

**PROCEDIMENTO POR
AJUSTE DIRETO**

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA AS
ESCOLAS DO 2º, 3º CICLO E SECUNDÁRIAS

CADERNO DE ENCARGOS

Proc.º 574/DCOP/AG/2020

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Capítulo I - DISPOSIÇÕES GERAIS	4
Cláusula 1ª - Objeto	4
Cláusula 2ª - Cessão da posição contratual	4
Cláusula 3ª - Disposições e Cláusulas por que se rege a prestação do serviço	4
Capítulo II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	4
Secção I - Obrigações do adjudicatário	4
Cláusula 4.ª - Prestação de serviços	5
Cláusula 5.ª - Requisitos técnicos mínimos da prestação de serviços	6
Cláusula 6.ª - Requisitos do fornecimento de refeições	7
Cláusula 7.ª - Forma de prestação do serviço e representação	7
Cláusula 8.ª - Registos obrigatórios	8
Cláusula 9ª - Prazo da prestação de serviços	8
Cláusula 10ª - Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário	8
Cláusula 11ª - Responsabilidade	9
Cláusula 12ª - Objeto do dever de sigilo	9
Cláusula 13ª - Prazo do dever de sigilo	9
Secção II - Obrigações da Câmara Municipal de Cascais	10
Cláusula 14ª - Obrigações da entidade adjudicante	10
Cláusula 15ª - Auditorias	10
Cláusula 16ª - Gestor do Contrato	11
Cláusula 17ª - Preço contratual	11
Cláusula 18ª - Refeições encomendadas	11
Cláusula 19ª - Preço base	11

Cláusula 20ª - Condições de pagamento.....	12
Cláusula 21ª - Adiantamentos.....	12
Capítulo III - Penalidades contratuais e resolução	12
Cláusula 22ª - Penalidades contratuais.....	12
Cláusula 23ª - Resolução por parte da Câmara Municipal.....	14
Cláusula 24ª - Resolução por parte do adjudicatário	15
Cláusula 25ª - Força maior	15
Capítulo IV - Resolução de litígios	16
Cláusula 26ª - Foro competente	16
Capítulo V - Disposições finais	16
Cláusula 27ª - Publicidade	16
Cláusula 28ª - Comunicações e notificações.....	16
Cláusula 29ª - Contagem dos prazos	16
Cláusula 30ª - Legislação aplicável	17
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS.....	17
Cláusula 31ª - Requisitos do fornecimento.....	17
Cláusula 32ª - Requisitos do fornecimento	18
Cláusula 33ª - Ementas	19
Cláusula 35ª - Capitações	23
Cláusula 36ª - Matéria- prima alimentar.....	23
Cláusula 37ª - Instalações, equipamento e material	23
Cláusula 38ª - Implementação do Sistema de HACCP	26
Cláusula 39ª - Preparação e arrumação das instalações	27
Cláusula 40ª - Verificação da execução e Controlo.....	27
Cláusula 41ª - Confeção de alimentação para outros fins	28
Cláusula 42ª - Pessoal afeto ao fornecimento das refeições	28

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1ª - Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência de procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de refeições para as escolas do 2º, 3º ciclo e secundárias.

Cláusula 2ª - Cessão da posição contratual

1. Quando aplicável o adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização da entidade adjudicante.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve ser observado o disposto no artigo 316º do Código dos Contratos Públicos (CCP) aprovado pelo Decreto-Lei n.º18/2008, de 29 de janeiro na redação atual.

Cláusula 3ª - Disposições e Cláusulas por que se rege a prestação do serviço

1. O contrato a celebrar é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo prestador de serviços.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo prestador de serviços nos termos do disposto no artigo 101.º do referido diploma legal.

Capítulo II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do adjudicatário

Cláusula 4.ª - Prestação de serviços

- 1.** O adjudicatário obriga-se a prestar os serviços objeto do contrato, com as características e qualidade definidas nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.
- 2.** A Câmara Municipal de Cascais (CMC) reserva-se o direito de rejeitar quaisquer serviços fornecidos pelo adjudicatário que não apresentem a qualidade e características técnicas exigidas.
- 3.** Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno e encargos ou nas demais cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações contratuais:

O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

4. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
- b) Prestar os serviços à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes no presente caderno de encargos;
- c) O adjudicatário obriga-se a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- d) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o fato que torne total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento ou o cumprimento de quaisquer outras das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- e) Não altere as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;
- f) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- g) Comunicar qualquer fato 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 de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- i) 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 àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nela se encontrem envolvidos
- j) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

- k) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação de um gestor de contrato responsável pela gestão o contrato, bem como quaisquer alterações relativamente à sua nomeação.
5. Obriga-se a respeitar o itinerário e o horário da distribuição de refeições escolares apresentadas na sua proposta, de acordo com o previsto no presente caderno de encargos.

