



GABINETE DE APOIO À VERAÇÃO
CADERNO DE ENCARGOS
AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS ALUNOS
DO ENSINO PRÉ-ESCOLAR E DO 1º CICLO DO ENSINO BÁSICO

Capítulo I
Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a aquisição, pelo Município de Alvaiázere, em diante contraente público, dos serviços de refeições escolares, no âmbito do Acordo Quadro da CIMRL, para Fornecimento de Refeições Escolares, de acordo com o disposto no presente Caderno de Encargos e nas especificações técnicas constantes da Circular nº 3097/DGE/ 2018.

O referido serviço enquadra-se no Lote 4 do referido Acordo Quadro, prevendo-se o fornecimento de um número previsional global de 34.000 refeições no ano letivo 2020/2021 e de 53.000 refeições no ano letivo 2021/2022. Algumas dessas refeições serão servidas no refeitório da unidade de confeção da Escola Básica de Maças de Dona Maria e as restantes serão transportadas a quente para a Escola Básica de Alvaiázere.

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 suprimimentos 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. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respectiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.
5. O contrato só pode ser modificado nos termos previstos na lei.

Cláusula 3.ª

Vigência

O contrato mantém-se em vigor, desde a data da sua assinatura, até o prestador de serviços cumprir todas as suas obrigações, o que este deve fazer de acordo com os prazos de realização das prestações fixados no Caderno de Encargos e até ao prazo máximo de 20 meses desde a data da assinatura do contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Seção I

Obrigações do prestador de serviços

Cláusula 4.ª

Obrigações 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, em conformidade com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no Caderno de Encargos, as obrigações principais:

- i) Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente procedimento, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- b. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c. Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adquirente, no horário definido;
- d. Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pela entidade adquirente, caso a confecção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido;
- e. Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
- f. Garantir o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- g. Garantir o fornecimento de refeições escolares no modelo selecionado pela entidade adquirente, todos os dias úteis, incluindo os períodos de interrupção das atividades letivas;
- h. O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente

fundamentadas pelos Municípios, tendo as entidades adquirentes de comunicar ao prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;

- i. Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos;
- j. Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e 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;
- k. Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- l. Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adquirente;
- m. Fornecer e confeccionar as refeições e demais obrigações referidas no presente caderno de encargos, às entidades adquirentes que vierem a ser consideradas em sede de negociação nos termos do artigo 259.º do CCP

ii) Requisitos técnicos e funcionais da confeção

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 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 o Anexo A do presente caderno de encargos;
- c. Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo A do presente caderno de encargos;
- d. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- e. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, 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 na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão 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 um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja 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 e o respetivo registo dos resultados ;

- l. O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
- m. 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 fornecedor compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.
- n. A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade;

iii) Requisitos técnicos e funcionais da ementa

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a. Elaborar ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente, com indicação do valor nutricional e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a entidade adquirente, bem como proceder às eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adquirente
- b. Elaborar 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, a enviar para a entidade adjudicante;
- c. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares com confeção local, para consulta por parte de autoridades devidamente habilitadas para o efeito (entidade adquirente, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica);
- d. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente;
- e. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;
- f. Na descrição da ementa deve ser referido de forma clara qual o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método culinário utilizado;
- g. Elaborar as ementas 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;
- h. Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- i. Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes da Circulares n.º 3097/DGE/2018;
- j. Na definição das ementas devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pela circular a que se refere o n.º anterior e demais

- legislação em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, à composição das ementas e às capitações dos alimentos;
- k. A ementa deve 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;
- i. Os alimentos que não constam como autorizados na Circular nº 3097/DGE/ 2018, não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta 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 adquirente, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pela entidade adquirente;
- j. O fornecedor deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pelas entidades adquirentes, com a antecedência mínima de 24 horas;
- k. Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de carácter especial, sem encargos adicionais:
- kk) Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;
 - i) Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:
 - 1 pão (50gr) com panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
 - 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) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
 - 2 garrafas de água (0,33cl).
 - II) Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente.
- l. Para as ementas em causa, o prestador de serviços poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação da entidade adquirente;
- m. Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas nos convites remetidos para efeitos do disposto no artigo 259.º do CCP, 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);
- n. Relativamente aos lanches e pequenos-almoços, se solicitado pela entidade adquirente, os mesmos deverão ser compostos de forma equilibrada e harmoniosa, de acordo com o indicado pela entidade adquirente, devendo consistir diariamente no seguinte: pequeno-almoço: sandes (manteiga, fiambre, queijo ou doce) com leite simples, iogurte ou sumo de fruta; lanche: sandes (manteiga, fiambre, queijo ou doce) ou bolacha com leite simples, iogurte, peça de fruta ou sumo de fruta;
- o. Entende-se por fornecimento de leite ou sumo a distribuição em DI (dose individual), não obstante

de na fase de fornecimento a entidade adquirente optar por outra solução.

