AQ 01/2021

ACORDO-QUADRO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

CADERNO DE ENCARGOS

Índice

PARTE I - DISPOSIÇÕES GERAIS....4
CAPITULO I - Informações Gerais....4
Artigo 1.º - Definições....4
Artigo 2.º - Caderno de Encargos....4
Artigo 3.º - Objeto....5
Artigo 4.º - Forma e documentos contratuais....5
Artigo 5.º - Prazo de vigência....6
CAPITULO II - Obrigações entidades intervenientes....6
Secção I - Entidades cocontratantes....6
Artigo 6.º - Obrigações das entidades cocontratantes....6
Artigo 7.º - Entrega dos produtos....7
Artigo 8.º - Auditorias aos produtos fornecidos e à prestação de serviços....7
Artigo 9.º - Segurança....8
Artigo 10.º - Sigilo e confidencialidade....8
Artigo 11.º - Direitos de propriedade intelectual....9
Artigo 12.º - Seguros....9
Secção II - Entidades adquirentes e CC-CIMBAL....9
Artigo 13.º - Obrigações das entidades adquirentes....9
Artigo 14.º - Obrigações da CIMBAL....10
Artigo 15.º - Alterações ao Acordo-quadro....10
Capítulo III - Penalidades contratuais....10
Artigo 16.º - Penalidades contratuais....11
Artigo 17.º - Diferendos....14
Artigo 18.º - Execução da caução....14
Artigo 19.º - Casos fortuitos ou de força maior....14
Artigo 20.º - Suspensão do Acordo-Quadro....15
Artigo 21.º - Motivos de suspensão e exclusão de um cocontratante do Acordo-Quadro....15
Artigo 22.º - Resolução por parte das entidades adquirentes....16
Artigo 23.º - Resolução de litígios....17
Artigo 24.º - Arbitragem....17
Capítulo IV - Disposições Finais....17
Artigo 25.º - Prazos e regras de contagem....17
Artigo 26.º - Notificações e comunicações....17
Artigo 27.º - Cessão da posição contratual e Subcontratação....17
Artigo 28.º - Legislação aplicável....17
PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS....18
CAPITULO I - Condições de fornecimento....18
Artigo 29.º - Condições de fornecimento....18
Artigo 30.º - Níveis de serviço....19
Artigo 31.º - Revisão dos níveis de serviço....19

Artigo 32.º - Emissão de Relatórios de Faturação 19
Artigo 33.º - Preço Contratual 20
Artigo 34.º - Preço das refeições calculado através de senhas vendidas 20
Artigo 35.º - Remuneração da CC-CIMBAL 21
PARTE III - PROCEDIMENTOS DE AQUISIÇÃO PELAS ENTIDADES ADQUIRENTES 21
Artigo 36.º - Aquisição de Refeições Escolares 21
Artigo 37.º - Critérios de adjudicação ao abrigo do Acordo-quadro 22
Artigo 38.º - Despesas 22
Artigo 39.º - Prazo de vigência dos contratos efetuados ao abrigo do Acordo-Quadro 23
Artigo 40.º - Aplicação subsidiária 23

PARTE I - DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPITULO I - Informações Gerais

Artigo 1.º - Definições

Para efeitos do presente caderno de encargos entende-se por:

a) Acordo-quadro – Contrato escrito a celebrar entre a Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (doravante abreviadamente designada por CIMBAL) e as entidades fornecedoras selecionadas que estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas do fornecimento de refeições escolares por essas entidades às entidades adquirentes;

b) CC-CIMBAL - Central de Compras da CIMBAL, criada através de deliberação, de 8 de junho de 2011, do Conselho Intermunicipal da CIM do Baixo Alentejo, ao abrigo do disposto no artigo 260.º do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 200/2008, de 9 de outubro, com o objeto e atribuições definidos no seu Regulamento Orgânico e de Funcionamento;

c) Caderno de Encargos – O presente caderno de encargos referente ao concurso público para seleção de fornecedores de refeições escolares estabelece os requisitos técnicos, económicos e legais a cumprir pelos concorrentes;

d) CCP – Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, com a redação do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua redação em vigor;

e) Cocontratante – Concorrente selecionado para fornecer as entidades adquirentes no âmbito do presente acordo-quadro;

f) Contratos de aquisição – Contratos de aquisição de refeições escolares a celebrar entre as entidades adquirentes e os fornecedores, nos termos do disposto nos artigos 257.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos e de acordo com o presente caderno de encargos;

g) Conselho Intermunicipal – Órgão de direção da CIMBAL;

h) Entidade Adquirente – Entidades adjudicantes que integram a Central de Compras CIMBAL;

i) Entidade Agregadora – Entidade que representa um agrupamento de entidades adquirentes, que poderá ser a CIMBAL, a CC-CIMBAL ou um conjunto de entidades que a integram;

j) Entidade Contratante ou adjudicante – Para efeitos de celebração do acordo-quadro, objeto do presente caderno de encargos, será a CIMBAL, para efeitos de contratos de prestação do serviço serão as entidades adquirentes;

k) Entidade fornecedora ou adjudicatária – Entidade adjudicatária selecionada para o fornecimento de refeições escolares no âmbito do presente acordo-quadro;

l) Fornecimento – Disponibilização de um conjunto de produtos e serviços, por aquisição, pela entidade fornecedora à entidade adquirente;

m) Plataforma Eletrónica – Plataforma Eletrónica de Contratação Pública utilizada pela CIMBAL no âmbito do presente procedimento.

Artigo 2.º - Caderno de Encargos

O caderno de encargos estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas da aquisição de refeições escolares, a ser contratada pela CIMBAL para os Municípios que a integram, bem como para as outras entidades que se achem submetidas ao regime do Código dos Contratos Públicos, nomeadamente

as entidades que integram os diversos sectores empresariais locais, instituições particulares de solidariedade social, corporações de bombeiros e as freguesias, localizadas na região do Baixo Alentejo, desde que manifestem a vontade de integração, o que comporta a adesão à Central de Compras da CIMBAL, aos seus princípios e à aceitação do seu Regulamento e das normas de execução emanadas pelo Conselho Intermunicipal da CIMBAL.

Artigo 3.º - Objeto

1. O presente concurso público tem por objeto a celebração de um acordo-quadro para a seleção de fornecedores de refeições escolares (Lotes 1 a 4), nos termos e ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 252.º do Código dos Contratos Públicos e do presente caderno de encargos, para as entidades que integram CC-CIMBAL.