Cláusula 5.ª - Requisitos técnicos mínimos da prestação de serviços

1. O prestador de serviços obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos obrigatórios:
- a) Colocação dos profissionais em serviço nos refeitórios, deve cumprir no mínimo, o estipulado no anexo B.
 - b) Realização mensal, e envio à CMC, de análises microbiológicas em cada local de confeção e uma vez, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, no decorrer do contrato;
 - c) Prestar formação adequada e continua ao pessoal afeto à cozinha e pessoal de apoio aos alunos conforme cláusulas previstas no presente caderno de encargos;
 - d) Realização de um plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares adjudicados. Este plano deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - i) Sistema HACCP;
 - ii) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas, dos equipamentos;
 - iii) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - iv) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - v) Relacionamento interpessoal;
 - vi) Incentivo para a prática de uma alimentação saudável;
 - vii) Empratamento;
2. Adicionalmente, as ações de formação deverão ser administradas pelo menos, dois dias antes do início do fornecimento de refeições. E ainda, um dia na interrupção letiva do Natal, caso o contrato ainda esteja vigente nessa data.
- a) Fornecer e confeccionar as refeições às escolas e jardim-de-infância, conforme lista constante Anexo A;
 - b) Efetuar o transporte e distribuição diária das refeições para as escolas sem cozinha de confeção;
 - c) Garantir o empratamento e acondicionamento em recipiente apropriado para as refeições transportadas a quente;
 - d) Cumprir as ementas e capitações das refeições de acordo com o estabelecido nas "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" (Direção-Geral da Educação), ou outra normativa que estiver em vigor durante a vigência do contrato;
 - e) Assegurar a colocação do pessoal considerado como mínimo exigido no Anexo B;
 - f) Entregar as refeições nas escolas, no próprio dia, entre as 10:45 e as 11:30;
 - g) Manter o pessoal, as instalações e equipamentos nas devidas condições de higiene e limpeza;

- h) Fornecer refeições diferenciadas para os dias e/ou passeios escolares, desde que solicitado com a antecedência devida;
 - i) Fornecer uma refeição de substituição, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique);
 - j) Efetuar a reciclagem de óleo de fritar usado;
 - k) Separar o lixo nas cozinhas, devendo as caixas e restantes embalagens serem recicladas e colocadas nos ecopontos mais próximos dos estabelecimentos de ensino;
 - l) Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito, suportando a entidade adjudicatária todos os custos inerentes à aquisição deste serviço;
 - m) Manter e reparar os equipamentos garantido as boas condições de utilização;
 - n) Repor a palamenta necessária à adequada prestação de serviço;
 - o) Não rececionar matérias-primas entre as 11:30 e as 14:30 de forma a não prejudicar o serviço a prestar;
 - p) Respeitar o Regulamento Interno da Escola, nomeadamente, no que diz respeito ao serviço de refeições;
- 3.** A obrigação de fornecer refeições e demais obrigações principais referidas no número anterior devem ser prestadas diariamente, em todos os dias e em interrupções letivas, sempre que solicitado.
- 4.** Em caso de abertura/encerramento de refeitórios e de aumento/redução do número de refeições das entidades adquirentes, o adjudicatário terá de manter os atributos, termos e condições da proposta apresentada no âmbito do procedimento aquisitivo lançado ao abrigo do Concurso.
- 5.** O prestador de serviços é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato a celebrar que existam no momento em que estes lhe sejam prestados.

Cláusula 6.^a - Requisitos do fornecimento de refeições

- 1.** O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos e demais legislação em vigor.
- 2.** O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecção e/ou infeção alimentar.

Cláusula 7.^a - Forma de prestação do serviço e representação

1. Para acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter reuniões de coordenação com a entidade adjudicante, pelo menos duas vezes, no decorrer do contrato, das quais deve lavrar ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas da convocação por parte da entidade adjudicante.
3. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no n.º 1 da presente cláusula, a entidade adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços
4. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.
5. O adjudicatário, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da data da celebração do contrato, terá de informar a entidade adjudicante por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria. Sendo que uma das pessoas terá de ser a coordenadora operacional e a outra um técnico de qualidade, que deverão estar a tempo integral nesta prestação de serviços.
6. A eventual substituição dos representantes do adjudicatário terá de ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.
7. Os representantes da entidade adjudicante serão as pessoas para o efeito designado pelas mesmas.

Cláusula 8.ª - Registos obrigatórios

1. Em cada refeitório existe, obrigatoriamente, um Registo Diário de Funcionamento do Refeitório (Anexo D) em que o representante da entidade adjudicante e o representante do adjudicatário registarão a apreciação em modos quantitativos e qualitativos à execução do serviço.
2. O Registo Diário do Funcionamento do Refeitório é de envio obrigatório à entidade adjudicante sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade da refeição) e utilizando, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.

Cláusula 9ª - Prazo da prestação de serviços

1. A prestação de serviços a realizar no âmbito do contrato deverá ser executada pelo período estimado de 70 dias, com início após a data de envio da requisição da Câmara Municipal de Cascais, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.
2. O contrato resultante do presente ajuste direto será imediatamente interrompido após a conclusão do concurso público a decorrer, ou no limite quando acabar o contrato em vigor, celebrado ao abrigo do presente procedimento, que se prevê até ao final das atividades letivas do 1º período, período de férias escolares, altura que se prevê ser mais ágil a troca de fornecedor, não criando constrangimentos para as refeições escolares.

Cláusula 10ª - Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário

1. Qualquer situação imprevista, e não imputável ao adjudicatário, que obste ao regular andamento da prestação do serviço, deve ser de imediato comunicada ao serviço competente (DAGE) através do gestor do contrato conforme cláusula 10ª deste caderno.
2. Ao gestor do contrato caberá dar resposta e decidir o procedimento a adotar para retomar a execução normal da prestação do serviço.