iv) Documentação, informações e Acompanhamento

Compete aos fornecedores apresentar às entidades adquirentes, sempre que estas o solicitem e sem prejuízo dos relatórios de gestão, todos os documentos e informações 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 fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes da entidade adquirente, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
- h. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da entidade adquirente, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
- i. Os fornecedores, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverão informar a entidade adquirente, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;
- j. A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

v) Requisitos de Higiene e Limpeza

Compete aos fornecedores 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;
- 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 a entidade adquirente 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;
- d. A arrumação, limpeza, desinfecção e higienização referidos no número pode, caso a entidade adquirente o solicite, ter de 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. 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 sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no contrato ao abrigo do presente acordo quadro.
 - g. 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;
 - h. Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
 - i. Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adquirente o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confeccionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;
 - j. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
 - k. Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, etc.

vi) Pessoal afeto à atividade

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a. Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
- b. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- c. Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
- d. Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades

associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas e empratamento na Escola Básica de Maças de Dona Maria e empratamento na Escola Básica de Alvaiázere), vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (em parceria com os funcionários da entidade adquirente, dentro do refeitório) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços na Escola Básica de Maças de Dona Maria;

- e. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;
- f. As entidades adquirentes solicitarão ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - ff) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
 - gg) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - hh) Horário de Trabalho;
 - ii) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
- g. Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confeção das refeições, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro, sem prejuízo da entidade adquirente optar por outra solução, designadamente a presença de encarregados e ajudantes, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adquirente;
- h. Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confeccionadas e/ou servidas as refeições que será o solicitado pelas entidades adquirentes em função das suas necessidades de acordo com o elenco de estabelecimentos de educação e ensino a considerar, independentemente do pessoal afeto à confeção das refeições nos termos do número anterior;
- i. Garantir, para o serviço de vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (1 colaborador durante 1 hora na Escola Básica de Maças de Dona Maria e dois colaboradores durante 2 horas na Escola Básica de Alvaiázere);
- j. Para as combinações referidas no número anterior, a entidade adquirente não poderá considerar afetações inferiores a 60 minutos, como período inicial, sendo no entanto, possível considerar frações de afetação posteriores de 30 minutos;
- k. A preparação e limpeza dos espaços da Escola Básica de Maças de Dona Maria é da responsabilidade do fornecedor;
- l. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios a acordar com a entidade adquirente.

vii) Outros produtos

- l. O fornecedor garante o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:
 - aa) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
 - bb) Toalhas de papel;
 - cc) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
 - dd) Toalhetes de papel;

viii) Instalações, equipamento e material

- a. A entidade adquirente coloca à disposição do fornecedor as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente. 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 fornecedor;
- b. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a despensa, os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o fornecedor responsável pela sua limpeza e manutenção;
- c. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do fornecedor;
- d. O fornecedor 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 entidade adquirente, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos;
- e. Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam à confeção de refeições;
- f. São ainda da responsabilidade do fornecedor, 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;
- g. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá às entidades adquirentes adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao fornecedor, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;
- h. As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
- i. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos às entidades adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento;
- j. No início da prestação do serviço deverá ser elaborado o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;
- k. O fornecedor é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, 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 e nos termos do procedimento ao abrigo do presente acordo quadro;
- l. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, excetuando-se os casos em que os

estabelecimentos de ensino se encontre em funcionamento ou enquanto durar a confecção de refeições;

- m. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adquirente não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;
- n. 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 adquirente, nos casos em que os imóveis sejam propriedade da entidade adquirente;
- o. Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adquirente não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos;
- p. Sem prejuízo do referido nos números anteriores, o adjudicatário é responsável por mobilizar todos os meios e equipamentos que sejam necessários à prestação do serviço, quando não existam nas instalações.