2. Os produtos e serviços a adquirir no âmbito do acordo-quadro a celebrar terão de cumprir as especificações técnicas previstas na legislação em vigor, as quais se encontram agrupadas, de acordo com os seguintes lotes:

- **a)** Lote 1 – Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local;
- **b)** Lote 2 – Fornecimento de refeições escolares transportadas a quente;
- **c)** Lote 3 – Fornecimento de matéria-prima alimentar e não alimentar;
- **d)** Lote 4 – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente;

Artigo 4.º - Forma e documentos contratuais

1. O contrato de acordo-quadro será celebrado por escrito.

2. Fazem parte integrante do contrato de acordo-quadro os seguintes documentos:

- **a)** Suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo Conselho Intermunicipal da CIMBAL;
- **b)** Os esclarecimentos e retificações relativos ao caderno de encargos;
- **c)** O programa de concurso e o presente caderno de encargos;
- **d)** A proposta do adjudicatário;
- **e)** Os esclarecimentos à proposta adjudicada; e,
- **f)** Outras peças do concurso.

3. Além dos documentos indicados no número anterior, as entidades fornecedoras obrigam-se, também, a respeitar, no que lhe seja aplicável e não esteja em oposição com os documentos do contrato, as normas portuguesas e europeias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, e as de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes.

4. O estabelecido no clausulado do contrato de acordo-quadro prevalece, em caso de dúvida, sobre o que constar dos demais documentos previstos no n.º 2 deste artigo.

5. Havendo contradição entre os documentos previsto no n.º 2 deste artigo, a ordem de prevalência é a que nele se dispõe, 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 Código.

Artigo 5.º - Prazo de vigência

1. O acordo-quadro que resulta do presente procedimento, tem a duração de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da sua assinatura para a totalidade dos lotes em apreço, e considera-se automaticamente renovado por períodos de um ano se nenhuma das partes o denunciar, mediante notificação à outra parte por carta registada com aviso de receção, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação ao termo, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.

2. O prazo máximo de vigência do acordo-quadro, incluindo renovações, é de 36 (trinta e seis) meses.

CAPITULO II - Obrigações entidades intervenientes

Secção I - Entidades cocontratantes

Artigo 6.º - Obrigações das entidades cocontratantes

1. Sem prejuízo das demais obrigações previstas na legislação aplicável e nas peças do presente procedimento, constituem, entre outras, obrigações das entidades cocontratantes:

a) Apresentar proposta válida, com preços iguais ou inferiores ao estabelecido pelo cocontratante no presente acordo-quadro, a todas as consultas efetuadas pela entidade agregadora ou por qualquer entidade adquirente, para o lote ou lotes para os quais foram selecionadas, no âmbito do presente acordo-quadro, respeitando os termos dos convites e o disposto no presente caderno de encargos;

b) Celebrar contratos de fornecimento com as entidades adquirentes;

c) Fornecer os produtos e serviços às entidades adquirentes, nos locais por estas definidos, nos termos da proposta apresentada no âmbito do convite referido no número anterior, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos, em particular no Anexo B, e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes;

d) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no artigo 15.º do presente caderno de encargos;

e) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;

f) Entregar os produtos objeto dos contratos em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.

g) Comunicar antecipadamente às entidades agregadoras e adquirentes os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;

h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução dos contratos e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

i) Comunicar às entidades adquirentes a nomeação do gestor de cliente responsável pelos contratos celebrados ao abrigo do acordo-quadro e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;

j) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;

k) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os à CIMBAL através da submissão dos mesmos na área reservada do site da Central de Compras, em: http://centraldecompras.cimbal.pt;

l) Submeter os relatórios de faturação previstos no presente caderno de encargos através da na área reservada do site da Central de Compras, em: http://centraldecompras.cimbal.pt;

m) Remunerar a CIMBAL nos termos do presente caderno de encargos;

n) Manter sigilo e garantir a confidencialidade; e,

o) Disponibilizar, sempre que solicitado pela CC-CIMBAL, declaração emitida por um Revisor Oficial de Contas (ROC) ou pela entidade fiscalizadora das contas da empresa, na qual se certifiquem os valores comunicados nos relatórios de faturação entregues, relativos aos procedimentos realizados ao abrigo do presente acordo-quadro.

Artigo 7.º - Entrega dos produtos

Os produtos e serviços objeto dos contratos de aquisição serão entregues às entidades adquirentes de acordo com as suas necessidades e solicitações, nos termos e condições previstas no presente caderno de encargos.

Artigo 8.º - Auditorias aos produtos fornecidos e à prestação de serviços

1. As entidades fornecedoras obrigam-se a permitir à CIMBAL, às entidades adquirentes e às entidades agregadoras por ela abrangidas, ou a quem estas designem, durante a vigência dos acordos quadro ou dos seus contratos de fornecimento, a realização de auditorias a todas as suas instalações e a permitir o exame dos produtos, para efeitos de monitorização da qualidade da execução dos contratos de fornecimento de refeições escolares e o cumprimento das obrigações legais e, quando justificado, aplicar as devidas sanções.

2. Os exames dos produtos referidos no número anterior, poderão ser realizados sempre e quando as entidades adquirentes entenderem através da recolha de amostras e realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados ou através da realização da medição de Adenosina Trifosfato (ATP) pelo método de fotoluminescência.

3. Durante a fase de realização da auditoria, as entidades fornecedoras devem prestar toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daquelas, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.

4. As auditorias referidas no número anterior, poderão ser realizadas pelas entidades adquirentes ou por quem estas designem, incluindo obviamente os serviços e organismos com competências específica, através da visita às instalações fabris dos fornecedores, exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como análise da documentação referente aos sistemas

de HACCP.