Cláusula 11ª - Responsabilidade

1. O adjudicatário assume integral responsabilidade pela prestação de serviços contratada, sendo o único responsável perante a CMC, pela boa execução e cumprimento da mesma.
2. O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões na prestação do serviço, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos por escrito pela CMC.
3. Em qualquer altura e logo que solicitado pela CMC, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as deficiências ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixado, sob pena de aquela mandar executá-los a terceiros, por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.
4. As ações de supervisão e controlo da CMC em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere ao fornecimento dos bens ou à prestação do serviço.

Cláusula 12ª - Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à CMC, de que possa ter conhecimento ao abrigo do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem ser 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 forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 13ª - Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 10 anos a contar do cumprimento ou cessação 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.

Secção II - Obrigações da Câmara Municipal de Cascais

Cláusula 14ª - Obrigações da entidade adjudicante

- 1.** Constituem obrigações da entidade adjudicante:
 - a) Celebrar o contrato com o adjudicatário, nas condições expressas no presente caderno de encargos;
 - b) Pagar ao adjudicatário, em cumprimento do previsto caderno de encargos, o preço que a cada uma delas corresponda, considerando as quantidades de refeições que lhes forem encomendadas;
 - c) Monitorizar o fornecimento de refeições no que respeita aos requisitos técnicos e níveis de serviço e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- 2.** Além da documentação que constitui o procedimento, a entidade adjudicante, por solicitação do adjudicatário, poderá fornecer quaisquer outros elementos disponíveis que não tenham carácter confidencial ou sigiloso e que se afigurem convenientes para uma melhor execução das prestações compreendidas no objeto do contrato.

Cláusula 15ª - Auditorias

- 1.** A qualquer momento a entidade adjudicante pode solicitar informação ou realizar auditorias com vista à monitorização da qualidade do fornecimento e cumprimento das obrigações legais por parte do prestador de serviços e, quando justificado, aplicar sanções em caso de incumprimento.
- 2.** A entidade adjudicante poderá fazer-se substituir nas ações de fiscalização, controlo e auditoria por uma entidade de reconhecido mérito na especialidade e/ou certificada para o efeito, a qual poderá ter intervenção em qualquer fase do processo.
- 3.** A entidade adjudicante pode a qualquer momento e sempre que entender recolher amostras para proceder à análise, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados.
- 4.** O adjudicatário obriga-se a facultar a visita às suas instalações fabris, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos sistemas de HACCP aos representantes da entidade adjudicante, incluindo os serviços e organismos com competência específica.
- 5.** A entidade adjudicante pode efetuar o controlo, fiscalização e avaliação do fornecimento prestado, recorrendo, designadamente, aos seguintes métodos:
 - a) Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;
 - b) Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
 - c) Acesso às instalações do adjudicatário, nos casos em que as refeições sejam confeccionadas naquele local e recolha de elementos de prova caso sejam verificadas inconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;

6. O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante adquirente em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, uma refeição completa do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que um adulto designado pela entidade adjudicante possa, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.

Cláusula 16ª - Gestor do Contrato

Será designado o gestor do contrato para acompanhar a execução do mesmo.

Cláusula 17ª - Preço contratual

1. Pela prestação de serviço objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a CMC deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, no que respeita aos preços unitários apresentados, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à CMC.
3. São, nomeadamente, suportados pelo adjudicatário os seguintes encargos:
 - a) Todas as despesas relativas ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega;
 - b) Todos os encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças;
 - c) Todas as deslocações, estadias e despesas de alimentação;
 - d) Encargos com telecomunicações e correios;
 - e) Tradução de documentos;
 - f) Reprodução de documentos;
 - g) Equipamento e consumíveis de escritório.
4. Todos os encargos derivados da apresentação da proposta, assinatura do contrato, prestação de garantias e seguros são igualmente da conta do adjudicatário.

Cláusula 18ª - Refeições encomendadas

Só serão consideradas para pagamento as refeições que forem efetivamente fornecidas de acordo com as condições previstas (refeições completas), sendo excluídas refeições não completas (a que falem componentes, que apresentem capitações inferiores ao previsto, que incluam alimentos não autorizados ou ainda que não cumpram as ementas previstas sem que para isso tenha sido obtida a prévia autorização de alteração).

Cláusula 19ª - Preço base

1. O preço base é de € 725.200,00 (setecentos e vinte e cinco mil e duzentos euros), e corresponde ao preço contratual máximo que o Município se dispõe a pagar pelas refeições fornecidas.
2. Os valores indicados não incluem o Imposto sobre Valor Acrescentado.

Cláusula 20ª - Condições de pagamento

1. Os pagamentos são efetuados no prazo de 60 dias após a entrega das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem, devendo conter a menção do número de compromisso e do número de requisição externa, nos termos da Lei nº 8/2012 de 21 de fevereiro e do Decreto –Lei nº 127/2012, de 21 de junho.
2. Apenas há lugar ao pagamento das refeições efetivamente fornecidas
3. Podem ser propostos pagamentos parcelares, não havendo contudo lugar a adiantamentos, conforme resulta da cláusula 14ª do presente caderno encargos.

Cláusula 21ª - Adiantamentos

No âmbito do presente procedimento não há lugar a adiantamentos.