ix. Implementação do Sistema de HACCP

- a. O fornecedor é responsável pelo 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:

aa. 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.

bb. 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;

cc) Higiene Alimentar – Processo Produtivo

- i) Existência de registos de controlo de colocação e receção dos produtos alimentares e não alimentares no momento de abertura de malas e empratamento (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 varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- dd) Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de Abril, alterado pelo Regulamento (CE) N.º 1019/2008 da Comissão, de 17 de Outubro de 2008 e Regulamento (CE) N.º 219/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de Março de 2009) pelo 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 deverá 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 é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
 - iv) Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, com meios de controlo e registo das temperaturas;
 - v) Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;
- ee) 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.
- b. O fornecedor obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
- x) Verificação da execução e distribuição
- a. Estabelecimento do sistema de organização e a completa execução das tarefas ao seu cargo, sendo que a verificação do número de refeições requeridas e atos subsequentes (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;
 - b. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas requerida, dando lugar à assinatura de um relatório de serviço diário, a definir entre as duas partes, que coincidirá com a plataforma de gestão escolar utilizada pela entidade adquirente;
 - c. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às entidades adquirentes no prazo de 1 semana após a sua realização;
 - d. O representante da entidade adquirente deverá assistir diariamente à distribuição das;
 - e. O representante do fornecedor deverá assistir diariamente à distribuição das refeições;
- xi) Confeção de alimentação para outros fins

- a) 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.

xii) Informações adicionais

1. A Lei N.º 114/2017, de 29 de dezembro prevê, no seu artigo n.º 171, n.º2, que as cantinas e refeitórios escolares da responsabilidade da administração local estão sujeitas a fiscalização por parte do governo, sendo que este informa as autarquias dos resultados da fiscalização para que estas adotem as medidas necessárias a assegurar a qualidade das refeições.
 - 1.1. Das medidas previstas nos números anteriores não pode resultar um aumento do valor da refeição cobrada aos estudantes.
2. Como informação meramente indicativa, e sem prejuízo de virem a ser consideradas outras necessidades pela entidade adquirente, os rácios trabalhadores para acompanhamento/refeições poderá cumprir a seguinte distribuição:

N.º refeições/dia	Trabalhadores (mínimo de 1 hora trabalhador/dia)
≤12	1
> 12 ≤ 24	2
> 24 ≤ 36	3
> 36 e ≤ 48	4
> 48 e ≤ 72	5
> 72 e ≤ 96	6
> 96	7
...	...

Cláusula 5.ª

Conformidade dos serviços e reuniões de coordenação e acompanhamento e relatórios

1. O prestador de serviços obriga-se a cumprir as suas obrigações de acordo com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos no Caderno de Encargos, na proposta adjudicada e nas normas legais e regulamentares aplicáveis.
2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação e acompanhamento com os representantes do contraente público, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
3. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita pelo contraente público, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.
4. O disposto no número anterior não impede o contraente público de convocar extraordinariamente, de forma fundamentada, uma reunião, fixando a agenda prévia e dando dela conhecimento atempado ao prestador de serviços.

5. O prestador de serviços é obrigado a apresentar ao contraente público os seguintes relatórios e de acordo com os seguintes prazos:
- a. Relatório mensal de fornecimento de refeições validados pelo responsável pelo refeitório;
6. Todos os documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 6.ª

