LOCAL**

**(ACORDO QUADRO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES DA
COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DO OESTE)**

PROC.58/2020_CMA

CADERNO DE ENCARGOS



Índice

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	4
Cláusula 1. ^a (Objeto)	4
Cláusula 2. ^a (Contrato)	4
Cláusula 3. ^a (Prazo)	5
CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	5
SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS	5
Cláusula 4. ^a (Obrigações principais do prestador de serviços).....	5
Cláusula 5. ^a (Locais da prestação do serviço)	6
Cláusula 6. ^a (Objeto do dever de sigilo)	7
SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE ALENQUER	7
Cláusula 7. ^a (Preço da refeição).....	7
Cláusula 8. ^a (Preço base)	8
Cláusula 9. ^a (Preço contratual)	8
Cláusula 10. ^a (Condições de pagamento)	8
CAPÍTULO III - SANÇÕES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	9
Cláusula 11. ^a (Sanções contratuais).....	9
Cláusula 12. ^a (Casos fortuitos ou de força maior)	10
Cláusula 13. ^a (Suspensão do contrato)	10
Cláusula 14. ^a (Resolução por parte do Município de Alenquer)	11
Cláusula 15. ^a (Resolução por parte do prestador de serviços).....	11
CAPÍTULO IV - CAUÇÃO E SEGUROS	12
Cláusula 16. ^a (Caução)	12
Cláusula 17. ^a (Seguros).....	12
CAPÍTULO V - RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	13
Cláusula 18. ^a (Foro competente)	13
Cláusula 19. ^a (Subcontratação e cessão da posição contratual)	13
Cláusula 20. ^a (Comunicações e notificações).....	13
Cláusula 21. ^a (Contagem dos prazos)	13
Cláusula 22. ^a (Legislação aplicável)	13
PARTE II - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS	14
Cláusula 23. ^a (Quantidades de refeições a fornecer)	14
Cláusula 24. ^a (Modo da Prestação do Serviço).....	14
Cláusula 25. ^a (Ementas)	15
Cláusula 26. ^a (Matéria-prima alimentar).....	21
Cláusula 27. ^a (Requisitos técnicos e funcionais de confecção)	21
Cláusula 28. ^a (Confeção de alimentação para outros fins)	23
Cláusula 29. ^a (Requisitos técnicos e funcionais no fornecimento)	23
Cláusula 30. ^a (Documentação, informação e acompanhamentos relativos ao fornecimento)	24



Cláusula 31.^a (Outros Produtos)	25
Cláusula 32.^a (Higiene e Limpeza)	26
Cláusula 33.^a (Implementação do sistema de HACCP)	27
Cláusula 34.^a (Instalações, equipamento e material)	28
Cláusula 35.^a (Execução, distribuição e controlo)	31
Cláusula 36.^a (Controlo Microbiológico)	33
Cláusula 37.^a (Pessoal)	34
Cláusula 38.^a (Formação)	36
ANEXO A	1
ANEXO B	1
Anexo C	3
Anexo D	4
Anexo E	5
Anexo F	6
Anexo G	7

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a (Objeto)

1 - O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, efetuado ao abrigo do Lote 1 do Acordo Quadro celebrado pela Comunidade Intermunicipal do Oeste (OesteCIM) para fornecimento de refeições escolares (Ref.^a CP03/2019), que tem por objeto principal o **fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local**.

2 - À presente prestação de serviços corresponde a categoria principal 55523100-3 *serviços de cantinas escolares*, conforme o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão de 28 de novembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV), e as Diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho 2004/17/CE e 2004/18/CE, relativas aos processos de adjudicação de contratos, no que respeita à revisão do CPV.

Cláusula 2.^a (Contrato)

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os 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.

3 - Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do acordo quadro celebrado pela OesteCIM.

4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

5 - 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, aprovado pelo decreto-lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo

decreto-lei 278/2009, de 2 de outubro, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª (Prazo)

1 - O contrato terá início em setembro de 2020 (no primeiro dia das atividades letivas) e manter-se-á em vigor até ao final de julho de 2021, conforme calendário escolar a ser disponibilizado pelo Município de Alenquer, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.

2 - Considerando a fase de pandemia que o país atravessa, o que vai fazer com que este novo ano letivo (2020/2021) inicie com muitas incertezas, poderá ser necessário recorrer a reajustes/alterações às datas previstas no número 1, de acordo com o definido pelo ministério de educação.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Cláusula 4.ª (Obrigações principais do prestador de serviços)

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

- a) Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas de acordo com os dias e horários definidos pelo Município de Alenquer;
- b) Confeccionar e distribuir refeições, durante a vigência do contrato, dando cumprimento a todas as normas legais em vigor, nomeadamente do sistema de segurança alimentar HACCP;
- c) Assegurar a qualidade da confeção e condições higiénico-sanitárias do transporte das refeições, dando cumprimento a todas as normas legais em vigor, nomeadamente do sistema de segurança alimentar HACCP, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
- d) Assegurar a correta utilização dos equipamentos necessários à confeção das refeições instalados nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino indicados na cláusula seguinte bem como a sua manutenção, que deverá ser efetuada, de acordo com o manual e periodicidade indicada pelo fabricante dos



equipamentos e/ou por técnicos e entidades devidamente credenciados. Os equipamentos alvo de operações de manutenção preventiva e/ou corretiva devem ser registados, de acordo com o **Anexo C** - Registo de Manutenção de Equipamentos;