Capítulo III - Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 22ª - Penalidades contratuais

1. O incumprimento das condições de fornecimento previstas, por causa imputável ao adjudicatário, confere à entidade adjudicante o direito a ser indemnizada através da aplicação de uma pena pecuniária, a deduzir, diretamente, nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, conforme quadro abaixo:

QUADRO DE PENALIDADES	
SITUAÇÃO	VALOR
Incumprimento de qualquer cláusula presente no ajuste direto, respetivos anexos que não conste dos restantes itens do presente quadro	100€ por incumprimento
SERVIÇO DE REFEIÇÕES INCOMPLETAS, ou seja, a que falem componentes, que apresentem capitações inferiores ao previsto em qualquer dos seus componentes.	Preço Refeição X Nº REFEIÇÕES INCOMPLETAS

Entrega com atraso acima dos 10 minutos	100€ por ocorrência. Após este prazo acresce 100€ por cada 10 minutos de atraso
Incumprimento do quadro de pessoal por falta de elementos sem substituição atempada, incumprimento da carga horária prevista para qualquer colaborador, incumprimento das categorias profissionais previstas	100€ por ocorrência e por colaborador
Violações e/ou incumprimentos do Manual HACCP em vigor, incluindo dos respetivos pré-requisitos, e da legislação pertinente,	250€ cada ocorrência
Qualidade da matéria-prima servida não é a apresentada, pelo Fornecedor, na proposta ou Ementas que incluam alimentos não autorizados	250€ cada ocorrência
Que não cumpram as ementas previstas sem que para isso tenha sido obtida a prévia autorização de alteração	100€ por ocorrência
Não existência de rótulos dos produtos confeccionados	100€ por ocorrência
Falta de amostras testemunho, recolha ou guarda incorretas	100€ por ocorrência e por amostra
Análises Microbiológicas com resultado não conforme – bactérias NÃO PATOGÉNICAS	150€ por ocorrência ou 250€ se recorrente
Análises Microbiológicas com resultado não conforme – bactérias PATOGÉNICA	1.000€ por ocorrência ou 1.500€ se recorrente

2. O adjudicatário fica obrigado a fornecer à entidade adquirente toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo presente instrumento contratual (estudo, fluxogramas, instruções, procedimentos, registos e demais documentação). A documentação, após aprovada pelas entidades adquirentes, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções.
3. Após receção/comunicação formal das anomalias pela entidade adjudicante, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias, findo o qual, será efetuada nova auditoria e, caso a

situação se mantenha, será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de 500,00€ (quinhentos euros), independente do direito de resolução do contrato.

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador dos serviços e as consequências do incumprimento.
5. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.
6. A cobrança das eventuais sanções em que o prestador dos serviços incorra, será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por desconto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.
7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.
8. A aplicação das penalidades previstas na presente cláusula não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 23ª - Resolução por parte da Câmara Municipal

1. Sem prejuízo do disposto na cláusula anterior, a CMC pode resolver o contrato em caso de incumprimento definitivo por fato imputável ao prestador do serviço das suas obrigações contratuais, nos termos do disposto na parte final do n.º 1 do artigo 325.º e ainda do disposto nos artigos 333.º e 448.º do CCP.
2. No caso previsto no número anterior, a CMC pode exigir ao prestador do serviço, uma pena pecuniária até 10% do preço contratual, sem prejuízo de responsabilidade civil nos termos gerais do direito.
3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo da cláusula anterior, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva execução tenha determinado a resolução do contrato, não podendo, no entanto o valor da sanção pecuniária a pagar pelo prestador do serviço, prevista no número anterior, ser de montante inferior a 5 % do preço contratual.
4. Considera-se incumprimento definitivo do contrato, imputável ao prestador do serviço, o atraso ou incumprimento grave e reiterado da boa execução dos serviços e/ou dos prazos do fornecimento objeto do contrato a celebrar.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a CMC tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
6. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do CCP.

7. O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela CMC não preclude o direito de a mesma vir a ser ressarcida pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do prestador do serviço nos termos gerais do direito.
8. A CMC, independentemente da conduta do prestador do serviço, reserva-se, ainda, o direito de resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos nos artigos 334.º e 335.º do CCP.
9. A rescisão será feita mediante aviso prévio, através de carta registada com aviso de receção, com a antecedência mínima de 10 (dez) dias.

Cláusula 24ª - Resolução por parte do adjudicatário

1. O adjudicatário pode resolver o contrato nos termos dos artigos 332.º e 449.º (ex vi artigo 451.º) do CCP.
2. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
3. No caso previsto no ponto 2 da presente cláusula, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à entidade adjudicante, 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.
4. Nos demais casos, o direito de resolução do contrato é exercido por via judicial.

Cláusula 25ª - Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou às de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou de sociedades dos seus subcontratados;

- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - d) 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;
 - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - f) 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.

Capítulo IV - Resolução de litígios

Cláusula 26ª - Foro competente

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Sintra, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo V - Disposições finais

Cláusula 27ª - Publicidade

O adjudicatário não pode fazer ou consentir qualquer espécie de publicidade relacionada com o presente contrato, sem a prévia autorização da CMC.

Cláusula 28ª - 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 CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada por escrito, nos termos definidos no número anterior, à outra parte.

Cláusula 29ª - Contagem dos prazos

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

Cláusula 30ª - Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa, em particular o Código dos Contratos Públicos.

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

O objeto do presente procedimento é o fornecimento de refeições escolares para as escolas do 2º, 3º ciclo e Secundárias.