Aceitação dos serviços

1. O cumprimento das obrigações pelo prestador de serviços depende da sua aceitação pelo contraente público.
2. Até ao décimo dia do mês seguinte da entrega dos documentos ou bens objeto do contrato ou em que o serviço seja materialmente realizado, o contraente público procede à análise da conformidade quantitativa e qualitativa, dos documentos ou bens entregues ou dos serviços materiais realizados com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos no Caderno de Encargos, na proposta adjudicada e nas normas legais e regulamentares aplicáveis.
3. Na análise a que se refere o número anterior, o prestador de serviços deve prestar ao contraente público toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. No caso de a análise do contraente público não comprovar a conformidade integral das prestações contratuais com as mencionadas características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais, o contraente público deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.
5. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo contraente público, às reparações, substituições, alterações e complementos necessários para garantir a realização das prestações contratuais de acordo com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos no Caderno de Encargos, na proposta adjudicada e nas normas legais e regulamentares aplicáveis.
6. Após a realização das reparações, substituições, alterações e complementos necessários pelo prestador de serviços, no prazo respetivo, o contraente público procede a nova análise, nos termos do n.º 2.
7. Caso a análise do contraente público a que se refere os n.ºs 2 e 6 comprove a conformidade das prestações contratuais com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos no Caderno de Encargos, na proposta adjudicada e nas normas legais e regulamentares aplicáveis, deve ser emitida, no prazo máximo de 5 dias a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação, assinada pelos representantes do prestador de serviços e do contraente público, ficando cada um com um duplicado.
8. A assinatura da declaração não implica a aceitação de desconformidades das prestações contratuais com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos no Caderno de Encargos, na proposta adjudicada e nas normas legais e regulamentares aplicáveis já existentes mas apenas detetadas posteriormente.

9. Com a assinatura da declaração de aceitação pelo contraente público, o prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações, em função da natureza da prestação, às exigências legais, às obrigações do fornecedor e aos prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável, designadamente de garantia, e ocorre, ainda, a transferência da posse e da propriedade dos bens que, nos termos legais e contratuais, devam ser transmitidos para o contraente público em função do cumprimento do prestador de serviços, bem como do risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem qualquer contrapartida para ele além do preço a pagar nos termos do presente Caderno de Encargos.
10. Sem prejuízo dos números anteriores, o prestador de serviços presta permanentemente ao contraente público os serviços acessórios previstos na lei e no Caderno de Encargos.

Cláusula 7.ª

Objeto e prazo 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 contraente público, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado directa e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respectiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à protecção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas colectivas.

Cláusula 8.ª

Patentes, licenças, marcas de fabrico ou de comércio, desenhos registados e licenças

1. O contraente público é o titular de todos os direitos de propriedade intelectual, nomeadamente, de propriedade industrial e de direitos de autor, sobre os objetos resultantes dos serviços prestados.
2. São da responsabilidade do prestador de serviços quaisquer encargos e responsabilidades decorrentes da utilização, no cumprimento das obrigações, de quaisquer patentes, licenças, marcas, desenhos registados e outros direitos de propriedade intelectual, nomeadamente, propriedade industrial e direitos de autor.
3. No caso de o contraente público ser demandado por infração, na execução do contrato, de qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o prestador de serviços indemniza-o por todas as despesas que, em consequência, deva suportar e por todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for, salvo responsabilidade daquele.

4. Compete ao prestador de serviços requerer, custear, obter e manter em vigor todas e quaisquer licenças e autorizações necessárias ao exercício das atividades integradas ou de algum modo relacionadas com o objeto do contrato, observando todos os requisitos que para tal sejam necessários, devendo informar, de imediato, o contraente público quando aquelas lhe sejam retiradas, caducarem, forem revogadas, invalidadas ou por qualquer motivo deixarem de operar os seus efeitos, indicando, ainda, que medidas tomou ou irá tomar para repor tais atos em vigor.

Cláusula 9.^a

Seguros

1. É da responsabilidade das entidades fornecedoras a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
2. As entidades adquirentes podem, sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo as entidades fornecedoras disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Seção II

Obrigações do contraente público

Cláusula 10.^a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o contraente público deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, o qual não pode ser superior ao preço base fixado no convite.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, principais e acessórios, cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, as despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, as despesas de transporte para o local de entrega, de entrega, de instalação, de assistência, de atendimento, de apoio e de verificação da conformidade dos bens, documentos e demais prestações contratuais com as características, especificações, requisitos, exigências e obrigações técnicas, legais e contratuais definidos, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças ou por conta de direitos de propriedade intelectual.

Cláusula 11.ª

Condições de pagamento

1. O preço devido pelo contraente público deve ser pago no prazo de 60 dias após a recepção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas pelo prestador de serviços até 5 dias após o final de cada mês.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a emissão da declaração de aceitação pelo contraente público, nos termos da Cláusula 6.ª.
3. Em caso de discordância, por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respectivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de transferência bancária sem qualquer custo adicional e sem prejuízo de o contraente público poder pagar o preço por qualquer outro meio.

