

CADERNO DE ENCARGOS

Fornecimento de Refeições em cantinas / refeitórios escolares dos
estabelecimentos de ensino do Município de Vila Nova de Gaia

PARTE I – Do Contrato

Cláusula 1.ª- Objeto

1. O presente Caderno de Encargos estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto o fornecimento de refeições em cantinas/refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do Município de Vila Nova de Gaia, para as entidades identificadas no Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas e de acordo com as especificações técnicas, definidas na Parte IV do presente documento.
2. Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas (almoços) para todos os níveis de ensino e refeições intercalares (reforço do pequeno almoço, lanche da manhã, lanche da tarde, reforço do lanche da tarde, suplemento alimentar) com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE, de acordo com as quantidades médias diárias indicadas no Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas.
3. O objeto do contrato insere-se no CPV 55523100-3 Serviços de cantinas escolares, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L74.
4. Os locais da prestação dos serviços objeto do contrato situam-se nas instalações – cantinas/refeitórios escolares – de cada uma das escolas constantes do Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas, do presente caderno de encargos.
5. O objeto do contrato poderá ser estendido ou reduzido, em cada um dos conjuntos de escolas constantes no Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas – do presente caderno de encargos a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano escolar surjam situações que o justifiquem.

Cláusula 2ª – Abreviaturas

Para efeitos do presente Caderno de Encargos e seus Anexos, as abreviaturas nele utilizadas têm os seguintes significados:

MVNG – Município de Vila Nova de Gaia;

DGE – Direção Geral da Educação

DASE – Divisão de Ação Social Escolar;

EB1 – Escola Básica do 1º Ciclo;

EB2/3 – Escola Básica do 2º e 3º ciclo;

E S/3 – Escola Secundária e 3º ciclo;

JI – Jardim de Infância;

ATL – Atividades de Tempos Livres;

AMP – Área Metropolitana do Porto.

Cláusula 3.ª- Contrato

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

Cláusula 4.ª- Prazos

1. Sem prejuízo do disposto no número seguinte, o contrato resultante do presente procedimento tem início no dia 1 de setembro de 2021 e termina em 31 de agosto de 2022, podendo vir a ser renovado por iguais períodos, no máximo de duas renovações, se nenhuma das partes rescindir com 90 (noventa)

dias de antecedência, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2. O contrato a celebrar cessará imediatamente a sua vigência quando tenha sido fornecido, ao abrigo do presente procedimento, um número de refeições correspondente ao valor fixado como preço base global nos termos da cláusula seguinte.
3. No que concerne com as prestações contratuais a executar nas Escolas Básicas do 2º e 3º ciclo e Escolas Secundárias a data de início ficará condicionada à aceitação da Transferência de Competências prevista no Decreto-Lei n.º 21/2019 de 30 de janeiro.

Cláusula 5.ª- Preço Base

1. O preço base global total para efeitos do presente procedimento é de 27.086.250,00€ (vinte e sete milhões, oitenta e seis mil e duzentos e cinquenta euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, sendo este o valor máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto dos contratos a celebrar.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, são ainda fixados os seguintes preços base unitários:
 - a) Relativamente às refeições dos estabelecimentos de ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo de Ensino Básico, os preços base unitários, correspondentes ao máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada tipo de refeições incluídas, são os seguintes:
 - i. Almoço 1 - 2,25 euros
 - ii. Reforço de pequeno-almoço – 0,42 euros
 - iii. Lanche da manhã - 0,18 euros
 - iv. Lanche da Tarde – 0,57 euros
 - v. Reforço do lanche da tarde – 0,42 euros
 - b) Quanto às refeições dos estabelecimentos de ensino 2º e 3º ciclo Ensino Básico e Secundário, os preços base unitários, correspondentes ao máximo que a Entidade Adjudicante se dispõe a pagar por cada tipo de refeições, são os seguintes:
 - i. Almoço 2 – 2,35 euros
 - ii. Suplemento alimentar – 0,65 euros
3. Pelo fornecimento de refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a proposta do prestador de serviços não poderá ultrapassar os preços base unitários acima fixados, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

4. A Entidade Adjudicante pagará ao adjudicatário o montante correspondente à multiplicação dos preços unitários fixados na proposta adjudicada pelas quantidades efetivamente consumidas.
5. Através do presente procedimento, e sem prejuízo do plafond máximo previsto no n.º 1 da presente Cláusula e no n.º 2 da Cláusula 4.ª do presente Caderno de Encargos, a Entidade Adjudicante compromete-se a consumir um mínimo de 40% das refeições previstas no Anexo A.

Cláusula 6.ª- Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - 1.1 Fornecer as refeições objeto do contrato conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes no presente caderno de encargos e com as condições técnicas do mesmo;
 - 1.2 O prestador de serviços obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o Know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas;
 - 1.3 O fornecimento de refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as especificações técnicas referidas no caderno de encargos, diariamente, durante o tempo letivo e dias previamente definidos pelo MVNG, nomeadamente, períodos de interrupção letiva e férias;
 - 1.4 O prestador de serviços fica obrigado a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação de serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
 - 1.5 Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à MVNG, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento das refeições objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a MVNG;
 - 1.6 A obrigação de efetuar o transporte, armazenagem e conservação dos géneros em rede de frio adequada;

- 1.7 A obrigação de prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;
 - 1.8 O prestador de serviços, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar o MVNG, utilizando aplicação informática disponibilizada para o efeito, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará. A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.
 - 1.9 Confirmar os dados colocados pelas escolas em aplicação informática de registo/controlo de refeições e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado.
 - 1.10 Fica, igualmente, a título acessório, obrigado ao desenvolvimento de atividades de divulgação de informação/sensibilização da população escolar, no âmbito da educação alimentar e ambiental;
 - 1.11 Fica obrigado a enviar para a DASE as ementas em grupos de 4 a 6 semanas para aprovação e registo de alterações, no mínimo com 15 dias úteis de antecedência à sua implementação.
2. O prestador de serviços deve garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na MVNG, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.
 3. Obriga-se também o prestador de serviços a possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