1. A refeição escolar é constituída por almoço e lanche, estimando-se um consumo diário de 3750 almoços. Não existe previsão de entrega de lanches, exceto em casos específicos e identificados pelo Município.
2. O prestador de serviços deverá assegurar também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia.

Cláusula 31ª - Requisitos do fornecimento

1. Os horários de fornecimento de refeições serão os seguintes:
 - a) Refeições confeccionada no local: todos os dias úteis, entre as 11h30m e as 14h30m
 - b) Refeições transportadas: todos os dias úteis, entregues até às 11h30 para que o seu consumo, no próprio dia, possa decorrer a partir das 11h45.
 - c) O número de refeições será comunicado ao adjudicatário até às 9h30 do próprio dia, no caso de confeção local e de véspera no caso de comida transportada.
2. O adjudicatário, no local de consumo, deve garantir as condições necessárias para o fornecimento e transporte de refeição a quente.
3. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios de HACCP.
4. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
5. Considerando as diferentes tipologias de refeições a fornecer, o adjudicatário é responsável:
 - a) Pela disponibilização de recursos humanos para:
 - i) Confeção de refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha;
 - ii) Preparação, empratamento, acompanhamento e vigilância dos alunos, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório e copa;
 - iii) Receção da refeição quando transportada;

- b) Pela confeção, distribuição e transporte de refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no presente caderno de encargos e demais legislação em vigor.
- c) Pelo fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres. Os guardanapos podem ser dados individualmente ou através de um dispensador *self servisse* de guardanapos, garantido que respeita todas as normas do sistema HACCP. Tal alteração está sujeita ao acordo prévio da Direção da escola e Câmara Municipal de Cascais.
- d) Pelo aprovisionamento da demais matéria-prima não alimentar necessária à efetivação do serviço, incluindo, toalhetes de papel para mãos, sabonete líquido, detergentes, desinfetantes e sacos do lixo, entre outros. Estes produtos não alimentares deverão ser armazenados separados da matéria-prima alimentar.

6. As condições do transporte das refeições, deverão ter em consideração o seguinte:

- a) As refeições devem ser transportadas em caixas isotérmicas, em contentores padronizados (Gastronorm) de inox fechadas e herméticas com tampa de inox e “vedantes” em borracha eficazes, em estado adequado. Este equipamento deve apresentar-se sempre nas melhores condições, interiormente e exteriormente.
- b) É proibida a utilização de papel de alumínio, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.
- c) Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser de caixa fechada e ser mantidos sempre adequadamente higienizados e em boas condições, cumprindo todas as normas legais e em vigor relativas a este tipo de transporte e às normas do código da estrada.

Cláusula 32ª - Requisitos do fornecimento

1. A fiscalização de execução dos serviços, por parte da entidade adjudicante, tem por finalidade:

- a) Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislação aplicável;
- b) Verificar se o pessoal está apto a desempenhar as funções;
- c) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas no caderno de encargos;
- d) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2. A entidade adjudicante reserva-se o direito de auditar os serviços objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais ou com a boa prática corrente.

3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário terá que proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com as “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” vigentes.

4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará as entidades adjudicantes nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos, conforme tabela das penalizações.
5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
6. Em caso de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, os representantes da entidade adjudicante têm de:
 - a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras;
 - b) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área e a Câmara Municipal de Cascais
 - c) Isolar a instalações do refeitório até à chegada da autoridade de saúde da área;
 - d) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 33ª - Ementas

1. As refeições objeto do contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a apresentar pelo adjudicatário e de acordo com as "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares".
2. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável designadamente as orientações já mencionadas nas "Orientações sobre Ementas Escolares" e demais legislação em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos.
3. As ementas para o Jardim de Infância e 1.ºCiclo do Ensino Básico podem diferir das ementas destinadas ao 2.ºCiclo, 3.ºCiclo e Secundário para uma melhor aceitação de acordo com as faixas etárias.
4. Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos Autorizados ("Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares"), não podem ser utilizados na composição da ementa. Com exceção desta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua iniciativa ou por proposta do adjudicatário. Terão ainda que ser observadas eventuais condicionantes do uso desses alimentos que constarem da autorização emitida pela entidade adjudicante.
5. O adjudicatário deverá fornecer almoços e lanches de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, incluindo produtos sem lactose e sem glúten, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de cinco dias úteis.
6. As ementas devem ser apresentadas pelo adjudicatário, sempre com indicação do valor nutricional e alergénicos, com pelo menos 3 (três) semanas de antecedência em relação ao início da respetiva vigência, para aprovação da entidade adjudicante.
7. As ementas a propor, além de obedecer estritamente às "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" em relação aos pratos principais (carne ou peixe) e às incidências previstas no "ponto 9 – Componentes da ementa" das referidas Orientações, devem ainda observar as seguintes condicionantes adicionais:

- a) As opções hambúrgueres/almondegas/douradinhos/nugets deverão ser considerados como “pratos de carne ou peixe fracionados”
 - b) Terá de existir, no mínimo, um prato de carne e peixe fracionado por semana
- 8.** Mesmo em caso de alteração da ementa, com informação prévia e respetiva aprovação, cada refeição completa terá obrigatoriamente de cumprir a seguinte composição:

REFEIÇÃO

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata natura, legumes ou leguminosas. Com exceção logicamente da opção vegetariana, são permitidas canja e sopa de peixe nas capitações previstas.
- b) Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, e uma opção vegetariana diária (conforme definição constante do n.º 2, do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; quando indicado pela autarquia, os legumes crus devem ser servidos em prato separado, devendo ser sempre preparados com as quantidades corretas de acordo com a ementa escolhida.
- c) Um pão fresco do dia (não congelado) de “mistura”.
- d) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época. Uma vez por semana deve estar disponível, simultaneamente com a fruta, gelatina ou fruta cozida ou assada, obrigatoriamente em dias em que a ementa preveja “peixe” como prato principal. Semanalmente terão de ser disponibilizadas, no mínimo, três variedades diferentes de fruta, nos dias em que não exista opção de doce.
- e) Água (única bebida permitida).