- e) Assegurar todo o pessoal a afetar à confeção e distribuição das refeições e ao acompanhamento das crianças e alunos (cláusula 37.^a do caderno de encargos);
- f) Sujeitar-se à ação fiscalizadora do Município de Alenquer e/ou de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que sejam da sua responsabilidade;
- g) Prestar as informações que forem solicitadas pelo Município de Alenquer;
- h) Indicar o(s) técnico(s) a quem o Município de Alenquer poderá solicitar esclarecimentos em qualquer momento;
- i) Nos estabelecimentos de ensino, onde sejam fornecidas mais de 100 refeições diárias, é da responsabilidade do prestador de serviços efetuar a limpeza dos respetivos refeitórios, bem como fornecer os produtos de higiene e limpeza para o efeito (cláusula 32.^a do caderno de encargos);
- j) Proceder à manutenção e higienização das instalações e dos equipamentos e meios de transporte;
- k) A *hotte* de extração de fumos deverá ter uma limpeza e higienização com periodicidade quinzenal. (cláusula 32.^a do caderno de encargos).

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

Cláusula 5.^a (Locais da prestação do serviço)

As refeições deverão ser confeccionadas nos refeitórios escolares de acordo com o mapa do **Anexo A** do presente caderno de encargos, num total de 726 refeições diárias:



Identificação do refeitório escolar				Total
	1.º Ciclo do Ensino Básico	2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	Secundária	
Refeitório - Centro Escolar de Alenquer	0	0	0	0
Refeitório EB de Abrigada	97	80	0	177
Refeitório - EB do Carregado	144	164	0	308
Refeitório - EB 2, 3 Pêro de Alenquer	0	168	73	241
Total	241	412	73	726

Cláusula 6.ª (Objeto do dever de sigilo)

- 1 - O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Alenquer, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação à 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 - Excluem-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

SECÇÃO II - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE ALENQUER

Cláusula 7.ª (Preço da refeição)

- 1 – O preço do serviço prestado corresponderá ao preço unitário/refeição/dia, acrescido do IVA à taxa em vigor, se este for legalmente exigido.
- 2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Alenquer (incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, matéria prima, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças).

Cláusula 8.^a (Preço base)

1 - O preço base é o preço máximo que o Município de Alenquer se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto.

2 - O preço base fixado para a presente prestação de serviços é de **€271.231,20 (duzentos e setenta e um mil, duzentos e trinta e um euros e vinte centimos)**, valor ao qual deverá ser acrescido o IVA à taxa em vigor, distribuído da seguinte forma:

- **1.º Ciclo Ensino Básico – €85.892,40 (oitenta e cinco mil, oitocentos e noventa e dois euros e quarenta centimos)**, valor ao qual deverá ser acrescido o IVA à taxa em vigor;
- **2.º e 3.º Ciclo Ensino Básico – €157.442,40 (cento e cinquenta e sete mil, quatrocentos e quarenta e dois euros e quarenta centimos)**, valor ao qual deverá ser acrescido o IVA à taxa em vigor;
- **Ensino Secundário - €27.896,40 (vinte e sete mil, oitocentos e noventa e seis euros e quarenta centimos)**, valor ao qual deverá ser acrescido o IVA à taxa em vigor.

Cláusula 9.^a (Preço contratual)

1 - Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o Município de Alenquer deve pagar ao prestador de serviços o preço unitário/refeição/dia (constante da proposta adjudicada) multiplicado pelo número de refeições encomendadas pelo Município de Alenquer, acrescido do IVA à taxa em vigor, o qual não pode exceder o preço base.

2 – O preço unitário por refeição é o correspondente à soma dos preços parciais que decompõem a ementa a que se refere a cláusula 25.^a do presente caderno de encargos.

3 – O preço unitário para os casos de composição de ementa vegetariana, as adaptações à ementa motivada por motivos religiosos ou de saúde, nos termos, bem como o almoço piquenique previstos na cláusula 25.^a, é o mesmo do número anterior.

Cláusula 10.^a (Condições de pagamento)

1 - As quantias devidas pelo Município de Alenquer, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas até **60 dias após** a receção e validação pelo Município de Alenquer das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas mensalmente após o vencimento da obrigação respetiva.

2 – Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a confeção, o transporte e a distribuição das refeições pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato a celebrar.

3 – Os valores a pagar serão os correspondentes às refeições efetivamente solicitadas pelo Município de Alenquer e distribuídas pelo prestador de serviços.

4 - Em caso de discordância por parte do Município de Alenquer, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

5 - Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária.

6 – O pagamento dos encargos nunca poderá ser efetuado antes de visado o contrato pelo Tribunal de Contas e pagos os emolumentos devidos pela co-contratante.

CAPÍTULO III - SANÇÕES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 11.ª (Sanções contratuais)

1 – O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no contrato a celebrar, confere ao Município de Alenquer o direito a ser indemnizado através da aplicação de uma sanção, a creditar a seu favor ou a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento:

2 - Suspensão da prestação do serviço:

- a) 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 o Município de Alenquer das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

3 – Qualidade e quantidade da refeição servida:

- a) Sempre que forem obtidas, pelo Município de Alenquer 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 correspondente ao valor total das refeições fornecidas no estabelecimento de ensino em causa no mês a que respeita o resultado obtido.

- b) Sempre que se registem no **Anexo B – Registo Diário de Controlo de Refeições** – situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não aceitável

no que respeita à qualidade e quantidade da ementa e hora de entrega) o Município de Alenquer poderá exigir o não pagamento das refeições confeccionadas e distribuídas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato conforme estabelece a cláusula 14.^a do presente caderno de encargos.