5. As entidades adquirentes podem 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 fornecedor, nos casos em que as refeições sejam confecionadas naquele local e recolha de elementos de prova caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;
    - **d)** Verificação do cumprimento dos requisitos exigíveis ao pessoal afeto à atividade.
6. Os encargos com a realização das inspeções, devidamente comprovados, são da exclusiva responsabilidade das entidades fornecedoras.
7. Verificada qualquer discrepância com as características, especificações e requisitos técnicos definidos pelas normas legais ou contratuais aplicáveis ou não se comprovando a total operacionalidade dos produtos, as entidades adquirentes disso informarão as entidades fornecedoras, por escrito, devendo estas proceder, à sua custa e no prazo razoável acordado com as entidades adquirentes, às reparações ou substituições necessárias.
8. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário devera proceder a sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o anexo A deste caderno de encargos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
9. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará as entidades adquirentes nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
10. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
11. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, os representantes das entidades adquirentes devem:
    - **a)** Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas neste caderno de encargos;
    - **b)** Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
    - **c)** Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
    - **d)** Informar, pela via mais rápida, as entidades adquirentes;
    - **e)** Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Artigo 9.º - Segurança

As entidades fornecedoras de serviços acordarão com as entidades adquirentes as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações destas últimas, para a realização dos trabalhos necessários para a entrega e abastecimento dos produtos objeto do acordo-quadro.

Artigo 10.º - Sigilo e confidencialidade

1. As partes obrigam-se a guardar sigilo e confidencialidade sobre todos os assuntos previstos no objeto

do contrato de acordo-quadro, e a tratar como confidenciais todos os documentos a que tenham acesso no âmbito do seu desenvolvimento, abrangendo esta obrigação os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos no fornecimento ou no procedimento ao qual o mesmo deu origem.

2. Exclui-se do âmbito do número anterior toda a informação gerada por força da execução do contrato de acordo-quadro, bem como todos os assuntos ou conteúdo de documentos que por força de disposição legal tenham de ser publicitados e/ou sejam do conhecimento público.

3. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do acordo-quadro ou dos contratos de aquisição, 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.

Artigo 11.º - Direitos de propriedade intelectual

São da responsabilidade dos cocontratantes os encargos decorrentes da utilização, no âmbito do acordo-quadro e dos contratos celebrados ao seu abrigo, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.

Artigo 12.º - 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.

Secção II - Entidades adquirentes e CC-CIMBAL

Artigo 13.º - Obrigações das entidades adquirentes

1. Constituem, entre outras, obrigações das entidades adquirentes:

- **a)** Celebrar os contratos de fornecimento com as entidades fornecedoras, sempre que tal considerem necessário;
- **b)** Monitorizar o fornecimento dos produtos e serviços no que respeita ao cumprimento dos requisitos técnicos mínimos e níveis de serviços definidos no presente caderno de encargos e no contrato celebrado, e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- **c)** Comunicar, em tempo útil, à CIMBAL os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato de aquisição e/ou acordo-quadro e reportar os resultados da monitorização; e,
- **d)** Facultar toda a informação relativa aos fornecimentos efetuados ao abrigo do acordo-quadro, sempre que lhes seja solicitado pela CIMBAL, até 10 (dez) dias uteis após a sua solicitação.

2. A informação referida na alínea d) do número anterior deve ser enviada através de relatórios de faturação, elaborados e submetidos em conformidade com o modelo a disponibilizado em: http://centraldecompras.cimbal.pt

Artigo 14.º - Obrigações da CIMBAL

1. Constituem, entre outras, obrigações da CIMBAL:

a) Celebrar, gerir e atualizar o acordo-quadro respeitante à aquisição de refeições escolares;

b) Acompanhar e promover a adoção do acordo-quadro;

c) Monitorizar a qualidade do fornecimento dos produtos e serviços e, quando necessário, intervir na aplicação de sanções; e,

d) Fornecer às entidades adquirentes, a requerimento destas, elementos disponíveis que não tenham carácter confidencial ou sigiloso e que se afigurem convenientes para uma melhor execução das prestações compreendidas no objeto dos contratos de fornecimento.

Artigo 15.º - Alterações ao Acordo-quadro

1. A CC-CIMBAL pode, em qualquer momento, em virtude de alterações justificáveis no mercado de fornecimento de refeições escolares, promover a atualização dos preços máximos unitários para as entidades adquirentes, para cada lote.

2. CC-CIMBAL pode atualizar as características dos bens ou dos serviços a adquirir ao abrigo do contrato de acordo-quadro, modificando-as ou substituindo-as por outras, desde que se mantenha o tipo de prestação e os objetivos das especificações fixadas no procedimento de formação do acordo-quadro e desde que tal se justifique por indicações do Ministério da Educação ou dos Municípios que integram a CC-CIMBAL.

3. A eventual atualização dos bens e serviços objeto do acordo-quadro deve obedecer aos seguintes requisitos:

a) Que sejam da mesma qualidade dos constantes da proposta inicial;

b) Que tenham, no mínimo, os requisitos legais, técnicos, funcionais e ambientais e de segurança exigidos;

c) Que os preços sejam iguais ou inferiores aos preços dos bens e serviços que substituem; e,

d) Que as restantes condições constantes do contrato de acordo-quadro se mantenham inalteráveis.

4. Para efeitos de qualquer alteração ao acordo-quadro, distinta da referida no número 1 deste artigo, a parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.

5. Os cocontratantes não podem apresentar propostas em procedimentos lançados ao abrigo do acordo-quadro com bens e serviços que não tenham sido previamente aprovados pela CC-CIMBAL.

6. As alterações não podem conduzir à modificação do objeto principal do acordo-quadro nem configurar uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência garantida na fase de formação do mesmo.

7. Qualquer alteração só se considera válida quando forem devolvidos ao cocontratante os documentos de atualização devidamente assinados pela CIMBAL com informação relativa à data em que produzirá efeitos.

Capítulo III - Penalidades contratuais

Artigo 16.º - Penalidades contratuais

1. O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no acordo-quadro e nos contratos de aquisição, confere às entidades adquirentes o direito a serem indemnizadas através da aplicação de uma sanção, a creditar a favor da entidade adquirente 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 das entidades fornecedoras 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 22.º resolver o contrato.
4. Em caso de resolução dos contratos de aquisição por incumprimento das entidades fornecedoras, as entidades adquirentes podem 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 pelas entidades fornecedoras 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 as entidades adquirentes possam 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 às entidades adquirentes 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	€ 500,00
51 a 100	€ 1.000,00
101 a 200	€ 1.500,00
201 a 300	€ 2.000,00
301 a 400	€ 2.500,00
A partir de 401	€ 3.000,00

8. No que diz respeito ao pessoal afeto ao fornecimento das refeições:
   - **a)** O fornecedor 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 discriminados pelas entidades adquirentes nos respetivos procedimentos ao abrigo do presente acordo-quadro. 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, deverá ser aplicada uma penalização, através da seguinte

fórmula:

Penalização = (Nt-Nf) x R

Em que:

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

Nf = 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:

Penalização = 100€ x [n. º de dias x 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:

Penalização = 100€ x 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.