Capítulo III

Vicissitudes contratuais

Cláusula 12.ª

Caução e retenção do valor dos pagamentos a efectuar

1. Quando seja prestada caução para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, esta pode ser executada pelo contraente público, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso ou de incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das suas obrigações, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 dias após a notificação do contraente público para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos previstos na lei.
5. Para reforço da caução prestada, com vista a garantir o exacto e pontual cumprimento das suas obrigações, às importâncias que o prestador de serviços tiver a receber em cada um dos pagamentos parciais do preço contratual é deduzido o montante correspondente a 5% desse pagamento.
6. O desconto para garantia pode, a todo o tempo, ser substituído por depósito de títulos, garantia bancária à primeira solicitação ou seguro-caução, tal como a caução.
7. Quando o prestador de serviços estiver isento de prestar caução, o contraente público retém, em cada pagamento parcial previsto, se previsto no convite, 10% do seu valor, cuja execução pelo contraente público e a substituição pelo prestador de serviços obedece ao disposto nos números anteriores.

8. A presente cláusula aplica-se a quaisquer outras garantias que, no decurso do contrato, o prestador de serviços preste, diretamente ou através de terceiro, ao contraente público.

Cláusula 13.^a

Penalidades contratuais

1. O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no acordo quadro e no contrato de aquisição, confere ao Município o direito a ser indenizado 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. Na determinação da gravidade do incumprimento, as entidades adquirentes têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa da entidade fornecedora e as consequências do incumprimento.
3. Sem prejuízo da sanção prevista no presente artigo, a entidade adquirente poderá, caso se verifique alguma das situações previstas no artigo 16.º do Acordo Quadro resolver o contrato.
4. Em caso de resolução dos contratos de aquisição por incumprimento da entidade fornecedora, a entidade adquirente pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual.
5. Ao valor da sanção prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pela entidade fornecedora ao abrigo do número 1 do presente artigo, relativamente aos produtos objeto do acordo quadro cujo incumprimento tenha determinado a respetiva resolução.
6. As sanções previstas no presente artigo não obstam a que a entidade adquirente possa exigir uma indemnização pelo dano excedente.
7. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do fornecedor, este ficará sujeito ao pagamento de uma indemnização à entidade adquirente das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e de uma coima de acordo com o seguinte quadro:

Refeições em falta	Valor da coima
Até 50	250,00€
51 a 100	500,00€
101 - 200	1.000,00€
201 a 300	1.500,00€
301 a 400	2.000,00€
A partir de 401	2.500,00€

8. No que diz respeito ao pessoal afeto ao fornecimento das refeições:
- a. O prestador de serviços é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material, e a terceiros;

- b. O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório deverá respeitar o rácio de pessoal/refeições relativos aos escalões definidos no presente caderno de encargos. O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório não pode ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.
- c. Sempre que não seja cumprido o rácio contratado, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, a percentagem correspondente relativa a encargos com pessoal poderá ser reduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = (E_p / N_t) \times N_f \times R$$

Em que:

E_p = Encargos com pessoal na nota justificativa do preço;

N_t = N.º total de elementos que deviam estar no refeitório;

N_f = N.º de elementos em falta;

R = N.º de refeições encomendadas.

- d. Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal a que o adjudicatário se vinculou na proposta, ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de 100,00 € (cem euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times [\text{n.º de dias} \times \text{n.º trabalhadores}]$$

- e. Sempre que o adjudicatário não cumprir os prazos e as regras estipuladas, designadamente no respeitante à utilização de produtos de limpeza autorizados, para a limpeza e arrumação das instalações, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de 100,00 € (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de resolução do contrato, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times \text{n.º de dias}$$

- f. Sempre que se verifique o incumprimento na higiene do pessoal afeto à empresa (fardamento sujo e/ou inexistente, uso de adornos, unhas pintadas, deficiente higienização das mãos) será aplicada uma penalidade no valor de € 100,00 (cem euros) por cada trabalhador, sempre que o incumprimento se verifique.