4– Recursos materiais e humanos:

a) 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.

Cláusula 12.^a (Casos fortuitos ou de força maior)

1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2 - Entende-se por caso fortuito ou de força 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.

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

4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos fortuitos ou de força maior deverá ser comunicada à outra parte e justificar tais situações, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

5 - As circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior ou a ocorrência de casos fortuitos determinam a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento daquelas resultantes.

Cláusula 13.^a (Suspensão do contrato)

1 – Sem prejuízo do direito de rescisão do contrato, o Município de Alenquer pode, a todo o tempo, por comprovados motivos de interesse público, suspender parcial e/ou temporariamente a execução do contrato, designadamente quando estiverem em causa razões de saúde pública.

2 – A suspensão produzirá os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da notificação ao prestador de serviços.

3 – O Município de Alenquer pode, a todo o tempo, levantar a suspensão da execução do contrato.

4 – O prestador de serviços não poderá reclamar ou exigir qualquer indemnização, com base na suspensão parcial e/ou temporária do contrato.

Cláusula 14.^a (Resolução por parte do Município de Alenquer)

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Alenquer pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

2 - Para efeitos da presente cláusula, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações, em relação ao prestador de serviços:

- a) Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
- b) Não satisfação dos níveis de serviço;
- c) Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade prestadora de serviços;
- d) Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
- e) Incumprimento, por parte do prestador de serviços, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
- f) Falsas declarações.

3 - O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade prestadora de serviços em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento, pelo Município de Alenquer.

4 - A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba ao Município de Alenquer, nos termos gerais de direito.

Cláusula 15.^a (Resolução por parte do prestador de serviços)

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato na seguinte situação:

- a) Incumprimento de obrigações pecuniárias pelo Município de Alenquer por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros de mora;

2 - Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Alenquer, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CAPÍTULO IV - CAUÇÃO E SEGUROS

Cláusula 16.^a (Caução)

1 - Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o prestador de serviços deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA.

2 – A caução prestada para o bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do programa de procedimento, pode ser executada pelo Município de Alenquer sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades ou, para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

3 – A resolução do contrato pelo Município de Alenquer não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.

4 – A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui para o prestador de serviços a obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 5 dias após a notificação do Município de Alenquer para esse efeito.

5 – A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

Cláusula 17.^a (Seguros)

1 - É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à prestação do serviço, nomeadamente da cobertura de intoxicação alimentar, multirriscos ou de incêndio e de acidentes de trabalho do respetivo pessoal.



2 – O Município de Alenquer pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços exibir a mesma no prazo de 5 dias.

CAPÍTULO V - RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 18.^a (Foro competente)

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo do Círculo de Lisboa.

CAPÍTULO VI - DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 19.^a (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 do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.^a (Comunicações e notificações)

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

2 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

3 - Relativamente às comunicações e notificações efetuadas entre as partes nos termos do número 1, reserva-se o direito à contraparte de aceitar ou não o conteúdo das mesmas.

Cláusula 21.^a (Contagem dos prazos)

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

Cláusula 22.^a (Legislação aplicável)

Em tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos, o contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos aplicando-se o artigo 280.º do mesmo.

PARTE II - CLÁUSULAS ESPECÍFICAS**Cláusula 23.^a (Quantidades de refeições a fornecer)**

1 – Deverão ser fornecidas as quantidades indicadas para os seguintes níveis de ensino:

Nível de ensino	Nº de refeições escolares 2020-2021
1.º Ciclo do Ensino Básico (das escolas sedes do AE de Abrigada e Carregado)	47718
2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	87468
Ensino Secundário	15498
Total	150684

2 – Para efeitos do número anterior, consideram-se abrangidas pelo número de refeições não apenas o número máximo indicado e objeto do contrato, como uma previsão de impacto de 10 % ou mais.

3 – O número de refeições efetivamente fornecido poderá ser inferior ao número estimado no número anterior, **não sendo devida compensação financeira**, a qualquer título, por parte do Município de Alenquer.

Cláusula 24.^a (Modo da Prestação do Serviço)

1 - O serviço é prestado pelo prestador de serviços ao Município de Alenquer nos moldes que a seguir se discriminam:

- As quantidades e especificidades das refeições são monitorizadas mediante a venda de senhas pelas escolas aos utentes e mediante uma previsão do número de refeições a fornecer diariamente;
- As senhas a que se refere a alínea anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário;
- Não obstante o disposto na alínea anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera;

- d) O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos;
- e) O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da firma ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.

Cláusula 25.^a (Ementas)

- 1- As refeições objeto deste procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o que for estabelecido neste caderno de encargos, de acordo com o Despacho n.º 10919/2017, de 13 de dezembro (Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos), bem como na Circular n.º 3097/DGE/2018, ou restante legislação vigente, com as alterações que lhes sejam introduzidas, no que diz respeito:
 - a) Lista de alimentos autorizados;
 - b) Captações dos alimentos, tendo em conta os níveis de ensino.
 - c) Definição de ementas onde sejam observados os princípios de uma alimentação saudável, designadamente todas as orientações definidas no presente caderno de encargos, pela Circular n.º: 3097/DGE/2018 e demais legislação em vigor, com as alterações que lhes sejam introduzidas;
 - d) Podem ser servidas ementas alternativas quando devidamente justificadas por motivos de saúde e acompanhadas por prescrição clínica;
 - e) Deverão ser servidas ementas alternativas, por motivos étnico-religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração (modelo fornecido pelo município) do encarregado de educação ou do aluno quando maior, no início do ano letivo e sempre que a situação se modifique, nos estabelecimentos de ensino. O estabelecimentos de ensino são responsáveis por enviar ao prestador de serviços a identificação dos alunos com necessidades nutricionais específicas e/ou restrições alimentares no início do ano letivo e sempre que aconteçam situações que obriguem a uma dieta específica;



- f) O prestador de serviços deverá confeccionar refeições de dieta quando solicitadas pelos estabelecimentos de ensino até às 10h do próprio dia.