Penalização = 100€ x 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 constituiu 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:

Penalização = 15,00€ x nº 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:

Penalização = 100,00€ x n.º 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 CIMBAL 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 2 (dois) fornecimentos com violação dos níveis de serviço (prazos de entrega e requisitos do fornecimento), sendo para o efeito considerados todos os contratos celebrados ao abrigo do acordo-quadro.

Artigo 17.º - 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 os Regulamentos do Parlamento Europeu e do Conselho, 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 fornecedor.

Artigo 18.º - Execução da caução

1. As cauções prestadas para o exato e pontual cumprimento das obrigações decorrentes dos contratos, podem ser executadas pelas entidades adquirentes sem necessidade de prévia decisão judicial.

2. A resolução dos contratos de aquisição pelas entidades adquirente não impede a execução da caução.

Artigo 19.º - 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 excecional, 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 furtuitos ou de força maior deverá ser comunicada à outra parte e justificar tais situações, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

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

Artigo 20.º - Suspensão do Acordo-Quadro

1. Sem prejuízo do direito de resolução do acordo-quadro, a CIMBAL pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público, suspender, total ou parcialmente, a execução do acordo-quadro.
2. A suspensão produzirá os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da notificação dos cocontratantes, por carta registada com aviso de receção, salvo se da referida notificação constar data posterior.
3. A CIMBAL pode, a todo o tempo, levantar a suspensão da execução do acordo-quadro.
4. Os cocontratantes não poderão reclamar ou exigir qualquer indemnização, com base na suspensão total ou parcial do acordo-quadro.

Artigo 21.º - Motivos de suspensão e exclusão de um cocontratante do Acordo-Quadro

1. O incumprimento por qualquer das entidades cocontratantes das obrigações que sobre si recaem, nos termos do presente acordo-quadro ou dos demais documentos contratuais aplicáveis, confere à CIMBAL o direito à exclusão dessa entidade do acordo-quadro com o correspondente ressarcimento de todos os prejuízos causados, nos termos gerais de direito.
2. Para efeitos do presente artigo, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo a verificação de qualquer das seguintes situações, em relação a cada um dos cocontratantes:
    - **a)** Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
    - **b)** Incumprimento das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
    - **c)** Falsas declarações;
    - **d)** Não submissão definitiva dos relatórios de faturação previstos no artigo 32.º do presente caderno de encargos;
    - **e)** Não cumprimento das obrigações de remuneração da CIMBAL nos termos do artigo 35.º do presente caderno de encargos;
    - **f)** A resolução do contrato por uma das entidades adquirentes, nos termos do artigo 22.º do presente caderno de encargos;
    - **g)** A verificação de incumprimento gravoso relativo aos fornecimentos realizados;
    - **h)** Recusa do fornecimento de refeições a uma entidade adquirente sem razão justificada;
    - **i)** Não apresentação de proposta ou apresentação de proposta não válida, nos termos da alínea a) do artigo 6.º;
    - **j)** Incumprimento dos requisitos técnicos e funcionais e níveis de serviço mínimos previstos no presente caderno de encargos;
3. O exercício do direito de exclusão terá lugar, mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação do motivo de incumprimento, no prazo de 60 (sessenta) dias a contar do seu conhecimento pela CIMBAL.
4. A exclusão do acordo-quadro não liberta o fornecedor do dever de satisfazer as requisições das entidades adquirentes, recebidas até à data da exclusão.
5. A exclusão de um fornecedor não prejudica a aplicação das sanções previstas no artigo 16.º do

presente caderno de encargos.

6. Em caso de verificação, designadamente, dos factos constantes das alíneas b) a j) do n.º 2, pode a CIMBAL optar pela aplicação de suspensão do cocontratante do acordo-quadro, até conclusão do inquérito, em função da ponderação da gravidade e reiteração do incumprimento, com a consequente inibição de participação em procedimentos iniciados ao seu abrigo, até conclusão do período de suspensão.
7. Determina-se a figura de suspensão sempre que o cocontratante não disponibilize, nas soluções eletrónicas de disponibilização de documentos de habilitação, indicados pela CC-CIMBAL, os respetivos documentos devidamente atualizados.
8. O período de suspensão referido no n.º 6 não deverá ser superior a 90 (noventa) dias, e deverá terminar com o cumprimento das falhas que motivaram a referida suspensão ou com a conclusão do processo de inquérito.
9. O cumprimento das falhas referidas no número anterior não inibe a CIMBAL do direito de resolução do contrato e consequente exclusão do acordo-quadro, nos termos no n.º 1.
10. Para efeitos do disposto nas alíneas d), g), h), i) e j) do número dois do presente artigo, considera-se haver incumprimento definitivo quando, após advertência e/ou aplicação de sanção, quando exista, o fornecedor continue a incorrer em incumprimento.

Artigo 22.º - Resolução por parte das entidades adquirentes

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, as entidades adquirentes podem resolver os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso do 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 a cada uma das entidades fornecedoras:
    - **a)** Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
    - **a)** Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no presente caderno de encargos e nos contratos de aquisição;
    - **b)** Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência dos acordos quadro e dos contratos de aquisição, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade fornecedora;
    - **c)** Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
    - **d)** 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;
    - **e)** 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 às entidades adquirentes, nos termos gerais de direito.

Artigo 23.º - 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.

Artigo 24.º - Arbitragem

Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do acordo-quadro ou dos contratos de aquisição que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido com recurso à arbitragem, nos termos da Lei n.º 63/2011, de 14 de dezembro.

Capítulo IV - Disposições Finais

Artigo 25.º - Prazos e regras de contagem

Os prazos previstos no acordo-quadro e nos contratos de aquisição contam-se nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 26.º - Notificações e comunicações

1. As notificações entre as partes devem ser efetuadas com suficiente clareza, de modo a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
2. Com exceção das situações em que a Lei ou o presente caderno de encargos exija uma formalidade especial, as notificações serão preferencialmente efetuadas através da plataforma eletrónica utilizada pela CIMBAL, podendo ainda ser efetuadas pelos seguintes meios:
    a) Por correio eletrónico com aviso de entrega;
    b) Por telecópia (fax); e,
    c) Por carta registada com aviso de receção.
3. Salvo indicação em contrário, os atos administrativos inerentes à execução do acordo-quadro só produzem efeitos após notificação, nos termos previstos nos números anteriores.