LANCHE

(respeitando o indicado nas “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares”)

- a) O adjudicatário fornecerá os lanches diariamente, em horários a definir pela Câmara Municipal de Cascais.
- b) O acondicionamento dos lanches deverá ser adequado ao tipo de alimento, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene. Deverá ser evitado o uso de plástico e sacos de papel.
- c) O lanche terá a seguinte composição:
 - ☐ 1 Sandes: Bolinha de centeio com manteiga (1 vez por semana), pão de mistura com manteiga (1 vez por semana), pão-de-leite/croissant brioche com queijo (1 vez por semana), Bolinha de centeio com queijo (1 vez por semana) e pão de mistura com doce/marmelada, alternado semanalmente, (1 vez por semana).
 - ☐ 1 Peça de fruta, de preferência, da época, como exemplo: pêra, maçã, banana (mínimo semanalmente), pêssago, entre outro. A fruta tem de ser diferente da fornecida ao almoço e não pode ser repetida mais de duas vezes na semana. Nos restantes dois dias poderá ser substituído por: palitos de cenoura ou queijo tipo triângulo ou similar.
 - ☐ iogurte líquido em três dias da semana e sumo “100%” fruta, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados nos restantes dois dias.

Almoço tipo picnic (passeios, visitas de estudo) apenas para o Jardim de Infância e 1.ºCiclo

Nos dias em que se realizem atividades exteriores ao estabelecimento de ensino, os almoços disponibilizados poderão incluir os seguintes alimentos:

☐ 1 Sandes, podendo ser de: Panado de frango, atum desfiado, frango desfiado, salsicha de aves ou carne assada. As sandes deverão ser de pão de mistura e enriquecidas com alface, tomate ou cenoura ralada devidamente higienizados OU 6 nuggets de frango OU 4 douradinhos de peixe OU 2 Empadas de frango. Estas últimas duas opções têm de, obrigatoriamente, incluir vegetais de acompanhamento.

☐ 1 Sandes podendo ser de: queijo ou chouriço ou manteiga/doce/marmelada

☐ 1 Peça de fruta ou Monodoses de fruta líquida com semelhança nutricional à peça de fruta (Sem adição de edulcorantes ou açúcares; sem corantes, conservantes ou outros aditivos artificiais)

☐ 1 Pacote pequeno de batata frita ou palitos de cenouras

☐ 1 Água engarrafada ou 1 Sumo "100%", sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados

Nota: Têm de ser salvaguardadas as dietas: vegetariana, sem lactose e sem glúten.

As ementas de piquenique devem ser definidas no início do contrato com a entidade adjudicante e as opções escolhidas pela escola com 5 dias úteis de antecedência.

A fim de contribuir para um ambiente mais sustentável, reduzindo o consumo de plástico, os piqueniques deverão ser colocados em caixas térmicas, reutilizáveis e com divisórias para colocação dos componentes da refeição.

Almoço especial

Deverá estar contemplado a possibilidade de introdução de ementas especiais, quando previamente solicitado pela entidade adjudicante (por exemplo comemoração de datas festivas, ultimo dia de aulas, Dia da Criança, entre outros). Nestes casos, a entidade adjudicante reserva-se no direito de propor uma modificação pontual da ementa, que poderá passar pela introdução de pratos típicos do evento que se festeja, a título exemplificativo: No S. Martinho disponibilização de castanhas assadas.

1.Nas Escolas de 2º, 3º Ciclo e Secundário, caso seja solicitado pela Entidade Adjudicante, poderá ser servida uma opção diária de peixe/carne grelhado. A reserva só poderá ser efetuada até às 10:30 do próprio dia.

2.A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor as alterações nas ementas que considere justificadas.

3.O adjudicatário não poderá fazer nenhuma alteração à composição da Ementa sem ser acordada com a Entidade adjudicante.

Cláusula 34ª - Regras obrigatórias das ementas

Na elaboração das ementas, para além das disposições legais, nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares, do Ministério da Educação terão ainda de ser cumpridas as seguintes orientações:

☐ A confeção de todos os pratos e sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite. Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada;