2- A ementa diária deverá ser composta pelo que a seguir se indica, respeitando impreterivelmente as normas definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018 ou restante legislação vigente na matéria:

- a) Uma sopa confeccionada diariamente, com produtos hortícolas frescos, tendo por base a batata, legumes ou leguminosas, e considerando as capitações e as frequências máximas de sopa triturada ou passada permitidas;
- b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa;
- c) Os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- d) Para tempero deverá existir, diariamente, disponível: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades. O azeite deve ser servido em embalagens não superiores a 1L, de acordo com a circular n.º 3097/DGE/2018, munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização e que não sejam passíveis de reutilização, como previsto na portaria n.º 24/2005, de 11 de Janeiro e restante legislação vigente na matéria;
- e) Um pão de “mistura” embalado de acordo com a lista dos alimentos autorizados na circular n.º 3097/DGE/2018;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim, gelatina de origem vegetal, gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- g) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.



3 - De acordo com a Lei n.º 11/2017, de 17 de Abril, deve ser disponibilizada, diariamente, uma opção de dieta vegetariana que deverá ser composta pelo que a seguir se indica, respeitando impreterivelmente as normas definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018 ou restante legislação vigente na matéria:

- a) Uma sopa confeccionada diariamente, com produtos hortícolas frescos, tendo por base a batata, legumes ou leguminosas e considerando as captações e as frequências máximas de sopa triturada ou passada permitidas;
- b) Um prato constituído por fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);
- c) Os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes;
- d) Para tempero deverá existir, diariamente, disponível: azeite extra virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades. O azeite deve ser servido em embalagens não superiores a 1L, de acordo com a circular n.º 3097/DGE/2018, munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização e que não sejam passíveis de reutilização, como previsto na portaria n.º 24/2005, de 11 de Janeiro e restante legislação vigente na matéria;
- e) Um pão de “mistura” embalado de acordo com a lista dos alimentos autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a lacticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- g) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.



4- Sempre que se justifique, o município de Alenquer pode solicitar ao prestador de serviços refeições de caráter especial, sem encargos adicionais. Para o efeito, estabelecimentos de ensino deverão articular com os responsáveis dos refeitórios os pedidos com 15 dias de antecedência.

a) Ementa para almoço piquenique com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

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

- pães (50gr): 1 com queijo (25-30gr) e 1 com panado de frango/hambúrguer/bife de vaca ou frango ou peru/febra/croquetes/rissóis acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- 1 pacote pequeno de batatas fritas;
- 1 peça de fruta (devidamente limpa 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 ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta);
- 1 Iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 Garrafas de água (0,33cl).

c) Ementa para comemoração de datas festivas e de apoio a projetos específicos do município de Alenquer no âmbito da ocupação de tempos livres das crianças e jovens do concelho. Neste tipo de almoço os alimentos terão de ser acordados com os estabelecimentos de ensino, o município de Alenquer e entidade fornecedora;

4- Para as ementas almoço piquenique e comemoração de datas festivas, o prestador de serviços poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação do Município;

5- Nas ementas devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspectos:

a) Os alimentos que não constem do anexo I das Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares da Direção-Geral da Educação, previstas na Circular nº.: 3097/DGE/2018, bem como na Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, não podem ser utilizados na composição da ementa sem prévia autorização emitida pelo município de Alenquer, além de dever ter-se em conta o cumprimento do Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro (Plano Integrado de Controlo da

Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos) ou qualquer outra legislação vigente. Qualquer proposta de reformulação da ementa deve incidir sobre os alimentos autorizados e capitações descritas;

- b) As ementas devem apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Devem excluir-se os produtos concentrados;
- c) A designação das ementas deve ser clara e completa por forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- d) Na confeção dos alimentos, a utilização de vinho deverá ser excluída como tempero;
- e) Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com os óleos autorizados na Circular nº.: 3097/DGE/2018, com as alterações que lhe sejam introduzidas. O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores do mesmo;
- f) A ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- g) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, com confeção local, para consulta;
- h) As ementas mensais devem ser afixadas em local visível nos diferentes estabelecimentos de ensino e em todos os lugares indicados pelo município, sendo que estas devem ser entregues pela entidade fornecedora no máximo 2 semanas antes do início da ementa. Por outro lado a ementa deve ainda estar disponível nos sites do município de Alenquer, dos agrupamentos de escolas e nas plataformas de monitorização do serviço a disponibilizar pela entidade adjudicante;
- i) As ementas deverão conter informação quanto à informação nutricional, bem como os alérgenos em cada prato, conforme Regulamento (UE) nº1169/2011

do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011 ou outra legislação vigente;