Cláusula 7.ª- Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviço deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao MVNG, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 8.ª- Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 9.ª- Preço contratual

1. O MVNG obriga-se a pagar ao prestador de serviço o valor resultante da multiplicação das refeições efetivamente prestadas com os preços unitários constante da proposta, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. Os preços referidos nos números anteriores incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo, nomeadamente os inerentes à prestação de serviços objeto do contrato para o respetivo local de prestação, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação dos meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção dos meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 10.ª- Revisão de preços

Em caso de renovação do contrato, com vista a garantir a atualização dos custos incorridos com a prestação dos serviços, o preço contratual poderá ser revisto segundo a seguinte fórmula de revisão:

$$C_t = 0,85 \times \frac{I_{pc}}{I_{pco}} + 0,15$$

Em que:

C_t = Coeficiente de atualização

I_{pc} = Índice de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês em que operar a revisão

I_{pco} = Índice de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês de entrega das propostas

Cláusula 11.ª- Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município de Vila Nova de Gaia, nos termos das cláusulas anteriores, devem ser pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção, pelo MVNG, das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a prestação mensal dos serviços associados ao fornecimento de refeições objeto do contrato, incluindo-se nesta a aceitação pelo MVNG.
3. Nos estabelecimentos de ensino do Pré-Escolar e 1º ciclo Ensino Básico, o preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições servidas diariamente.
4. Nos estabelecimentos de ensino do 2º e 3º ciclo Ensino Básico e Secundário, o prestador de serviços obriga-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas pela Escola na aplicação informática existente para o efeito, e confirmadas pelo representante do MVNG em cada escola, conforme estipulado na Parte IV – Especificações Técnicas deste caderno de encargos. O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas por cada escola até às 10 horas do próprio dia do fornecimento.
5. No caso dos suplementos, a quantidade a faturar corresponde à encomenda feita pelo MVNG ou representante deste no estabelecimento de ensino.
6. Em caso de discordância por parte do MVNG, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
7. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no número 1, as faturas são pagas por transferência bancária para a Instituição de crédito indicada pelo prestador de serviços ou através de emissão de cheque.

8. Em casos excepcionais, podem ser propostos adiantamentos de preço, nos termos do disposto no artigo 292º do CCP, os quais devem ser expressamente aceites pelo MVNG.
9. Em caso de atraso do contraente público no cumprimento de obrigações pecuniárias, tem o contraente direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legal fixada para o efeito pelo período correspondente à mora, nos termos do artigo 326.º do CCP, com a nova redação dada pela Lei n.º 3/2010, de 27 de abril.
10. A (s) fatura (s) deverá (ão) ser emitida (s) em nome do MVNG NIF: 505.335.018, sito na Rua Álvares Cabral, 4400-017 Vila Nova de Gaia e remetida (s) para o Gabinete de Receção de Faturas, com referência aos documentos que lhe deram origem, isto é, deve especificar o n.º da encomenda e o respetivo número sequencial de compromisso.

Cláusula 12.ª- Penalidades contratuais

1. O incumprimento das obrigações emergentes dos contratos e do presente Caderno de Encargos, por causa imputável à entidade prestadora, confere ao MVNG o direito de aplicação de uma sanção pecuniária até 20% do preço contratual correspondente, a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes à data da infração, devidos ao abrigo do contrato de aquisição, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, sem prejuízo do previsto nos números seguintes da presente cláusula.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o MVNG tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
3. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula têm de respeitar os limites previstos no artigo 329.º do CCP e não obstam a que as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT possam exigir uma indemnização nos termos gerais.
4. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a €350,00.
5. Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a

uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.

6. Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis à entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P1, a qual é calculada em euros:

$$P1 = M \times (V + EL) \times D$$

M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

V - Valor correspondente ao encargo diário com pessoal - valor da proposta

EL - Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário - valor da proposta

D - nº de dias de suspensão

7. Sempre que se verifique o incumprimento da obrigação prevista na Cláusula 41ª, n.º 3 do rácio do pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade do pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor (euros) a faturar, o montante P2 e/ou P3 calculados da seguinte forma:

- a) Por cada pessoa em falta, e por cada dia de trabalho, aplica-se a seguinte fórmula:

$$P2 = (Nf / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:

Nf - Nº de elementos em falta

Nt - Nº total de elementos que deviam estar no refeitório

R - Nº de refeições previstas/encomendadas

- b) Se o número de horas do pessoal, em qualquer refeitório, for inferior ao previsto aplica-se a seguinte fórmula:

$$P3 = (Nh_f / Nh) \times Nh_f \times R$$

Em que:

Nh - Nº total de horas que deviam estar no refeitório

Nh_f - Nº de horas em falta

R - Nº de refeições previstas/encomendadas

8. Sempre que a entidade adjudicatária incumpra o disposto nos termos da Cláusula 6.ª alíneas 1.3.), 1.5.), 1.7.) a entidade adjudicante terá direito a uma indemnização, correspondente à aplicação da fórmula P4, a qual é calculada em euros:

$$P4 = M \times D$$

M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

D - nº de dias em que ocorreu incumprimento

9. Sempre que se verifique o incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado na cláusula 41ª, nº 3.9 deste caderno de encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante P5 calculado pela seguinte fórmula:

$$P5 = Ch \times N$$

Em que:

Ch – Custo hora formando estabelecido para efeitos de penalização, de €10,00

N - N.º horas por formando em falta.