Artigo 27.º - Cessão da posição contratual e Subcontratação

1. Os cocontratantes não podem ceder a sua posição no acordo-quadro e nos contratos celebrados ao seu abrigo.
2. Os cocontratantes poderão subcontratar o fornecimento dos bens objeto do presente acordo-quadro, desde que autorizado previamente pela CIMBAL e pela entidade adquirente.
3. Para efeitos da produção e envio dos relatórios previstos no artigo 32.º e do pagamento da remuneração à CIMBAL previsto no artigo 35.º, ambos do presente caderno de encargos, a responsabilidade mantém-se nos cocontratantes.

Artigo 28.º - Legislação aplicável

Em tudo o omisso no presente caderno de encargos e seu anexo, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

a) Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro,

com a redação do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua redação em vigor;

b) Diretiva 2014/24/UE, de 26 de fevereiro;

c) Decreto-Lei n.º 200/2008, de 9 de outubro;

d) Código de Procedimento Administrativo; e,

e) Em demais legislação aplicável.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

CAPITULO I - Condições de fornecimento

Artigo 29.º - Condições de fornecimento

1. O fornecimento de refeições escolares previstos no presente acordo-quadro, deverá ser realizado de acordo com as condições definidas no presente caderno de encargos e demais documentos contratuais, sem prejuízo das entidades adquirentes ajustarem, em sede de procedimento ao abrigo do acordo-quadro, os fornecimentos às suas reais necessidades.

2. Para o Lote 1, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente acordo-quadro, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares em regime de confeção local assegurando os demais serviços associados previstos no Anexo B, em função das necessidades da entidade adquirente.

3. Para o Lote 2, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente acordo-quadro, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares a quente, assegurando os demais serviços associados previstos no Anexo B, em função das necessidades da entidade adquirente.

4. Para o lote 2, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente acordo-quadro o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares a quente, nos termos do número anterior com recurso a utensílios inox, palamenta descartável ou com reposição de palamenta não descartável no início da prestação do serviço conforme inventário e sempre que seja necessário, em função das necessidades da entidade adquirente, a informar em sede de procedimento ao abrigo do acordo-quadro.

5. Para o Lote 2, o fornecedor deverá prever a possibilidade da confeção ser em cozinha gerida pelo próprio ou da entidade adquirente, em função da necessidade a informar em sede de procedimento ao abrigo do acordo-quadro.

6. Para o Lote 3, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente acordo-quadro, o fornecedor deverá assegurar a distribuição de matéria-prima alimentar e não alimentar (detergentes, toalhetes, saquetas e guardanapos), assegurando os demais serviços associados previstos no Anexo B, em função das necessidades da entidade adquirente a informar em sede de procedimento ao abrigo do acordo-quadro.

7. Para o Lote 4, o fornecedor deverá ter em consideração o exposto nos números 2 a 5 do presente artigo.

8. O fornecedor deverá assegurar a prestação dos serviços, nos modelos selecionados pelas entidades adquirentes, assegurando o cumprimento das condições mínimas constantes no presente caderno de

encargos, em particular as constantes nos Anexos A e B, e na demais legislação aplicável, sem prejuízo da entidade adquirente adaptar os requisitos às suas reais necessidades.

9. Corre por conta das entidades adquirentes os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições, sempre que estas atividades sejam realizadas nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão.

10. O fornecedor deverá considerar seu encargo, a manutenção dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados pela entidade adquirente, não obstante desta optar por outro modelo no contrato de fornecimento.

11. Sem prejuízo de vir a ser considerada outra solução pela entidade adquirente, caso existam senhas, é da responsabilidade do fornecedor a venda das mesmas, assegurando a gestão financeira associada ao processo.

12. Os requisitos técnicos e funcionais mínimos relativos ao transporte, à carga e descarga, ao pessoal, à segurança e higiene alimentar, previsto no presente caderno de encargos, são igualmente aplicáveis ao pessoal que a entidade adquirente disponibilize ao fornecedor.

Artigo 30.º - Níveis de serviço

Sem prejuízo de outros níveis de serviço fixados no procedimento ao abrigo do acordo-quadro se mais favoráveis para a entidade adquirente, os cocontratantes devem cumprir os seguintes níveis de serviço mínimos:

a) Nomeação de um gestor de conta afeto à gestão de cada 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 identificados no Anexo B.

Artigo 31.º - 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.

Artigo 32.º - Emissão de Relatórios de Faturação

1. É obrigação da entidade fornecedora remeter à CIMBAL os relatórios de faturação que constam dos números seguintes.

2. As entidades fornecedoras devem submeter os relatórios de faturação, no prazo de 15 (quinze) dias após o final do semestre a que diz respeito;

3. Considera-se não submissão definitiva dos relatórios de faturação, o seu não envio para as CIMBAL até 15 (quinze) dias após o termo dos prazos previstos nos números anteriores.

4. Sem prejuízo do disposto no artigo 21.º do presente caderno de encargos, o não envio dos relatórios ou a falta de observância da informação solicitada, implica a suspensão dos pagamentos devidos pela entidade adquirente, até à regularização da situação em causa.

5. Os relatórios referidos nos números anteriores deverão ser disponibilizados através de plataforma eletrónica de suporte à CC-CIMBAL, em http://centraldecompras.cimbal.pt/, no espaço reservado ao fornecedores.
6. As entidades fornecedoras, sempre que lhes seja solicitado pela CC-CIMBAL, devem facultar cópia das faturas relativas aos fornecimentos efetuados no âmbito do contrato, até 15 (quinze) dias após a solicitação.