- j) As ementas devem ser elaboradas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a cinco semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;
- k) As ementas devem respeitar as boas práticas de confeção. Estas devem ser elaboradas para um mês e/ou rotativas (mínimo 5 semanas), a aprovar pela entidade adjudicante, e a enviar, impreterivelmente, no limite máximo de trinta dias antes da data prevista para implementação das mesmas. O envio deverá ser concretizado para o seguinte endereço de correio eletrónico: educacao@cm-alenquer.pt;
- l) Qualquer alteração que seja necessária realizar às ementas, deverá ser comunicada por escrito ao município para que esta possa ser validada, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal;
- m) Sendo preocupação do Município de Alenquer o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, assim como a função pedagógica da alimentação, a escola e o pessoal afeto aos refeitórios deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e verduras, incentivando os alunos a colocar no tabuleiro esses produtos e a ingeri-los, acautelando a ingestão adequada dos diferentes nutrientes, não sendo legítimo que qualquer funcionário do adjudicatário ou do estabelecimento de ensino presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso e não respeitando as devidas capitações;
- n) Para efeitos da alínea anterior, o adjudicatário terá 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 exisgir a substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados;
- o) O prestador de serviços deverá assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia.

Cláusula 26.ª (Matéria-prima alimentar)

- 1- Na armazenagem e descongelação dos produtos devem ser garantidos os procedimentos adequados, conforme referido no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;
- 2- O aprovisionamento de matéria-prima perecível (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas;
- 3- O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, de modo a promover os adequados procedimentos de armazenagem;
- 4- Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;
- 5- Qualquer matéria-prima alimentar fresca ou refrigerada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade de confeção, na medida em que o respetivo equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas somente à manutenção/conservação de produtos já congelados;
- 6- A matéria-prima alimentar fornecida, deve ser sempre que possível oriunda de produtos certificados produzidos com os métodos de produção integrada;
- 7- Não é permitido que sejam introduzidos nas ementas alimentos com altos teores de açúcar, sal e gorduras;
- 8- A entidade adjudicante reserva-se no direito de realizar visitas às unidade de confeção sem aviso prévio, para a verificação do cumprimento das normas deste caderno de encargos, recorrendo a técnicos com formação na área.

Cláusula 27.ª (Requisitos técnicos e funcionais de confeção)

- 1- O prestador de serviço fica obrigado a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos na confeção:



- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com a Circular n.º 3097/DGE/2018 ou outra legislação vigente na matéria;
- c) Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas da Circular n.º 3097/DGE/2018 ou outra legislação vigente na matéria;
- d) Garantir que depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação definida para os diferentes níveis de ensino de definidos na Circular n.º 3097/DGE/2018, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- e) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o Município de Alenquer, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- f) Assegurar que, nos casos previstos no ponto anterior, os produtos rejeitados sejam considerados como não fornecidos e não possam ser utilizados na confeção de outras refeições;
- g) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- h) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- i) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- j) Assegurar a confeção de duas refeições completas, em cada local de confecção identificado no anexo A, destinadas à prova por parte de dois elementos designados pelo adjudicante, sem qualquer encargo adicional para este e sempre que por ele for determinado;
- k) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos, conforme portaria nº1135/95, de 15 de Setembro de 1995 ou outra legislação vigente.

Cláusula 28.^a (Confeção de alimentação para outros fins)

É vedado ao fornecedor confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos (nomeadamente ao bufete da escola).

Cláusula 29.^a (Requisitos técnicos e funcionais no fornecimento)

1 - O prestador de serviço fica obrigado a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos no funcionamento:

- a) O fornecedor deve garantir o cumprimento das normas em vigor, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- b) O fornecedor deve garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelo Município de Alenquer, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Sempre que ocorram saídas ao exterior (visitas de estudo, por exemplo), as refeições deverão ser entregues entre as 8h e as 9h, conforme solicitado pelo Município de Alenquer;
- d) Para o transporte das refeições aquando das saídas ao exterior (visitas de estudo, por exemplo), o prestador de serviços deverá fornecer sacos/malas térmicos/as que permitam o transporte das refeições em condições que garantam a segurança alimentar;
- e) Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;
- f) Deter instalações próprias ou estar capacitada para o tratamento de loiças e confeção de refeições, sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade adquirente ou por esta geridas;
- g) O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29

de abril e Regulamento (CE) n.º178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhes sejam introduzidas.

Cláusula 30.^a (Documentação, informação e acompanhamentos relativos ao fornecimento)

1-Compete ao prestador de serviços apresentar ao Município de Alenquer, sempre que este o solicite e sem prejuízo dos relatórios de gestão, toda a documentação, informações e acompanhamento relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
- g) Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes das entidades adquirentes, sempre que necessário, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
- h) As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte do Município de Alenquer, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;

- i) O prestador de serviços, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverá informar o Município de Alenquer, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria;
- j) A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

Cláusula 31.^a (Outros Produtos)

1- O prestador de serviços assegura a reposição de palamenta (louça e não descartável) no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário, quer no estabelecimento de ensino onde são confeccionadas as refeições, quer nos estabelecimentos de ensino para onde são transportadas.