- ☐ Sopa deverá ser de hortícolas, tendo por base exclusivamente batata em natureza, legumes ou leguminosas. Canja e/ou sopa de peixe, deverá ser dado no máximo 1 vez por mês;
- ☐ Nos Jardins de Infância e 1º Ciclo à 2ª, 4ª e 6ª feira é servido prato de carne e 3ª e 5ª feiras prato de peixe. Nos restantes níveis de ensino o prato de carne ou de pescado são servidos, em dias alternados, sendo que se na 6ª feira termina com prato de peixe, na 2ª feira deverá iniciar com prato de carne.
- ☐ Não poderá haver repetição do tipo de carne na mesma semana. No mínimo deverá existir carne de aves uma vez por semana na ementa e a carne vermelha num máximo de uma vez por semana.
- ☐ Não poderá haver repetição do tipo de peixe durante a semana;
- ☐ Tem de existir no mínimo uma vez por semana um prato de peixe do tipo lombos/medalhões ou bifes;
- ☐ Bacalhau tem de aparecer na ementa duas vezes por mês, sendo que uma das vezes deverá ser em posta ou lombos;
- ☐ Arroz, massa, batata sempre em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.);
- ☐ Os hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) têm de ser servidos diariamente com duas variedades;
- ☐ A sobremesa terá de ser constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, garantindo um mínimo de 3 variedades durante a semana. Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servido no máximo uma vez por semana fruta cozida ou assada sem adição de açúcar/ gelado/ gelatina/ iogurte;
- ☐ A gelatina tem de ser exclusivamente de origem vegetal. O Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços de peso líquido 125 g deverá ter um valor energético máximo de 100 kcal por 100 g.
- ☐ O mesmo prato não pode ser repetido mais de uma vez por mês;

☐ **Nas Ementas apresentadas têm obrigação de incluir os seguintes pratos:**

- Carne à Bolonhesa
- Caldeirada (mínimo com 3 variedades de peixe)
- Peixe de cebolada
- Chili de carne
- Peixe à gomes de Sá
- Jardineira de vaca/aves
- Aves no forno
- Rancho **ou** Massa à Lavrador
- Caril de frango
- Arroz de aves **ou** Arroz à valenciana
- Feijoada
- Peixe no forno
- Stroganoff
- Almôndegas
- Bacalhau espiritual
- Douradinhos

- Carne guisada com esparguete e cenoura

☐ Uma vez por mês o prato principal deverá ser vegetariano.

☐ **Pratos Vegetarianos:**

- Chili vegetariano
- Jardineira de legumes
- Bolonhesa de soja
- Feijoada de cogumelos
- Croquetes vegetarianos de feijão e espinafres
- Alheira vegetariana
- Strogonoff de seitan com cogumelos
- Legumes assados no forno
- Estufado de legumes
- Caril vegetariano
- Wrap vegetariano
- Hambúrgueres de grão
- Rancho vegetariano

Cláusula 35ª - Capitações

As capitações dos produtos a utilizar na confeção das refeições são as constantes nas “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” (Anexo C), ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato.

Cláusula 36ª - Matéria- prima alimentar

1. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, verduras, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
2. 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 adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
3. A fim de evitar o desperdício alimentar o adjudicatário compromete-se a doar o excesso, caso haja indicação por parte do Município:
 - O pão e a fruta poderão ser entregues ao responsável pelo programa alimentar na escola para ser distribuído como apoio a alunos carenciados.
 - O que sobrou do almoço, poderá ser recolhido por Associações de solidariedade ou similares.

Cláusula 37ª - Instalações, equipamento e material

- 1.** A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário 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 adjudicatário.
- 2.** O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas, cubas, estrados entre outros) será da responsabilidade do adjudicatário.
- 3.** O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.
- 4.** São ainda da responsabilidade do adjudicatário, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço, considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final do contrato.
- 5.** A reposição deste material terá de ter lugar até ao reinício do período escolar o que a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá às entidades adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.
- 6.** As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
- 7.** Findo o ajuste direto, as instalações, o equipamento e outro material, será restituído à entidade adjudicante, em bom estado de conservação e funcionamento.
- 8.** No início do serviço terá de a entidade adjudicante e o adjudicatário elaborar um inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual fixará a ata a subscrever pelas partes.
- 9.** O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. 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. E ainda responsável pela limpeza profunda, uma vez por ano, das chaminés/hottes e exaustores (motor, conduta e filtros).
- 10.** O adjudicatário é responsável pela lavagem e desinfeção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação e ao controlo de temperaturas (embalamento e chegada à unidade de destino) e prazos de entrega. A guia que acompanha as refeições transportadas deve indicar, de forma explícita, a temperatura das refeições no momento do embalamento na unidade de origem.
- 11.** Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta da entidade adjudicante.
- 12.** Caso o contrato ainda se encontre vigente, nos períodos de interrupção das atividades letivas, exceto férias de Verão, os equipamentos de frio devem manter-se em funcionamento. No período de férias de Verão, os equipamentos deverão ser limpos e desinfetados e, deverão ficar

desligados e abertos, sendo que o adjudicatário terá de solicitar a um técnico a sua reprogramação, caso seja necessário, cinco dias antes do início do contrato.