CAPITULO II - Disposições Finais

Artigo 33.º - Preço Contratual

1. Os preços obtidos no acordo-quadro correspondem aos preços máximos que podem ser praticados pelas entidades fornecedoras, devendo as entidades adquirentes procurar obter condições mais vantajosas junto das entidades fornecedoras.
2. O preço unitário das refeições escolares é o que resultar da proposta adjudicada no procedimento celebrado ao abrigo do acordo-quadro.
3. A formação do preço contratual resulta da aplicação dos preços máximos unitários e das demais componentes pretendidas pelas entidades adquirentes, às refeições efetivamente servidas.
4. O preço unitário referido no ponto dois não pode, em caso algum, ser superior ao estabelecido na fase de seleção do acordo-quadro.
5. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas nos termos do presente caderno de encargos.
6. As entidades adquirentes são os únicos responsáveis pelo pagamento do preço dos fornecimentos que lhes sejam prestados, não podendo as entidades fornecedoras, em caso algum, emitir faturas à CC-CIMBAL.
7. Os preços a apresentar pelas entidades fornecedoras não incluem IVA.
8. O prazo de pagamento é o que for normalmente praticado por cada entidade adquirente, nos termos da lei.

Artigo 34.º - Preço das refeições calculado através de senhas vendidas

1. Para efeitos de cálculo das refeições efetivamente servidas, referido no artigo anterior, corresponde ao número de “senhas” entregues ao representante da escola pelo representante da firma no final do serviço, em cada um dos refeitórios.
2. As quantidades a fornecer serão estimadas pelo fornecedor com base no número de senhas vendidas/distribuídas pela escola na véspera e no próprio dia.
3. No caso de senhas vendidas no próprio dia, não é permitida a sua venda depois das 10 horas. Até essa hora o número de senhas a vender não poderá, em caso algum, ultrapassar uma percentagem de 5% do número da véspera, devendo ainda ter-se em conta o tipo de ementas do dia e sua implicação na quantidade a fornecer.
4. O número de senhas vendidas/distribuídas indicado pela escola conforme o número 1 do presente artigo, serve apenas para o cálculo do fornecedor, nunca podendo traduzir-se, automaticamente, em refeições servidas.
5. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas entregues ao representante da escola pelo representante da empresa, no final de cada serviço diário, número

esse que constará dos mapas de Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e mapa de Controlo Diário das refeições cujas minutas serão anexas aos convites enviados pelas entidades adquirentes.

6. O total mensal das refeições servidas será registado e servirá para conferir a faturação apresentada pela empresa.
7. Nos casos em que a entidade adquirente não opte pelo sistema de senhas, deverá ser considerado outro modelo de controlo de refeições servidas, proposto pela entidade adquirente.

Artigo 35.º - Remuneração da CC-CIMBAL

1. As entidades fornecedoras remunerarão a CC-CIMBAL, pelos serviços de gestão, supervisão e comunicação relacionados com o acordo-quadro, prestados no âmbito das suas atribuições, com uma periodicidade semestral, por um valor líquido correspondente a 3% sobre o total da faturação emitida, sem IVA, às entidades adquirentes, naquele período, independentemente da sua liquidação.
2. Para efeitos deste artigo, os períodos de 6 (seis) meses correspondem aos semestres de cada ano civil.
3. A CIMBAL deverá emitir fatura correspondente ao semestre em causa no prazo de 10 (dez) dias a contar da data de receção dos relatórios de faturação e gestão previstos no presente caderno de encargos, devendo o pagamento em causa ser efetuado até 60 dias a contar da data de receção da fatura.

PARTE III - PROCEDIMENTOS DE AQUISIÇÃO PELAS ENTIDADES ADQUIRENTES

Artigo 36.º - Aquisição de Refeições Escolares

1. A aquisição de refeições escolares pelas entidades adquirentes, será nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos, efetuada por consulta a todos os cocontratantes que tenham assinado o contrato de acordo-quadro, para que apresentem as suas propostas, fixando-se um prazo suficiente para o efeito.
2. As consultas às entidades fornecedoras ao abrigo do acordo-quadro poderão ser efetuadas pela CC-CIMBAL ou por qualquer outra entidade que a integre.
3. A CIMBAL, quando entidade agregadora, poderá negociar as propostas apresentadas pelas entidades cocontratantes.
4. No procedimento ao abrigo do presente acordo-quadro, as entidades adquirentes não podem fixar um prazo para apresentação das propostas inferior a 5 dias.
5. A entidade adquirente pode autorizar a visita aos estabelecimentos alvo da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares.
6. A entidade adquirente responsável pelo procedimento pode recorrer à negociação ou ao leilão eletrónico, nos termos previstos no Código dos Contratos Públicos, para melhorar as condições propostas pelos concorrentes.
7. As entidades adquirentes atribuirão o fornecimento à entidade cocontratante que apresente a melhor proposta com base nos critérios de adjudicação previstos no artigo 37.º do presente caderno de encargos, consoante o lote em apreço.
8. Sem prejuízo do exposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 6.º, as entidades adquirentes podem solicitar nota justificativa do valor unitário, de forma a apurar, entre outros, os valores das componentes de encargos com pessoal, bens, investimento, manutenção, encargos gerais, transporte e lucro.

Artigo 37.º - Critérios de adjudicação ao abrigo do Acordo-quadro

1. A adjudicação é feita pelo critério da proposta economicamente mais vantajosa, por lotes, segundo as seguintes modalidades:

i. Proposta do mais baixo preço ou custo;

ii. Proposta da melhor relação qualidade-preço.

2. A adjudicação segundo a modalidade da melhor relação qualidade-preço, para qualquer dos lotes poderá ter em conta os seguintes fatores:

i. Preço com ponderação mínima de 50% (cinquenta por cento);

ii. Adequação alimentar tendo em conta a variedade alimentar, adequação energética, equilíbrio nutricional e respetiva qualidade;

iii. Diversidade das ementas apresentadas mencionando o peso edível para cada refeição;

iv. Plano de entrega de refeições diferidas;

v. Plano de controlo de qualidade do serviço prestado e das refeições fornecidas, nomeadamente: Inquérito de avaliação e recolha de amostras para eventuais análises microbiológicas;

vi. Requisitos ambientais;

vii. Elementos relacionados com a inclusão social;

3. Na avaliação do fator preço, a entidade adquirente poderá incluir ponderadores, entre os quais, a inclusão de rácios mínimos de inclusão de matéria-prima alimentar no total do preço unitários de acordo com o seu perfil de consumo.

4. Para efeitos da avaliação da qualidade poderá ser aferida através de recurso a amostras, catálogos, folhetos informativos e outros, que as entidades fornecedoras se obrigam a facultar, se tal lhes for solicitado pela CC-CIMBAL ou pelas entidades adquirentes.