2- O prestador de serviços garante, se solicitado pelo Município de Alenquer, o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:

- a) Talheres;
- b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
- c) Talheres descartáveis;
- d) Pratos;
- e) Pratos descartáveis;
- f) Copos;
- g) Copos descartáveis;
- h) Toalhas de papel;
- i) Tabuleiros, cuvetes com tampa, recipientes e malas térmicas;
- j) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, com tampa, para servir como prato de almoço e jantar;
- k) Taças ou pratos para a sopa;
- l) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
- m) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
- n) Toalhetes de papel;
- o) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
- p) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;

q) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

Cláusula 32.^a (Higiene e Limpeza)

1 - Compete ao prestador de serviços cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;
- b) Assegurar a arrumação, limpeza, desinfecção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para o Município de Alenquer, e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;
- c) Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;
- d) A arrumação, limpeza, desinfecção e higienização referidos na alínea b) deve ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até dois dias imediatamente após o final de cada período letivo;
- e) Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
- f) O prestador de serviços é responsável pela limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações e pelo fornecimento e encargos com os materiais e os produtos de limpeza e desinfecção adequados, em todos os estabelecimentos onde são servidas mais de 100 refeições diárias;
- g) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfecção de pavimentos, mesas, paredes,

tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça, de acordo com plano de higienização definido no âmbito do HACCP;

- h) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

Cláusula 33.^a (Implementação do sistema de HACCP)

1-O prestador de serviços é responsável pela implementação do HACCP em todas as unidades de confeção, de acordo com o regulamento (CE) N°852/2004 do parlamento europeu e do conselho de 29 de Abril de 2004, bem como de outra legislação vigente, assegurando assim o cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação

- i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
- ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios:

- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
- ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo

- i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
- ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
- iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
- iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- v. Existência de procedimentos escritos relativos as varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos.

e) Manuseamento e Controlo de Resíduos:

- i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;
- ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

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

Cláusula 34.^a (Instalações, equipamento e material)

1- O Município de Alenquer pode colocar à disposição do prestador de serviços as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços.

2- Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o prestador de serviços responsável pela sua limpeza e manutenção.

3-O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do prestador de serviços.



4-O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pela Município de Alenquer, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos. O prestador de serviços deverá também realizar a manutenção desses equipamentos, de acordo com o manual e periodicidade indicada pelo fabricante dos equipamentos alvo de reparações de manutenção preventiva e/ou corretiva e devem ser registados, de acordo com o quadro constante do **Anexo C** – Registo de manutenção de equipamentos - ao presente caderno de encargos.

5-Em caso de avaria dos equipamentos cabe ao prestador de serviços o seu arranjo e/ou substituição, estando o Município de Alenquer isento de quaisquer responsabilidades ao nível da sua manutenção preventiva e corretiva.

6-Em caso de anomalia irreparável dos bens constantes da lista em **Anexo D** – Inventário de equipamento fixo e móvel - ao presente caderno de encargos, o prestador de serviços deve propor ao Município de Alenquer a substituição do bem, o qual ficará sob a propriedade do Município de Alenquer findo do prazo contratual.

7-No início da prestação do serviço deverão o Município de Alenquer e o prestador de serviços elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes.

8-Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam à confeção de refeições.

9-A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao Município de Alenquer adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao prestador de serviços, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.

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

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

12-A hotte de extração de fumos e calhas de gordura deverá ter uma limpeza com desengordurantes (com pH > 11 e que não contenham cloro) e higienização no interior e exterior com uma periodicidade máxima quinzenal, da responsabilidade do prestador de serviços.

13-Os filtros de gordura terão limpeza com desengordurantes (com pH > 11 e que não contenham cloro) com recurso, preferencial, por jacto de água e higienização com periodicidade máxima semanal, da responsabilidade do prestador de serviços.

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

15-Em cada substituição e/ou, eventual, adição de equipamento(s) o prestador de serviços fica obrigado a efetuar inspeção de instalação de gás em toda a rede de alimentação de gás aos equipamentos de queima, nos quais inclui, equipamentos de queima instalados na cozinha e equipamentos de queima instalados na área técnica.

16-O Município de Alenquer terá de tomar conhecimento previamente da data da realização da inspeção da instalação de gás por entidade acreditada, com antecedência mínima de 5 dias úteis, para prestar o devido acompanhamento.

17-Após inspeção da instalação de gás terá de ser entregue ao Município de Alenquer relatório comprovativo de inspeção e posteriormente certificado da mesma inspeção, conferindo o cumprimento das condições regulamentares.

18-O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é da responsabilidade do prestador de serviços:

- a) O empacotamento dos talheres com o respectivo guardanapo referido no número anterior pode ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (apenas acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador self service de guardanapos, sendo para isso necessário respeitar todas as regras do HACCP;

- b) A alteração do empacotamento dos talheres deve ser acordada com o município de Alenquer e os custos são remetidos à entidade adjudicatária.

19- Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta do Município de Alenquer.

20- O prestador de serviços é responsável pela verificação diária das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio.

21- Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, à exceção dos equipamentos necessários à confeção das refeições servidas durante esses períodos no âmbito dos projetos de férias da autarquia, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento.

22- Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, o Município de Alenquer não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.

23- As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade do Município de Alenquer.

24- Em situação de furto às instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, o Município de Alenquer não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

Cláusula 35.^a (Execução, distribuição e controlo)

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

2- O prestador do serviço é responsável pelo estabelecimento do sistema de organização e a completa execução das tarefas ao seu cargo, (até à sua entrega, apenas ao relatório de fornecimento diário ao Estabelecimento de Ensino no final da cada dia para confirmação) a estes serão da sua inteira responsabilidade.

3-O sistema a implementar deverá contemplar os seguintes itens: definição do valor das refeições por cada ciclo de ensino e escola; consulta das refeições por escola e por aluno; ementas; previsão das refeições; marcação das refeições por escola e aluno; e a apresentação de relatórios variados (previsão de custos, ementas, e entre outros).

4- O número de refeições servidas corresponderá, ao número de refeições requisitadas diariamente nas plataformas de monitorização do serviço.