10. Sempre que se verifique o incumprimento das captações alimentares, conforme definido na Cláusula 30ª, nº 4, em qualquer refeitório concessionado no âmbito deste procedimento constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante P6 calculado pela seguinte fórmula:

$$P6 = [(Ce - Cu) / Ce] \times R$$

Em que:

Ce – Capitação exigida da refeição completa

Cu – Capitação utilizada

R – N.º de refeições previstas/encomendadas

11. Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas 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 (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.
12. Sempre que se verifique o incumprimento relativo à realização das análises microbiológicas (laboratoriais) previstas na cláusula 36ª, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante P7 calculado pela seguinte fórmula:

$$P7 = N \times Ca$$

Em que:

N – n.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca – custo unitário estabelecido para efeitos de penalização - € 80,00

A não realização de um dos parâmetros definidos será considerada como a totalidade da análise prevista não realizada, implicando a aplicação da respetiva penalização.

13. Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza nos termos definidos na cláusula 30ª do caderno de encargos, constitui direito da entidade adjudicante a aplicação de penalização de € 250,00.
14. Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante (MVNG ou escola) ou outras entidades oficiais e se verifiquem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade/variedade/calibre do(s) produto(s) por referência ao definido na Circular n.º3/DSEEAS/DGE, de 2 de agosto de 2013 e as que lhe sucedam, será aplicada multa, devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

Cláusula 13.ª- Força maior

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

- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou a incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
2. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
3. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 14.^a- Resolução do contrato por parte do Município

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a Entidade Adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, caso o prestador de serviços viole de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- a. Quando não se verificar a disponibilização dos serviços acordados nas datas fixadas pelas partes, por causa direta e exclusivamente imputável ao prestador dos serviços;
 - b. Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - c. Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - d. Incumprimento, por parte do prestador de serviço, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pelo MVNG sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
 - e. Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo.

- f. Se o valor acumulado de sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual;
 - g. Quando se verificar reiterada inobservância das disposições do contrato ou má-fé do prestador dos serviços;
 - h. Prestação de falsas declarações;
 - i. Estado de falência ou insolvência;
 - j. Cessação da atividade;
 - k. Condenação, por sentença transitada em julgado, por infração que afete a idoneidade profissional do prestador de serviços e desde que não tenha ocorrido reabilitação judicial.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, a Entidade Adjudicante comunicará por escrito a ocorrência da situação de incumprimento suscetível de gerar resolução contratual, concedendo ao prestador de serviços um prazo não inferior a 10 dias para que aquela reponha a situação de incumprimento, sem o que, o incumprimento se tornar  definitivo e determinar  a resolução contratual, nos demais termos gerais de direito.
3. O exercício do direito de resolução referido no número anterior terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, ao prestador de serviços, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela Entidade Adjudicante.
4. A resolução do contrato não prejudica o direito   indemnização que caiba à Entidade Adjudicante nos termos gerais de direito.

Cláusula 15. - Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:
- a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em d vida há mais de 6 (seis) meses ou o montante em d vida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso a arbitragem.

3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à Entidade Adjudicante, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. Em caso de rescisão, o prestador de serviços não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, e bom estado de conservação e limpeza.
5. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 449.º do CCP.

Cláusula 16.ª - Cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo prestador de serviços e cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.
2. Em caso de incumprimento pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o contraente público pode determinar a cessão da posição contratual, nos termos do disposto no artigo 318.º-A do CCP.
3. No caso do número anterior, a execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.

Cláusula 17.ª - Execução da caução

1. A caução prestada para bom cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pelo Município de Vila Nova de Gaia, sem necessidade de prévia decisão judicial, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades contratuais, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2. A resolução do contrato pelo MVNG não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação do MVNG para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 18.ª – Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a. Acidentes de trabalho e doenças profissionais;
 - b. Responsabilidade civil pela atividade (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador, seguro multirriscos ou de incêndio).
2. O MVNG pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 10 dias.

PARTE II Condições de Execução do Contrato

Cláusula 19.ª – Local e conformidade da prestação de Serviços

1. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados nos estabelecimentos de ensino constantes no Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas.

2. O objeto do contrato poderá ser estendido, em cada um dos conjuntos de escolas constantes no Anexo A – Listagem Refeitórios/Cantinas – do presente caderno de encargos a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano escolar surjam situações que o justifiquem.
3. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com as cláusulas técnicas anexas ao presente caderno de encargos.
4. O prestador de serviços obriga-se a disponibilizar, simultaneamente, com o envio das ementas para análise e validação e na entrega das refeições objeto do contrato, as respetivas fichas técnicas e/ou relatórios periódicos associados ao fornecimento das refeições, que sejam necessários para a boa e integral prestação do serviço.
5. São da responsabilidade do prestador de serviços objeto do contrato todas as despesas e custos com transporte inerentes à prestação de serviço.

Cláusula 20.ª – Forma de prestação de serviços

Nos Refeitórios/Cantinas dos estabelecimentos de ensino do Pré-Escolar e 1º Ciclo

1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da comunicação por parte de representante da escola e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
2. As refeições a que se refere o número anterior são comunicadas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
3. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser comunicadas no próprio dia, até às 10 horas desse dia e desde que o número de refeições não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de refeições comunicadas até à véspera.
4. O número de refeições comunicadas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.

Nos Refeitórios/Cantinas dos estabelecimentos de ensino do 2º e 3º Ciclo e Ensino Secundário

5. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da marcação de senha de refeições numa plataforma digital, por parte dos encarregados de educação e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
6. As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
7. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas desse dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.
8. O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
9. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da firma ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pelo sistema de cartões eletrónicos.
10. O número diário de refeições servidas será registado através do preenchimento de aplicação informática, pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.
11. O representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:
 - a. Viabilizar a presença de dois adultos que consumam, gratuitamente, as refeições e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições;
 - b. Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabeleceras condições adequadas de fornecimento do serviço.