5. Para efeitos de avaliação dos requisitos ambientais a entidade adquirente poderá destacar os mais diversos aspetos, nomeadamente a recolha seletiva dos resíduos com posterior encaminhamento para tratamento e/ou reciclagem e a utilização de materiais ecológicos, como sejam guardanapos e toalhas de papel produzidos em material reciclado, utilização de produtos de limpeza produzidos em conformidade com requisitos de rótulo ecológicos e encaminhamento de matéria alimentar em condições de consumo para instituições de solidariedade, não utilização de plasticos ou outras.

6. Para efeitos de avaliação de elementos relacionados com a inclusão social a entidade adquirentes poderá valorizar a presença de recursos com níveis de deficiência clinicamente reconhecidos no processo de prestação do serviço.

7. As entidades adquirentes devem prever critérios de desempate das propostas que possam estar relacionados com as ponderações atribuídas aos fatores que densificam os critérios de adjudicação, propostas que tenham sido apresentadas por empresas sociais ou por pequenas e médias empresas, por ordem crescente de categoria das empresas, devendo para tal ser considerada a categorização definida na recomendação 2003/361/CE adotada pela Comissão Europeia.

Artigo 38.º - Despesas

Correm por conta do adjudicatário todas as despesas em que este haja de incorrer em virtude de obrigações emergentes do contrato, incluindo as relativas à prestação e manutenção da caução.

Artigo 39.º - Prazo de vigência dos contratos efetuados ao abrigo do Acordo-Quadro

1. Os contratos celebrados ao abrigo do acordo-quadro têm a duração máxima de 2 anos.
2. Os contratos celebrados ao abrigo do acordo-quadro podem ser renovados, de acordo entre as partes, até atingir o prazo máximo de duração de 3 anos.
3. Os contratos que sejam celebrados ao abrigo do acordo-quadro podem produzir efeitos para além da vigência do acordo-quadro, desde que não ultrapassem as durações previstas nos números anteriores.
4. A celebração de novo acordo-quadro com o mesmo objeto impossibilita qualquer renovação, por parte das entidades adquirentes, dos contratos celebrados ao abrigo do acordo-quadro objeto do presente caderno de encargos.

Artigo 40.º - Aplicação subsidiária

Aplicam-se ao regime jurídico do contrato em tudo o que não estiver especialmente regulado, com as necessárias adaptações, as disposições da Parte II do presente caderno de encargos.

O PRESIDENTE DO CONSELHO INTERMUNICIPAL

JORGE PAULO COLAÇO ROSA

Assinado de forma digital por JORGE PAULO COLAÇO ROSA
Dados: 2021.02.09 15:35:31 Z

JORGE PAULO COLAÇO ROSA

Anexo A – Orientações sobre ementas e refeitórios escolares

Anexo B – Níveis de Serviço

ANEXO B

Níveis de Serviço

1 Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

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

1.1 Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente acordo-quadro, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao respetivo exercício da atividade;

1.2 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;

1.3 Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelas entidades adquirentes, caso estas optem pelo lote correspondente, no horário definido pela entidade adquirente;

1.4 Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pelas entidades adquirentes, caso a confeção 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 pela entidade adquirente;

1.5 Assegurar carga e descarga de géneros alimentícios ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;

1.6 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 confecionadas;

1.7 Garantir o fornecimento de refeições escolares, no modelo selecionado pela entidade adquirente, todos os dias úteis, incluindo os períodos de interrupção das atividades letivas se assim for solicitado pela entidade adquirente;

1.8 O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pelas entidades adquirentes e/ou Estabelecimentos de Ensino, tendo as entidades adquirentes de comunicar ao fornecedor essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;

1.9 Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;

1.10 Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;

1.11 Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;

1.12 Deter instalações próprias ou estar capacitada para o tratamento de loiças e confeção de refeições, sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações propriedade da entidade adquirente ou por estas geridas;

1.13 Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adquirente;

1.14 Fornecer e confecionar as refeições e demais obrigações referidas no caderno de encargos do presente acordo-quadro, às entidades adquirentes que vierem a ser consideradas em sede de negociação nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos.

2 Requisitos técnicos e funcionais da confeção

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

2.1 Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

2.2 Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.3 Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.4 Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;

2.5 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 caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.6 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;

2.7 Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

2.8 Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

2.9 Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

2.10 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;

2.11 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;

2.12 O aprovisionamento de matéria-prima (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo liquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;

2.13 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;

2.14 A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade;

3 Requisitos técnicos e funcionais da ementa

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

3.1 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;

3.2 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;

3.3 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);

3.4 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;

3.5 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;

3.6 Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a seis semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;

3.7 Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

3.8 Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (doravante designada por anexo A);

3.9 Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro e demais legislação em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos;

3.10 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. Estão impedidos os produtos concentrados designadamente o uso de fécula, puré de batata instantâneo ou seus sucedâneos na composição da base das sopas;

3.11 Os alimentos que não constam no Anexo A deste caderno de encargos (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), 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 pelas entidades adquirentes, 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 pelas entidades adquirentes;

3.12 O fornecedor deverá fornecer refeições e lanches 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;

3.13 Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais:

3.13.1 Almoço *Pic-Nic* com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

3.13.1.1 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).

3.13.2 Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente.

3.14 Para as ementas em causa, o fornecedor poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação da entidade adquirente;

3.15 Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas nas consultas prévias para efeitos do disposto no artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos, 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);

3.16 Fornecer água de nascente engarrafada sempre que a entidade adquirente o solicite no procedimento abrigo do acordo-quadro, sem encargos adicionais;

3.17 O fornecedor devera assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes capitações;

3.18 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;

3.19 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.

4 Documentação, informações e Acompanhamento

Compete aos fornecedores apresentar às entidades adquirentes, sempre que estas o solicitem e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou demais informação solicitada pela Central de Compras, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

4.1 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;

4.2 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;

4.3 Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

4.4 Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

4.5 Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

4.6 Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;

4.7 Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes das entidades adquirentes, 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;

4.8 As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte das entidades adquirentes, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;

4.9 Os fornecedores, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverão informar as respetivas entidades adquirentes, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;

4.10 A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

5 Requisitos de Higiene e Limpeza

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

5.1 Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

5.2 Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção 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;

5.3 Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;

5.4 A arrumação, limpeza, desinfeção 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;

5.5 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;

5.6 Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem

como a limpeza e desinfeção 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;

5.7 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;

5.8 Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;

5.9 Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adquirente o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confecionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;

5.10 Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;

5.11 Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confecionados, equipamentos, utensílios, etc.