5- A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, é efetuada normalmente por elementos da escola devendo ser registada diariamente, de acordo com **Anexo B** - Registo diário de controlo de refeições.

6. A verificação quantitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer cada dia;
- b) Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas na Circular n.º 3097/DGE/2018 ou outra legislação vigente na matéria.

7. A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as especificações da Lista dos Alimentos Autorizados e Capitação dos Alimentos, constante na Circular n.º: 3097/DGE/2018 ou outra legislação vigente.
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

8 - O Município de Alenquer pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros alimentícios destinados à confeção, bem como a pesagem de um prato confeccionado aleatoriamente.

9- O representante do prestador de serviços deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo.

10- O prestador de serviços deverá indicar o(s) técnico(s) a quem o Município de Alenquer poderá solicitar esclarecimentos em qualquer momento.

11- Perante suspeita de indisposição alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento de ensino, através do seu representante, deve:

- a) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;
- b) Informar, pela via mais rápida, o Município de Alenquer;
- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública concelhia;
- d) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 36.ª (Controlo Microbiológico)

1 - Para o efeito da verificação da qualidade das refeições, deverá a entidade fornecedora proceder à recolha de amostras para análises microbiológicas, devendo estas incidir essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

As análises referidas no item acima devem ser realizadas, pelo menos 5 vezes por ano, com a seguinte periodicidade:

- d) 1ª recolha: 1ª quinzena de Outubro;
- e) 2ª recolha: 2ª quinzena de Novembro;
- f) 3ª recolha: 2ª quinzena de Janeiro;
- g) 4ª recolha: 1ª quinzena de Março;
- h) 5ª recolha: 2ª quinzena de Maio;

Estas recolhas devem obedecer ao que se apresenta na seguinte tabela:

Recolhas / descrição	1ª recolha	2ª recolha	3ª recolha	4ª recolha	5ª recolha
Prato que está a ser servido	X		X		X
Salada exposta		X		X	
Garfo/faca/colher	X				
Taça sopa/pratode conduto/ taça de sobremesa		X			
Copo/prato sobremesa ou salada/ tabuleiro			X		
Tábua de corte de carne/peixe/legumes				X	



Facas de preparação					X
Mãos de um funcionário e a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	X	X	X	X	X

Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser efetuados em laboratórios acreditados, devendo os resultados ser entregues ao município de Alenquer no prazo de 2 semanas após a sua realização.

Os dias e locais onde serão efetuadas as recolhas serão os indicados pelo Município de Alenquer.

Cláusula 37.ª (Pessoal)

1- O prestador de serviços deverá disponibilizar pessoal para prestar apoio à confeção, transporte e distribuição das refeições nos estabelecimentos de ensino, no mínimo, na seguinte proporção:

N.º Médio de refeições/ dia	Trabalhadores a tempo Inteiro (40h semanais)	Trabalhadores em tempo parcial (20 h semanais)	Total de trabalhadores
≤ 100	2	0	2
> 100 e ≤ 130	2	1	3
> 130 e ≤ 170	3	0	3
> 170 e ≤ 200	3	1	4
> 200 e ≤ 250	3	2	5
> 250 e ≤ 300	4	1	5
> 300 e ≤ 350	4	2	6
> 350 e ≤ 400	5	1	6
> 400 e ≤ 450	5	2	7
> 450 e ≤ 500	6	1	7
> 500 e ≤ 600	6	2	8
> 600 e ≤ 700	7	2	9
> 700	8	2	10

2-Para efeitos do número anterior, por prestação de apoio à distribuição das refeições entende-se: empratamento, distribuição das refeições aos alunos nas mesas e limpeza dos refeitórios escolares.



3- O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes devem ser preparadores.

4 – Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

5- O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

6- O número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, exceto no primeiro mês de fornecimento de cada ano letivo, sob pena de poderem ser acionadas as sanções previstas no n.º4 da Cláusula 11.^a do presente Caderno de Encargos.

7 – O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença e impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

8- O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material terceiros.

9- Todo o pessoal afeto à prestação de serviços deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, assim como estar devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador de serviços.

10- O prestador de serviços deverá fornecer formação específica e regular aos trabalhadores que diariamente manipulam alimentos, designadamente nas seguintes áreas:

- a) Boas práticas de higiene: pessoal, alimentar, das estruturas e dos equipamentos;
- b) Higiene e segurança alimentar;
- c) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

- d) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- e) Promoção de uma alimentação saudável.

11-O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser atempadamente apresentados ao Município de Alenquer.

12- O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

13- O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentos aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

Cláusula 38.ª (Formação)

1- A entidade fornecedora deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários a trabalhar nos refeitórios.

2- Após cada sessão de formação deverá ser entregue um certificado a cada trabalhador e colocada cópia do mesmo, no dossiê da escola.

3- O plano de formação deverá incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

- a) Sistema HACCP;
- b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
- c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- e) Relacionamento interpessoal;
- f) Incentivo a uma alimentação Saudável;
- g) Empratamento;
- h) Apresentação/ Exposição das frutas, saladas e sobremesas.

4- As ações de formação contínua têm a duração de 21 horas por ano letivo. A calendarização será preferencialmente a seguinte: dois dias antes do início do



fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, até à quarta semana após o início do fornecimento. Um dia na interrupção letiva do Natal.

Os conteúdos a serem trabalhados nas ações de formação deverão ser reencaminhados ao Município de Alenquer para validação.