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times \text{n.º trabalhadores}$$

9. Relativamente a qualidade e quantidade da refeição servida, sem prejuízo de serem fixados parâmetros qualitativos e quantitativos mais detalhados pelas entidades adquirentes, observar-se-á o seguinte:
- a. Sempre que forem obtidas pela entidade adquirente ou por outras entidades oficiais, análises efetuadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada pela, entidade adquirentes, uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

- b. Sempre que se verificarem insuficiência de comida para o número de crianças a almoçar no refeitório poder-lhe-á ser aplicada, pela entidade adquirente, uma penalidade de € 500,00 (quinhentos euros).
- c. Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adquirente ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato a entidade adquirente, e caso se verifiquem em simultâneo 2 inconformidades das enunciadas nas alíneas abaixo, poderá exigir cumulativamente a outras penalidades já referidas em situações individualmente consideradas, o valor de € 250,00 (duzentos e cinquenta euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de rescisão do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

1. Situações passíveis de análise:

- i. Registos das temperaturas alimentos/matérias-primas;
- ii. Registos das temperaturas refeições;
- iii. Registos da temperatura equipamentos (frio e quente);
- iv. Registos da lavagem e desinfestação de legumes, saladas e frutas;
- v. Registos da recolha/armazenamento da amostra;
- vi. Registos da higienização das instalações, equipamentos fixos e móvel e restante utensilagem);
- vii. Afixação das ementas em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar;
- viii. Afixação do quadro do pessoal atualizado em cada unidade;
- ix. Horário da entrega dos produtos;
- x. Alteração das ementas sem conhecimento da entidade adquirente.

10. O incumprimento da realização das ações de formação constantes da proposta constitui à entidade adquirente o direito de deduzir, no período letivo seguido da verificação do incumprimento, o valor a faturar no montante calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 15,00\text{€} \times n^{\circ} \text{ de horas do formando em falta}$$

11. O incumprimento relativo às análises laboratoriais constitui a entidade adquirente no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 80,00\text{€} \times n^{\circ} \text{ de análises em falta por refeitório (refeições ou pessoal ou equip.)}$$

12. O adjudicatário fica obrigado a fornecer ao adquirente toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo instrumento contratual. A documentação, após aprovada pelas entidades adquirentes, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adquirente ou por quem esta delegue tais funções.

Em caso de deteção de não-conformidades em relação ao sistema HACCP, o adquirente incorrerá em multas de valores entre 750,00 € e 2.500,00 € por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pelas entidades adquirentes, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar.

As multas referentes à violação do sistema HACCP são acumuláveis com outras penalidades a que o mesmo evento possa corresponder.

13. Após receção/comunicação formal das anomalias pela entidade adquirente, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias. Findo este período, será efetuada nova auditoria e, caso a

situação se mantenha, será aplicada pela entidade adquirente uma penalidade no valor de 500.00 € (quinhentos euros), independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

14. A aplicação das penalidades previstas na presente cláusula não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.
15. Para efeitos da aplicação da sanção prevista no presente artigo, considera-se que o prazo de entrega dos produtos se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos produtos encomendados, desde que se encontrem em condições de serem recebidos.
16. O incumprimento do exposto no artigo 32.º do presente caderno de encargos confere à CIMRL o direito da aplicação de uma sanção pecuniária, a seu favor, no valor de 500,00 € (quinhentos euros) por relatório não entregue.
17. É considerado incumprimento gravoso, para efeitos da alínea g) do número 2 do artigo 21.º a existência de 3 (três) fornecimentos com violação dos níveis de serviço (prazos de entrega e requisitos do fornecimento), durante um período de 6 (seis) meses, sendo para o efeito considerados todos os contratos celebrados ao abrigo do acordo quadro.

Cláusula 14.ª

Diferendos

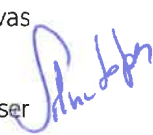
Os diferendos surgidos na fase de verificação das refeições fornecidas entre o representante da entidade adquirente e o fornecedor ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- a. Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante das entidades adquirentes presente no refeitório;
- b. Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se as entidades com competência específica na matéria;
- c. Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não-cumprimento da legislação do sector alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, na sua atual redação, o fornecedor poderá reclamar para as entidades adquirentes, num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
- d. As entidades adquirentes darão conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo, sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo prestador de serviços.

Cláusula 15.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 de acordo quadro.

- 
- 
- 
- 
- 
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excepcional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
 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 furtivos 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 furtivos determinam a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento daquelas resultantes.