6 Pessoal afeto á atividade

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

6.1 Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;

6.2 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;

6.3 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 gastro-intestinais, 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;

6.4 Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, regeneração de refeições caso se aplique, etc.), vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (em parceria com os funcionários da entidade adquirentes, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;

6.5 O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;

6.6 As entidades adquirentes solicitarão ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;

b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

c) Horário de Trabalho;
d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

6.7 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;

6.8 Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confecionadas 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;

6.9 Garantir, para o serviço de coordenação, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições, as combinações hora/homem definidas pela entidade adquirente em função das necessidades indicadas por esta em sede de consulta prévia ao abrigo do acordo-quadro. (e.g.: Num cenário de contratação de 2 horas/homem, compete à entidade adquirente optar por 2 pessoas durante uma hora ou 1 pessoa durante duas horas);

6.10 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;

6.11 Sem prejuízo de vir a ser considerada outra opção pela entidade adquirente, a afetação hora/homem necessária à preparação e limpeza dos espaços é da responsabilidade do fornecedor;

6.12 Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios a acordar com a entidade adquirente.

7 Outros produtos

7.1 A opção pelo material descartável ou material não partível deverá ser definido na consulta prévia das entidades adquirentes;

7.2 O fornecedor assegura a reposição de palamenta (louça e não descartável) no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário e solicitado pela entidade adquirente no procedimento ao abrigo do presente acordo-quadro;

7.3 O fornecedor garante, se solicitado pela entidade adquirente e quando aplicável ao lote selecionado, o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:

a) Talheres;
b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
c) Talheres descartáveis;
d) Pratos;
e) Pratos descartáveis;
f) Copos;
g) Copos descartáveis;
h) Toalhas de papel;

i) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
j) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar;
k) Taças ou pratos para a sopa;
l) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
m) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
n) Toalhetes de papel;
o) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
p) Sacos plásticos para acondicionamento de produtos alimentares;
q) Embalagens descartáveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros.

8 Instalações, equipamento e material

8.1 As entidades adquirentes podem colocar à disposição do fornecedor 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 fornecedor;

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

8.3 Compete ao fornecedor, em articulação com a entidade adquirente, encontrar espaços de refeição para os estabelecimentos de ensino que não disponham dos mesmos, devendo os mesmos reunir os requisitos mínimos de higiene e segurança alimentar;

8.4 O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do fornecedor;

8.5 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;

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

8.7 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;

8.8 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;

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

8.10 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos às entidades

adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento;

8.11 No início da prestação do serviço deverão as entidades adquirentes e o fornecedor elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;

8.12 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;

8.13 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 encontrem em funcionamento;

8.14 Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;

8.15 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 das entidades adquirentes, nos casos em que os imóveis sejam propriedade das entidades adquirentes;

8.16 Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento dos mesmos.

8.17 Sem prejuízo do referido nos números anteriores, as entidades adquirentes podem solicitar, em sede de consulta prévia, os seguintes equipamento e as respetivas quantidades máximas:

Descrição	Qtd
Balança Eletrónica em Aço INOX	1
Electrocaptor Insetos Em Aço Inox	5
Câmara Frigorifica P/ Peixe E Carne - Frio Positivo	1
Câmara Frigorifica P/ Frutas E Verduras - Frio Positivo	1
Câmara Frigorifica - Frio Negativo	1
Estanteria Alimentar Alumínio/Poletileno	20
Descascadora De Batatas 10 Kg	2
Mesa Aço Inox	4
Máquina de lavar louça	1
Escaparate aço inox	1

Lavadouro cuba	6
Cepos de corte	3
Escaparate aço inox	3
Carros transporte alimentos	3
Baldes de detritos com pedal	3
Torneiras mistas	6
Cortador de legumes	1
Elemento estufa	2
Forno gás capacidade de 40 conteiners 1/1	2
Marmita de gás indireto capacidade 150 lt	4
Monovolume industrial de Gás	6
Fritadeira basculante gás (capacidade 80 LT)	3
Fritadeira basculante gás (capacidade 20 LT)	2
Hottes compensadas para extração de fumo e ventiladores necessários que cubram toda a área de confeção	1
Sistemas de conservação a quente	1
Sistema de banho-maria	1

9 Implementação do Sistema de HACCP

9.1 O fornecedor é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e especificas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação

i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;

ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);

ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;

iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);

iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo

i. Existência de registos de controlo de 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 desinfeção e consumíveis;

iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;

v. Existência de procedimentos escritos relativos as varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

d) Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capitulo 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 deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto (≥ 65.ºC, no caso dos alimentos quentes e < 4.ºC 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;

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.

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

10 Verificação da execução e distribuição

10.1 Estabelecimento do sistema de organização e a completa execução das tarefas ao seu cargo, sendo que a venda das senhas, a sua recolha, contagem e atos subsequentes (até à sua entrega, apensa ao relatório de fornecimento diário ao Estabelecimento de Ensino no final da cada dia para confirmação) a estes serão da sua inteira responsabilidade;

10.2 O sistema a implementar deverá contemplar os seguintes itens: definição do valor das refeições por cada ciclo de ensino e escola; consulta das refeições por escola e por aluno; ementas; previsão das refeições; marcação das refeições por escola e aluno; pagamento das refeições por escola com acesso ao débito/crédito de cada aluno e a apresentação de relatórios variados (previsão de custos, ementas, e entre outros);

10.3 O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas entregues ao representante da escola pelo representante da empresa, no final de cada serviço diário;

10.4 A verificação quantitativa e qualitativa deve ser registada diariamente, nas fichas constantes do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e do Mapa de Controlo Diário das Refeições, documentos que serão anexos às consultas prévias remetidas pelas entidades adquirentes nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos;

10.5 Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às entidades adquirentes no prazo de 1 semana após a sua realização;

10.6 O representante da entidade adquirente deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das senhas no fim do serviço;

10.7 O representante do fornecedor deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino;

10.8 Nos casos em que a entidade adquirente não opte pelo sistema de senhas, deverá ser considerado outro modelo de controlo de refeições servidas, proposto pela entidade adquirente.

11 Confeção de alimentação para outros fins

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

12 Informações adicionais

Como informação **meramente indicativa**, e sem prejuízo de virem a ser consideradas outras necessidades pelas entidades adquirentes, 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
…	…