Cláusula 21.ª – Prazo de prestação do serviço

1. O prestador fornecerá refeições todos os dias letivos úteis durante a vigência do contrato, consoante o funcionamento do calendário escolar, definido pelo Ministério que tutela a Educação para cada ano letivo.
2. Deverá, igualmente, assegurar o fornecimento de refeições nas paragens letivas, desde que o número mínimo de refeições não seja inferior a 10 (dez), nomeadamente:
 - a. Interrupção de Natal
 - b. Interrupção de Carnaval
 - c. Interrupção de Páscoa
 - d. Férias de Verão
3. O fornecimento poderá, excecionalmente, ocorrer ainda nos fins de semana ou jantar, desde que o número mínimo de refeições não seja inferior a 50 (cinquenta), e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo o MVNG notificar o prestador de serviços para o efeito com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

Cláusula 22.ª – Inspeção

1. Efetuada a entrega das refeições objeto do contrato, o contraente público, por si ou através de terceiro por ele designado, procede, à inspeção quantitativa e qualitativa dos mesmos, com vista a verificar se reúnem as características e especificações definidas, bem como outros requisitos exigidos por lei.
2. Na inspeção a que se refere o número anterior, o prestador de serviço deve prestar ao MVNG, toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.

Cláusula 23.ª – Inoperacionalidade, defeitos ou discrepâncias

1. No caso de as refeições, não estarem em conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características e especificações definidas no presente Caderno de Encargos, o MVNG deve de isso informar, por escrito, o prestador de serviço.

2. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviço deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo MVNG, às reparações ou substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características e especificações exigidas.

Cláusula 24.^a - Patentes, licenças e marcas registadas

1. Os contraentes garantem que respeitam as normas relativas à propriedade intelectual e industrial, designadamente, direitos de autor, licenças, patentes e marcas registadas, relacionadas com o hardware, software e documentação técnica que utilizam no desenvolvimento da sua atividade.
2. O MVNG não assume qualquer responsabilidade por Infrações cometidas pelo prestador de serviços, no âmbito da execução do contrato, relativamente a direitos de propriedade intelectual e industrial, relacionados com o hardware, software e documentação técnica por este utilizado, cujos direitos e autorizações legais para o efeito devam por ele ser assegurados.

PARTE III – Disposições Finais

Cláusula 25.^a- Foro competente

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

Cláusula 26.^a- Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto a notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

3. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas, por qualquer meio escrito, de modo claro e preciso, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
4. Em cada escola deverá existir um “livro de ocorrências” em que a Direção da Escola, o MVNG e o prestador poderão fazer exarar quaisquer declarações relacionadas com a execução do contrato.

Cláusula 27.ª- Contagem dos prazos

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

Cláusula 28.ª- Produção de efeitos

O contrato produz efeitos após visto ou declaração de conformidade do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no nº 1 do artigo 45º da Lei nº 98/97, de 26 de agosto na redação atual.

Cláusula 29.ª- Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

PARTE IV – Especificações Técnicas

Cláusula 30.ª - Especificações Técnicas dos serviços a prestar

1. O contrato tem por objeto o fornecimento das refeições nos refeitórios e cantinas escolares, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
2. Na prestação daqueles serviços terão de ser servidas, diariamente, refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as presentes especificações técnicas.

3. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, segundo o previsto no Regulamento CE nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, Regulamento 178/2002, de 28 de janeiro e ao *Codex Alimentarius* (Implementação do sistema HACCP). Deve ainda ser considerado o Regulamento (EU) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.
4. A lista de alimentos autorizados, as captações de alimentos a oferecer a alunos, a sazonalidade de frutos e hortícolas, e outras informações que sejam especificamente referenciadas como tal ao longo do presente contrato, são as constantes na circular 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, nos seus respetivos anexos, salvaguardando-se as eventuais atualizações e demais legislação publicada pelo Ministério que tutela a Educação ou pela direção Geral da Saúde que deverão ser consultadas, periodicamente, de modo a seguir-se a versão mais atual do documento, bem como as exceções previstas no presente Caderno de Encargos
5. O abastecimento das cantinas deverá ser assegurado de forma regular, pelo menos duas vezes por semana, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que regularmente serão servidas. O abastecimento não poderá ser efetuado no período entre as 11:00h e as 14:00h.

Cláusula 31.ª - Ementas

1. As refeições deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos, de acordo com as captações referidas no n.º 4 da cláusula anterior, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo ementas a aprovar previamente pela DASE. Os alimentos de origem vegetal devem ser em, pelo menos, 30% de produção local, sendo para tal consideradas as Regiões NUTS III adjacentes à AMP.
2. As ementas diárias e respetivas fichas técnicas deverão ser sempre enviadas, previamente, para CMVNG – Divisão de Ação Social Escolar, em grupos de 4 a 6 semanas, para aprovação e registo de alterações, no mínimo com 15 dias úteis de antecedência à sua implementação.
3. Nas ementas e respetivas fichas técnicas deverá ser indicado com clareza:

3.1. A composição da refeição, em todos os seus componentes, incluindo a qualidade da fruta;

- 3.2. A matéria-prima utilizada (incluindo os temperos) e respetivas captações;
- 3.3. A denominação e descrição pormenorizada das técnicas de preparação e métodos de confeção utilizados, para os diferentes componentes da refeição;
- 3.4. A declaração nutricional da refeição por componente e completa (sopa, prato, sobremesa e pão) e identificação dos potenciais alergénios, de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- 3.5. Uma vez aprovadas pelo adjudicante, as ementas não poderão sofrer alterações, salvo em casos devidamente justificados e, previamente, comunicados pelo adjudicatário.
- 3.6. A ementa semanal deverá ser afixada pelo adjudicatário, em cada um dos estabelecimentos de ensino aos quais fornece refeições, e em local a acordar pelo órgão de gestão dos mesmos, de modo a que seja bem visível a alunos, pais e encarregados de educação, docentes e pessoal não docente, devendo descrever de forma explícita e inequívoca a composição das refeições, e respeitando o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011.
- 3.7. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “pescada primavera”, descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo de fruta a ser servida.
- 3.8. A ementa deve ser constituída pelos seguintes componentes:
- 3.8.1. Sopa: especificar o nome e os produtos hortícolas constituintes;
- 3.8.2. Prato: especificar a fonte proteica dominante e respetivo acompanhamento, indicando o(s) método(s) de confeção utilizado(s)
- 3.8.3. Salada: especificar os produtos hortícolas presentes especificando o método de confeção utilizado, quando aplicável
- 3.8.4. Sobremesa: discriminar os alimentos pelos quais é constituída;
- 3.8.5. Pão: apenas para os níveis de ensino do 2º e 3º ciclo e secundário;
- 3.8.6. Bebida: água.