- 13.** Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
- 14.** O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura.
- 15.** Os encargos resultantes das reparações do equipamento cedido pela entidade adjudicante, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do adjudicatário.
- 16.** 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 da entidade adjudicante.
- 17.** Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.
- 18.** Entende-se por conservação todas as reparações necessárias a manter em bom funcionamento os equipamentos acima definidos. No caso de equipamento danificado sem possibilidade de reparação ou com um valor superior a 80% do valor de mercado, deve ser realizada uma avaliação pelo adjudicatário, com relatório, efetuado por uma firma da especialidade credenciada para o efeito, no qual deve discriminar o tipo de avaria, bem como o valor dessa reparação em função de uma nova aquisição. Em caso de aprovação desse relatório, é da responsabilidade da entidade adjudicante a aquisição de novo equipamento, não obstante, até à instalação do novo equipamento e durante um período máximo de três meses, fica o adjudicatário responsável pela colocação de um equipamento com as mesmas características do danificado.
- 19.** Entende-se por limpeza e higiene, as operações de lavagem e desinfecção do pavimento, mesas, bem como das paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas.
- 20.** Além dos procedimentos de limpeza e manutenção realizados, de forma contínua, no decurso do contrato, estes serviços deverão ser ainda realizados:
 - a. Um dia antes do início do fornecimento das refeições — início do contrato;
 - b. Um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura — períodos de interrupção letiva, caso o contrato ainda esteja vigente nessa data;
 - c. Um dia imediatamente após o encerramento do refeitório, sendo que nessa altura todos os bens alimentares deverão ser retirados da despensa.
- 21.** A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo adjudicatário no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela CMC. Se o plano de manutenção apresentado pelo adjudicatário se vier a

demonstrar ineficaz, assiste o direito à CMC de apresentar um plano a cujo cumprimento o concessionário ficará obrigado.

- 22.** O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, pelo menos um Kit de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros que tenha, obrigatoriamente: pomada para queimaduras, pensos rápidos azuis, tesoura sem ponta, ligaduras, fita adesiva, gazes esterilizadas, dedeira, luvas descartáveis, creme desinfetante e soro fisiológico em unidose.

Cláusula 38ª - Implementação do Sistema de HACCP

O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa as 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;
- 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 desinfecção e consumíveis;
- iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

- d. Transporte** - O transporte das refeições terá de obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:

- i. Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- ii. O transporte dos alimentos devera ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65.^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $< 4.^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- iii. A manutenção e higienização do equipamento de transporte são da inteira responsabilidade do adjudicatário, sendo higienizados nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;
- v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;
- 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.

Cláusula 39ª - Preparação e arrumação das instalações

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 fornecimento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias seguintes ao encerramento do refeitório no final do contrato, caso o contrato ainda esteja vigente nessa data e no final do contrato em vigor.

Cláusula 40ª - Verificação da execução e Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referentes aos mesmos, quer aos representantes da escola, quer aos técnicos da entidade adjudicante presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self/ou mesa do aluno e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as duas amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas nos equipamentos de refrigeração.
4. A entidade adjudicante pode, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

5. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
6. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues à entidade adjudicante no prazo de duas semanas após a sua realização.

Cláusula 41ª - Confeção de alimentação para outros fins

É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 42ª - Pessoal afeto ao fornecimento das refeições

1. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições terá de estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes a sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. As entidades adjudicantes solicitarão ao adjudicatário, sempre que o julgarem conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - a) Número mecanográfico/informático do pessoal afeto ao serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria profissional;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - e) Ficha de Aptidão (Documento obrigatório que terá de ficar na posse da Entidade adjudicatária);
 - f) Registo criminal para efeitos de trabalho com menores, exigido ao pessoal em serviço no refeitório (Documento obrigatório que terá de ficar na posse da Entidade adjudicatária).
3. A Entidade adjudicatária fica obrigada à emissão de uma Declaração trimestral que mencione que todos os funcionários estão aptos ao serviço.
4. O adjudicatário deve afixar em local visível, nas cozinhas, a informação com:
 - a) Número mecanográfico/informático do pessoal afeto ao serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria profissional;
 - c) Horário de Trabalho;
5. O número de trabalhadores tem de respeitar, no mínimo, o estabelecido no Anexo B. Nas cozinhas de confeção local um dos funcionários terá de, obrigatoriamente, ter a categoria de cozinheiro.
6. Os estagiários eventualmente ao serviço e os trabalhadores do adjudicatário afetos ao transporte das refeições não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela anterior.
7. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo das entidades adquirentes, devendo as alterações serem objeto de apreciação por parte destas entidades e do órgão de

gestão da escola, sob pena de poderem ser acionados as penalidades previstas no Caderno de Encargos.

8. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação do número de colaboradores, das respetivas categorias e horário de trabalho.
9. O pessoal ao serviço do adjudicatário terá de ser titular de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão), situação considerada, para todos os efeitos, como um pré-requisito do HACCP.
10. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o seu pessoal ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
11. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do seu pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
12. O adjudicatário nomeará um responsável pelo presente contrato que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em caráter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.
13. Será, ainda, obrigação do adjudicatário garantir a presença diária, em caráter de exclusividade, de um técnico especializado (nutricionista, engenheiro alimentar ou similar), cabendo a este elemento funções de garantia de condições técnicas e de segurança alimentar adequadas, relativas ao processo produtivo referente a todas as Unidades (com e sem confeção local). Este elemento terá de prestar funções de acordo com dinâmica a ser definida pela autarquia, que estabelecerá um programa de supervisão e visitas diárias às unidades operacionais. Será ainda este elemento que terá a responsabilidade de acompanhar as ações de supervisão e auditoria da Câmara ou de quem esta delegue assim como de garantir a implementação das correções e ações corretivas que daí advenham como necessárias.

Lista de Anexos

Anexo A – Listagem de moradas de escolas

Anexo B – Listagem de Recursos Humanos

Anexo C – “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” em vigor

Anexo D – Registo diário de Funcionamento do Refeitório



CÂMARA MUNICIPAL