5 – Deve ser remetida ao Município de Alenquer, informação relativa a locais, datas e horas e número de trabalhadores a participar nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas no segundo mês após o início do fornecimento do serviço, em cada ano letivo.



ANEXO A

Neste anexo serão apresentados os **refeitórios escolares** afetos à confeção das refeições, bem como os **estabelecimentos de ensino** a fornecer afetos a cada um deles.

Local de Confeção: Refeitório da EBI do Carregado				
Estabelecimento de Ensino a Fornecer	Nível de Ensino	Morada	Contacto	N.º Refeições Diárias
EBI Carregado 1.º Ciclo do Ensino Básico	1.º Ciclo do Ensino Básico	Estrada da Meirinha - Apartado 65	263 854 988/89	144
EBI Carregado 2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	1.º Ciclo do Ensino Básico	Estrada da Meirinha - Apartado 65	263 854 988/89	164
Total de Refeições Confeccionadas				308

Local de Confeção: Refeitório Pêro de Alenquer				
Estabelecimento de Ensino a Fornecer	Nível de Ensino	Morada	Contacto	N.º Refeições Diárias
EB 2,3 Pêro de Alenquer	2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	Rua Dr. Teófilo Carvalho dos Santos, Apartado 31 2580-909 Alenquer	263 730 300	168
Escola Secundária Damião de Goes	Ensino Secundário	Rua Dr. Teófilo Carvalho dos Santos, Apartado 31 2580-909 Alenquer	263 731 200	73
Total de Refeições Confeccionadas				241



Local de Confeção: Refeitório da EB de Abrigada				
Estabelecimento de Ensino a Fornecer	Nível de Ensino	Morada	Contacto	N.º Refeições Diárias
EB Abrigada 1.º Ciclo do Ensino Básico	1.º Ciclo do Ensino Básico	Av.ª General Humberto Delgado 2580-024 abrigada	236 798 180	97
EB Abrigada 2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	2.º/3.º Ciclos do Ensino Básico	Av.ª General Humberto Delgado 2580-024 abrigada	236 798 180	80
Total de Refeições Confeccionadas				177

**ANEXO B****Registo diário de controlo de refeições**

ESCOLA: _____

DIA: ____/____/____

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/ DOCE	

1 - AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

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

EMENTA	Quantidades Adequadas (S/N)	GÉNEROS UTILIZADOS	Quantidades definidas (caderno de encargos)	Quantidades Utilizadas
SOPA				
PRATO				
FRUTA/ DOCE				

**2 - ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO**

Componentes	Boa	Aceitável	Má*
1 - CONFEÇÃO			
2 - QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3 - APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4 - EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
5 - APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

* - Indicar em observações a fundamentação.

3 - OBSERVAÇÕES

NÚMERO DE:	Pré-escolar e 1.º ciclo	Restantes refeições*
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO	Cozinheiros	Preparadores
FUNCIONÁRIOS A MEIO INTEIRO (Empregados de Refeitórios)		

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

DATA: ____/____/____

O/A REPRESENTANTE DA EMPRESA

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA



Anexo C
Registo de Manutenção de Equipamentos

Data	Tipo de Manutenção (preventiva/corretiva)	Equipamento de Manutenção	Operação efetuada	Observações	Data da próxima manutenção	Responsável



Anexo D
Inventário do equipamento Fixo e Móvel

LOCAL DE CONFEÇÃO: _____

Designação do Equipamento	Inicial		1.ª Verificação		2.ª Verificação		3.ª Verificação	
	____/____/____		____/____/____		____/____/____		____/____/____	
	Qt.	Estado de Conservação	Qt.	Estado de Conservação	Qt.	Estado de Conservação	Qt.	Estado de Conservação
O Responsável da Escola:								
O Responsável da Firma:								

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

Situação - Não Funcional/ Em Funcionamento

Estado - Mau/ Degradado/ Aceitável/ Bom

Ações Necessárias - Reposição/ Reparação/ Manutenção

**Anexo E****Registo de Temperaturas de Exposição (Confeção Local)**

UNIDADE: _____	MÊS: _____ ANO: _____
----------------	-----------------------

	Rubrica	Alimento	BANHO MARIA			
			Hora	Temperatura água	Hora	Temperatura Alimento
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						

Notas:

- Ligar o banho maria com antecedência;
- Retirar a temperatura da água antes de colocar as couvetes (preenchendo a hora e a temperatura);
- Retirar a temperatura dos alimentos no momento de iniciar o empratamento (preenchendo a hora e a temperatura).



Anexo F

Modelo de Reclamação de Funcionamento do Refeitório

ESCOLA: _____

DIA: ____/____/____

1) APRESENTAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO DA RECLAMAÇÃO:

2) REGISTO(S) DIÁRIOS DO FUNCIONAMENTO (ANEXO D) A QUE REPORTA A RECLAMAÇÃO

ANEXO D ____/____/____

ANEXO D ____/____/____

ANEXO D ____/____/____

*Juntar os anexos referidos

3) OUTROS DOCUMENTOS DE SUPORTE:

(NOTAS DE ENCOMENDA/ REGISTOS DE ENTRADA E SAÍDA DE MATÉRIA PRIMA...)

DATA: ____/____/____

O Diretor da Escola/ Agrupamento



Anexo G
Pedido de Alteração da Ementa

ESCOLA: _____

DIA: ____/____/____

Ementa definida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/ DOCE	

Ementa pretendida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/ DOCE	

MOTIVO:

DATA: ____/____/____

O/A REPRESENTANTE DA ESCOLA/ EMPRESA