Cláusula 16.ª

Resolução por parte da entidade adquirente

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adquirente pode resolver os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.
2. Para efeitos do presente artigo, 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 da entidade fornecedora:
 - a. Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
 - b. Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no presente caderno de encargos e nos contratos de aquisição;
 - c. Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato de aquisição, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade fornecedora;
 - d. Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
 - e. Incumprimento, por parte do fornecedor, 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 fornecedora em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.
4. A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba à entidade adquirente, nos termos gerais de direito.

Cláusula 17.^a
Resolução de litígios

1. Para o conhecimento de quaisquer litígios emergentes do contrato, designadamente relativos à respetiva interpretação ou execução é competente a comarca à qual compete a resolução do litígio.
2. As partes podem derrogar o disposto no número anterior por acordo escrito, decidindo submeter à arbitragem algum litígio específico.

Cláusula 18.^a
Cessão da posição contratual e subcontratação

1. O cocontratante não pode ceder a sua posição no acordo quadro e no contrato celebrado ao seu abrigo.
2. O cocontratante poderá subcontratar o fornecimento dos bens objeto do presente acordo quadro, desde que autorizado previamente pela CIMRL e pela entidade adquirente.
3. Para efeitos da produção e envio dos relatórios previstos no artigo 32.º e do pagamento da remuneração à CIMRL previsto no artigo 35.º, ambos do caderno de encargos do acordo quadro, a responsabilidade mantém-se no cocontratante.

Cláusula 19.^a
Foro competente

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

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, sob pena de eficácia da comunicação realizada.

Capítulo IV
Condições de fornecimento

Cláusula 21.^a
Comunicações e notificações

1. O fornecimento de refeições escolares previstos no presente caderno de encargos, deverá ser realizado de acordo com as condições definidas no mesmo e demais documentos contratuais, sem prejuízo da

entidade adquirente ajustar, em sede de procedimento ao abrigo do acordo quadro, os fornecimentos à sua real necessidade.

2. Os produtos e serviços a adquirir no âmbito deste procedimento enquadram-se no Lote 4 previsto no Acordo Quadro da CIMRL e, sem prejuízo das demais obrigações previstas naquele acordo quadro, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares em regime de confeção local, bem como a confeção e distribuição das refeições escolares a quente assegurando os demais serviços associados e previstos no presente caderno de encargos, em função das necessidades da entidade adquirente.
3. Assim as refeições objeto de contrato serão confeccionadas na cozinha da Escola Básica de Mações de Dona Maria. Algumas dessas refeições serão servidas no refeitório da mesma infraestrutura e as restantes serão distribuídas e transportadas a quente para a Escola Básica de Alvaiázere, conforme quadro que se segue:

Estabelecimento de Ensino	N.º médio de refeições anuais para o ano letivo (2020/2021)	N.º médio de refeições no ano letivo 2021/2022	Local de fornecimento
Escola Básica de Alvaiázere	27.000	43.000	Escola Básica de Alvaiázere
Escola Básica de Mações D ^a Maria	7.000	10.000	Escola Básica de Mações D ^a Maria
TOTAL	34.000	53.000	

4. Para o fornecimento deste serviço, o fornecedor deverá ter em consideração o exposto no número 9 do artigo 29º do caderno de encargos do Acordo Quadro da CIMRL.
5. O fornecedor deverá assegurar a prestação dos serviços, assegurando o cumprimento das condições mínimas constantes no presente caderno de encargos e na demais legislação aplicável, sem prejuízo da entidade adquirente adaptar os requisitos às suas reais necessidades.
6. Corre por conta da entidade adquirente os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições.
7. O fornecedor deverá considerar a seu encargo a manutenção dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados pela entidade adquirente.

Cláusula 22.ª

Níveis de serviço

Sem prejuízo de outros níveis de serviço fixados no presente procedimento, se mais favoráveis para a entidade adquirente, o cocontratante deve cumprir os seguintes níveis de serviço mínimos:

- a. Nomeação de um gestor de conta afeto à gestão do contrato;
- b. Apresentação dos relatórios de gestão na periodicidade prevista no presente caderno de encargos;
- c. Presença em reuniões periódicas para análise dos relatórios com as entidades agregadoras, sempre que por estas solicitado;

- d. Demais níveis de serviço mínimos definidos no presente caderno de encargos.