Cláusula 32ª – Composição das Refeições

1. Na composição da refeição deverão ser observadas as regras de uma alimentação saudável, equilibrada e variada. O valor energético para as refeições servidas e a distribuição percentual das necessidades energéticas por macronutrientes, para essas refeições, deve ser adequado aos grupos etários a que se destinam.
2. A composição do almoço é a seguinte:
 - a. 1 sopa de vegetais frescos no mínimo de quatro qualidades, tendo por base batata, hortícolas ou leguminosas, não devendo estas estarem incluídas nas 4 qualidades mínimas exigidas e sendo obrigatória a presença de leguminosas, pelo menos uma vez por semana, não coincidindo com leguminosas no prato.
 - b. A sopa deverá ser temperada com azeite em cru e sal adicionado apenas no final da confeção.
 - c. 1 prato de carne, peixe ou “outro”, de acordo com o esquema apresentado no Anexo D, não devendo ser repetido o mesmo tipo de carne, na mesma semana.
 - d. Carne de bovino apenas poderá surgir uma vez por mês, devendo prevalecer as carnes brancas.
 - e. A carne deverá ser confeccionada sem peles nem gorduras visíveis.
 - f. O prato “outro” não pode incluir carne, pescado ou derivados.
 - g. Pelo menos uma vez em cada 15 dias deverá constar o ovo como elemento principal fornecedor de proteína da refeição.
 - h. O ovo em natureza apenas pode ser utilizado para cozer, garantindo-se a adequada cozedura de todos os seus componentes. Para os restantes tipos de confeção só poderá ser utilizado ovo pasteurizado.
 - i. A escolha do pescado a utilizar deverá ter em conta as questões ambientais (pesca sustentável), o custo e as questões nutricionais, conforme o Anexo 5 da Circular n.º 3097/DGE/2018.
 - j. Os peixes gordos (ex.: atum, cavala, salmão) deverão ser servidos pelo menos uma vez por semana.
 - k. Os acompanhamentos básicos tais como arroz, massa e batata devem ser alternados e pelo menos, uma vez por semana incluir leguminosas.

- l. Todos os dias deverão estar presentes produtos hortícolas no prato, cozidos ou crus, variando diariamente de acordo com a sazonalidade, cumprindo com o Anexo E.
- m. Sempre que forem utilizados produtos hortícolas crus, é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.
- n. Para o tempero das saladas e/ou hortícolas e sempre que seja solicitado pelo aluno e/ou adulto deve ser disponibilizado azeite virgem extra, vinagre, limão e outros opcionais (exemplo: cebola laminada, salsa, orégãos...).
- o. Para os refeitórios do 2º, 3º ciclo e secundário deverá ser sempre disponibilizado 3 variedades de hortícolas crus para a salada.
- p. A sobremesa deverá ser constituída por fruta, privilegiando a sazonalidade (conforme Anexo E). A fruta deverá cumprir pelo menos, um dos seguintes regimes de qualidade certificada: a) Modo de Produção Biológico (MPB); b) Denominação de Origem Protegida (DOP).
- q. Pelo menos três vezes por semana a fruta tem de ser da época.
- r. Para os refeitórios do 2º, 3º ciclo e secundário deverá ser sempre disponibilizado 3 variedades de fruta.
- s. A sobremesa doce só pode ser fornecida uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos.
- t. No caso de fruta cozida ou assada, que poderá ser servida apenas uma vez por semana, não deverá incluir na sua confeção açúcar ou geleia.
- u. É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto gelatina, devendo ser esta exclusivamente de origem vegetal.
- v. Quando a sobremesa for doce deverá sempre existir a possibilidade de troca por uma peça de fruta.
- w. Deverá ser disponibilizado a quantidade equivalente a um pão, por refeição, para os refeitórios dos 2º e 3º ciclo e secundário. Para o pré-escolar e 1º ciclo não está previsto o fornecimento de pão ao almoço;

- x. O pão mencionado na alínea anterior deverá ser de mistura e pelo menos uma vez por semana deverá ser substituído por broa (milho, trigo, centeio ou “Avintes”), não devendo conter mais do que 1g de sal por 100g de pão. É servido devidamente embalado e sempre que possível tendo em conta as medidas de sustentabilidade ambiental.
- y. Água da rede (única bebida permitida).
- z. Poderão ser utilizadas outras opções de disponibilização de água, como por exemplo, as infusões ou águas aromatizadas. Estas soluções terão de ser passíveis de preparar nas cozinhas locais, com produtos naturais (exemplo fruta frescas, ervas aromáticas) e nunca poderão incluir o acréscimo de açúcar, edulcorantes, e corantes ou conservantes artificiais.
- aa. Semanalmente é obrigatório verificar-se:
 - que um prato de carne e um prato de pescado não sejam fracionados;
 - que os pratos com carne e pescado fracionados (picado, lascado ou cortado em pequenas porções) só possam estar presentes, no máximo, duas vezes por semana;
 - que as ementas com base em sucedâneos de carne (hambúrgueres, almondegas...) só possam ser servidas no máximo uma vez por semana;
- bb. Dos produtos salgados, pré-preparados congelados apenas está autorizada a utilização de barritas de pescada, bolinhos de bacalhau ou calamares, desde que provenientes de contratantes com o sistema HACCP implementado. Quaisquer outros, devem ser previamente submetidos a autorização por parte do MVNG.
- cc. Não é permitida a utilização de produtos de salsicharia e charcutaria.
- dd. É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados (OGM's).
- ee. As gorduras a utilizar deverão ser:
 - i) óleo de amendoim ou girassol para a fritura;
 - ii) azeite virgem ou extra virgem para tempero e restantes métodos culinários.
- ff. O sal a utilizar na confeção e tempero das refeições deverá ser sal iodado.