Cláusula 23.ª

Revisão dos níveis de serviço

1. Os níveis de serviço podem ser revistos, tendo em vista o respetivo ajustamento, quer através da introdução de novos indicadores que se mostrem necessários ou em falta, quer através da alteração dos respetivos termos, nomeadamente os parâmetros utilizados na sua definição, quer ainda pela eliminação de indicadores que se revelem inadequados, desajustados ou desnecessários.
2. A revisão será feita mediante acordo de ambas as partes e deve ser efetivada em período de tempo acordado para o efeito.

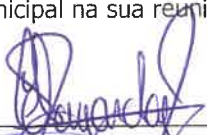
Cláusula 24.ª

Emissão de Relatórios de Gestão

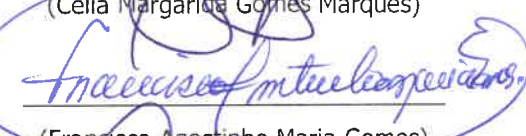
1. É obrigação dos fornecedores produzir e enviar os seguintes relatórios de gestão:
 - a. Relatórios de faturação;
 - b. Relatórios de níveis de serviço.
2. Os fornecedores devem enviar os relatórios de faturação e os relatórios de níveis de serviço à entidade adquirente com uma periodicidade mensal e à CC-CIMRL com uma periodicidade semestral.
3. O não envio, à entidade adquirente, dos relatórios referidos no número 1 do presente artigo, ou a existência de erros nos mesmos, que não permitam a monitorização do fornecimento, tem um efeito suspensivo no pagamento das faturas em dívida pela entidade adquirente até à regularização da situação em causa.
4. Os relatórios são emitidos tendo em conta a existência de 2 (dois) perfis diferenciados:
 - a. CC-CIMRL – recebe a informação agregada ao nível das entidades adquirentes que representa;
 - e,
 - b. Entidade adquirente – recebe a informação agregada ao nível da entidade adquirente.
5. Os relatórios de faturação devem conter, com a agregação de informação indicada no número anterior, os seguintes elementos:
 - a. Identificação da entidade adquirente;
 - b. N.º de contrato;
 - c. Duração prevista do contrato;
 - d. Datas de início e de fim do contrato;
 - e. Descrição dos fornecimentos realizados e dos serviços prestados;
 - f. N.º de refeições fornecidas;
 - g. Valor faturado no período;
 - h. Valor de contrato.
6. Os relatórios de níveis de serviço devem conter, com a agregação de informação indicada no número 4 do presente artigo, os seguintes elementos relativos a requisitos técnicos e funcionais mínimos definidos no presente caderno de encargos e eventuais sanções aplicadas pelas entidades adquirentes:
 - a. Identificação da entidade adquirente;

- b. N.º de contrato;
 - c. Duração prevista do contrato;
 - d. Datas de início e de fim do contrato;
 - e. Informação relativa aos prazos, cumprimento de datas para os fornecimentos realizados e disponibilização dos serviços contratados, bem como a sua disponibilidade anual;
 - f. Informação sobre incumprimentos relativos aos fornecimentos, ou serviços afetados e respetiva justificação;
 - g. Informação relativa ao tipo e qualidade do serviço de apoio prestado ao cliente;
 - h. Tipo e quantidade de fornecimentos prestados sem a qualidade requerida;
 - i. Sanções aplicadas e respetiva justificação.
7. Todos os relatórios e demais documentos elaborados pelo fornecedor devem ser integralmente redigidos em português.

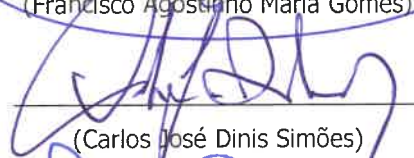
Aprovado pela Câmara Municipal na sua reunião de 03 de fevereiro de 2021



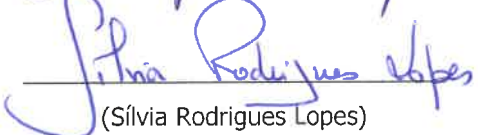
(Célia Margarida Gomes Marques)



(Francisco Agostinho Maria Gomes)



(Carlos José Dinis Simões)



(Sílvia Rodrigues Lopes)



(Anabela Barros Simões)