- gg. É interdita a utilização de vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições.
- hh. É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos três vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção) e virem mencionadas na ementa.
- ii. O prestador deverá assegurar as refeições consideradas de dieta, vegetariana ou “alimentação especial” sempre que:
- i) Haja prescrição médica ou atestado médico que comprove a existência da patologia que obriga a ter uma alimentação especial (ex.: doentes celíacos);
 - ii) Os alunos que tenham manifestado intenção na ementa vegetariana (o procedimento para a requisição é definido pelo Município);
 - iii) A mesma tenha por base motivos religiosos;
 - iv) O(A) coordenador(a) do estabelecimento de ensino o solicite, para algum aluno que apresente sintomas de indisposição relacionados com o sistema digestivo (diarreias, vómitos, etc.). Neste caso não deverá ultrapassar três dias seguidos sem declaração médica.
- jj. Composição da ementa vegetariana:
- i) Uma sopa de composição semelhante ao outro tipo de almoço;
 - ii) Um prato constituído por fonte proteica de origem vegetal, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca ou outros...), ou tubérculos (batata ou batata doce,...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);
 - iii) Se utilizada, a soja texturizada deverá ser sob a forma de grânulos finos ou nacos, de 1ª qualidade. Deve ser de utilização ocasional, preferindo sempre optar por vegetais não processados como as leguminosas;
 - iv) Se utilizado, o tofu deverá ser refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Deve ser de utilização ocasional, preferindo sempre optar por vegetais não processados como as leguminosas;

- v) Se utilizados, o enchido de soja, o enchido de seitan, a alheira de tofu ou alheira vegetariana deverão ser 100% vegetais. Deve ser de utilização ocasional, preferindo sempre optar por vegetais não processados como as leguminosas;
 - vi) Se utilizado o creme culinário de soja, deverá ser creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado de longa duração,
 - vii) Se utilizado o queijo vegetal/vegan, deverá ser queijo 100% vegetal refrigerado, à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco.
- kk. Em situações sinalizadas pela adjudicante com antecedência mínima de 3 dias úteis, pode ser solicitado ao adjudicatário a disponibilização de almoços tipo “pic-nic”, os quais poderão ser para consumir dentro ou fora da unidade escolar. O adjudicatário fica obrigado a entregar estes almoços em hora e local a definir com a respetiva unidade escolar, desde que o destino se situe dentro do concelho de Vila nova de Gaia. Desta refeição faz parte:
- i) 1 sandes de bifana, filete, panado ou atum, devendo todas elas conter alface e tomate (2 no caso de alunos a partir do 5º ano de escolaridade e adultos);
 - ii) 1 sandes de queijo (para alunos até ao 4º ano de escolaridade);
 - iii) 1 peça de fruta;
 - iv) 1 garrafa de água de 33cl.
- ll. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, deverá ser fomentado o consumo de todos os componentes da refeição, incentivando os alunos, a partir do 5º ano de escolaridade, a colocar no tabuleiro todos os produtos e a ingeri-los em quantidades equilibradas.
- mm. Cumpridas as capitações previstas deverá haver a possibilidade de repetição pelo que o adjudicatário deverá garantir a existência de todos os componentes da refeição em mais 15% que o previsto. Nas repetições, caso se trate do prato, é obrigatório que a mesma ocorra para todos os elementos que o compõem.

3. A composição do reforço do pequeno-almoço é a seguinte:

- a. 1 pacote de leite de 200ml simples ou aromatizado + 1 pacote individual de bolachas tipo “Maria”, “Torrada” ou “Água e Sal”;
- b. O leite aromatizado não poderá ter mais do que 7g de açúcar por 100ml, nem mais do que 0,6g de chocolate/cacau por 100ml;
- c. Deverá ser garantido o fornecimento de alimentos alternativos, semelhantes tanto quanto possível, para os alunos que apresentem restrições alimentares comprovadas.

4. A composição do lanche da manhã é a seguinte:

- a. 1 pão de mistura de 50g com manteiga. Uma vez por semana deverá ser pão de centeio ou cereais ou broa.

5. A composição do lanche da tarde é a seguinte para 5 dias da semana:

- a. 1 pão de mistura 50g recheado com manteiga + 1 iogurte líquido de aromas com o máximo de 14g de açúcar por 156ml;
- b. 1 pão de mistura 50g com 1 fatia de queijo meio-gordo + 1 puré de fruta (200ml) (sem aditivos);
- c. 1 pão de mistura 50g com 1 fatia de queijo meio-gordo + 1 peça de fruta (disponibilizada através do Regime Escolar);
- d. 1 iogurte com cereais (máximo 12g de açúcar por 120 g) + 1 peça de fruta (disponibilizada através do Regime Escolar);
- e. 1 queijo triangulo ou “tipo babybel” + 5 bolachas água e sal das pequenas Ou gressinhos com queijo creme (alternando semanalmente).

6. A composição do reforço do lanche da tarde é a seguinte:

- a. 1 iogurte de aromas (máximo de 14g por 156ml para iogurtes líquidos ou 12g por 120g para iogurtes sólidos) + 1 peça de fruta.

7. A composição do suplemento alimentar é a seguinte:

- a. 1 iogurte de aromas (máximo de 14g por 156ml para iogurtes líquidos ou 12g por 120g para iogurtes sólidos) + 1 pão de mistura 50g com 1 fatia de queijo meio-gordo ou manteiga + 1 peça de fruta.

8. A preparação e distribuição dos lanches e reforços é da responsabilidade do prestador de serviço.

Cláusula 33.^a - Termos de desempenho ou de exigências funcionais - Métodos culinários permitidos

1. Os métodos de confeção devem ser variados, garantindo o máximo de preservação do valor nutricional dos alimentos (exemplo: através de tempos de cozedura adequados) e evitar o acréscimo desnecessário de gordura e sal; não obstante, a confeção dos alimentos deve garantir que a sua temperatura interna (no centro térmico), atinja no mínimo os 65°C.
2. Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como: cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, estufados em cru, etc., alternando diariamente.
3. No âmbito da execução do contrato o prestador assegurará nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, igualmente, a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório, no fim do ano letivo.
4. No caso dos fritos ou salteados, só deverão estar presentes no máximo uma vez em cada 3 semanas e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes.

Cláusula 34.^a - Termos de desempenho ou de exigências funcionais - Execução e Distribuição

1. A prestação deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O prestador garantirá, necessariamente, o transporte (incluindo as malas térmicas) e todo o apoio necessário nas unidades recetoras no caso dos almoços, reforços de pequeno-almoço, lanches da manhã, lanches da tarde, reforços do lanche da tarde e suplementos transportados, independentemente do número de refeições em causa.

3. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. O empacotamento de talheres com o referido guardanapo poderá ser substituído por um distribuidor semicoberto em acrílico (em que penas fica visível a ponta do cabo dos talheres) e por dispensador *self-service* de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas as regras do HACCP tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá de se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras. O custo da adoção desta opção é da responsabilidade do adjudicatário
4. Será, igualmente, da responsabilidade do prestador, assegurar o fornecimento e encargos resultantes da abertura de novos refeitórios e para os quais se verifique a necessidade de transporte de refeições.
5. O prestador garantirá a existência, em cada unidade, de kit de visitante (protetores sapatos, bata descartável e touca descartável), na quantidade mínima de 3.

Cláusula 35.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Operações de Verificação e Controlo

1. As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições, os pratos já confeccionados e sobre as práticas dos manipuladores.
2. A verificação poderá ser exercida pela escola ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais e por visitas aleatórias efetuadas pelos nutricionistas da DASE.
3. A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, os nutricionistas da DASE almoçam, gratuitamente, nas cantinas escolares.
4. Os representantes das escolas e o MVNG poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
5. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas e/ou o MVNG efetuá-la a expensas do prestador.

6. O prestador obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes do MVNG, bem como de serviços e organismos com competência específica.
7. O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não iliba o prestador da responsabilidade pelo atempado fornecimento das refeições nem limita o direito de rejeição por parte da escola.

Cláusula 36.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Controlo Microbiológico

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a. Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b. Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
 - c. Controlo microbiológico do pessoal (mãos);
2. No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas, aleatoriamente a dez unidades de confeção, três vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:
 - a. 1.º período letivo, 2.º período letivo e 3.º período letivo.

	1ª Recolha	2ª Recolha	3ª Recolha
Prato que está a ser servido	X		X
Salada Exposta		X	
Garfo/Faca/Colher	X		
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		X	
Copo/prato de sobremesa ou salada/tabuleiro			X
Tábua de corte de carne/Peixe/legumes	X		
Facas de preparação		X	
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos	X	X	X

- b. Os resultados devem ser disponibilizados à CMVNG, no prazo máximo de 1 mês após a recolha.

Cláusula 37.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Acompanhamento e execução do contrato

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica sujeito a operações de verificação a realizar por técnicos indicados pelo MVNG e/ou por representante do estabelecimento de ensino, nos seguintes termos:
 - a. As operações de verificação quantitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - i. Dos géneros incorporados adquiridos com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - ii. Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na Cláusula 32.ª;
 - b. As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade:
 - i. Da qualidade dos géneros adquiridos com as especificações legalmente fixadas;
 - ii. Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas;
 - c. Verificação da distribuição:
 - i. O prestador deverá expor, sempre que possível, em local bem visível, os pratos confeccionados;
 - ii. A ausência do prestador ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas;
 - iii. O MVNG, um seu representante ou um elemento do estabelecimento de ensino poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa que não necessitem senão de um exame sumário.
 - d. Decisão após a verificação:
 - i. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o MVNG ou o seu representante aceita, ou rejeita as mesmas;
 - ii. Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, o MVNG ou o seu representante aceita ou rejeita, total ou parcialmente, a ementa;

- iii. Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou da ementa, o prestador deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal do refeitório;
- iv. Se a substituição prevista na alínea anterior não se verificar, o prestador indemnizará o MVNG nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos;
- v. Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo prestador;
- vi. Em casos devidamente justificados o MVNG poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos oficiais competentes;
- vii. Em caso de indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos no refeitório o prestador de serviços deve:
 - 1. Informar o MVNG bem como a autoridade de saúde competente;
 - 2. Isolar as instalações do refeitório, bem como o local de confeção das refeições até à chegada das autoridades competentes;
 - 3. Submeter à consideração do MVNG e/ou às autoridades de saúde competentes o laboratório que efetuará as análises laboratoriais adequadas da amostra da refeição em causa;
- viii. Podem fazer parte do controlo visitas de laboratórios independentes designados pelo MVNG com o objetivo de realizar análises microbiológicas aos produtos alimentares, equipamentos, instalações e manipuladores.

e. Diferendos

- i. Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante do estabelecimento de ensino e o prestador ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
 - 1. 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 do estabelecimento de ensino, com comunicação imediata à DASE;

2. Se o diferendo incidir sobre aspetos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
3. Em qualquer dos casos, se o diferendo incidir sobre refeições ou produtos, o prestador poderá reclamar para o MVNG num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.

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

Cláusula 38.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Irregularidades

1. Em cada escola deverá existir um “livro de ocorrências” em que a direção da escola, o MVNG e o prestador poderão exarar quaisquer declarações relacionadas com a execução do contrato.
2. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil pelo prestador, de modo a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão exaradas no livro de ocorrências e comunicadas à DASE, a qual se reserva o direito de proceder à não conferência para efeito de pagamento das refeições ou da(s) parte(s) em falta, de acordo com os procedimentos a definir pelo MVNG. Tais irregularidades poderão ainda ser verificadas pelas nutricionistas da DASE, as quais atuarão em conformidade.
3. São consideradas como irregularidades:
 - a. O incumprimento das capitações;
 - b. A má confeção da refeição;
 - c. A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
 - d. A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;
 - e. A fruta ser de má qualidade;

- f. A introdução de géneros interditos;
- g. O incumprimento da ementa prevista;
- h. O incumprimento do ratio de pessoal previsto no Anexo B;
- i. O incumprimento da execução das ações de formação;
- j. O incumprimento relativo à realização nas análises microbiológicas;
- k. O incumprimento do requisito de higiene e limpeza.

Cláusula 39.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Instalações, Equipamento e Material

1. Serão colocados à disposição do prestador do serviço, as instalações, o equipamento hoteleiro, palamenta e materiais necessários à realização do objeto do contrato.
2. O prestador fica responsável pela utilização de toda a palamenta, equipamento hoteleiro e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos, incluindo os danos a terceiros. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos.
3. O prestador poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento hoteleiro e material de cada refeitório.
4. As instalações, o equipamento hoteleiro e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
5. É da responsabilidade do prestador a manutenção e reparação de todo o equipamento elétrico e a gás das cozinhas, nomeadamente, fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar louça, exaustores, frigoríficos, armários frigoríficos, arcas congeladoras, varinhas mágicas, esquentadores ou termoacumuladores, fogões, fornos, inseto caçadores, banhos maria, marmitas, basculantes e processadores de alimentos, bem como todos os outros equipamentos que aí existam que sejam passíveis de se danificarem por mau manuseamento (p. ex. torneiras semi-industriais).
6. É da responsabilidade do prestador a substituição, em caso de avaria, do seguinte equipamento elétrico: varinhas mágicas, equipamentos de refrigeração de gama idêntica à existente, máquina de

lavar a louça, inseto caçadores, banhos maria, basculantes e processadores de alimentos, após avaliação efetuada por técnico especializado e credenciado.

7. A substituição do equipamento em fim de vida será da responsabilidade do Município (relatório do MVNG).
8. A manutenção deste equipamento deverá obedecer às seguintes condições:
 - a. No mínimo, verificação técnica, uma vez por ano e sempre que necessário do respetivo equipamento;
 - b. Execução de todas as reparações necessárias aos equipamentos referidos no ponto 5, com peças de origem ou equivalentes;
 - c. Envio de relatório relativo a cada verificação técnica;
 - d. Antes de efetuar qualquer reparação, o prestador deve contactar a DASE- MVNG, no sentido de esta informar se os equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia bem como encetar as diligências necessárias para a resolução do problema.
9. No início do contrato, e por parte do prestador de serviço, serão elaborados autos de receção das instalações postas à disposição, onde serão inventariados por escola, os equipamentos existentes, e descritos o seu estado geral, estado de funcionamento, devendo o prestador anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente, enviando os mesmos para o MVNG – DASE.
10. Até 15 dias após o início do contrato ou da abertura de qualquer unidade, o prestador deverá, igualmente, enviar à DASE o inventário de toda a palamenta e equipamento existente, referindo o seu estado de conservação.
11. O prestador é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e, pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal. O prestador deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.
12. Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.

13. As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados pelo menos uma vez por mês, de modo que a ventilação se faça adequadamente.
14. Caso a sala de refeições seja um espaço comum a outras atividades, a limpeza deverá ser realizada em colaboração com as assistentes operacionais adstritas à unidade escolar.
15. O fornecimento de toalhetes para as mesas/tabuleiros das EB23 e Escolas Secundárias e de guardanapos de papel para todas as escolas é obrigatório e da responsabilidade do prestador.
16. A reposição da palamenta será realizada de acordo com as normas a definir entre o MVNG e o prestador.
17. A palamenta existente no início do ano escolar terá que ser a existente no final do mesmo, sendo feitos os devidos ajustes (aumento do número de refeições), ocorrido ao longo do ano letivo, devendo o prestador manter atualizado o seu inventário em cada escola.
18. Findo o contrato, as instalações, equipamentos e outro material serão restituídos à escola no estado em que se encontravam no momento da celebração do contrato.
19. Os encargos com a água, gás e eletricidade são por conta do MVNG.

Cláusula 40.ª - Termos de desempenho ou de exigências – Confeção de refeições para outros fins

1. É vedada ao prestador a confeção de qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório, salvo com autorização do MVNG.
2. É, igualmente, vedada ao prestador a introdução de refeições confecionadas exteriormente.

Cláusula 41.ª – Pessoal

1. O prestador é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros.
2. A contratação do referido pessoal é da total e exclusiva responsabilidade do prestador de serviços, ficando obrigado a efetuar contrato de trabalho, sem interrupção, com a duração equivalente à do ano letivo (considerando para o efeito 10 meses).

3. Não obstante o atrás clausulado, o prestador de serviços terá de garantir e assegurar o seguinte *ratio* em termos de colocação de pessoal para as escolas Básicas do 1º ciclo e ensino pré-escolar:
- a. Um técnico de nutrição I e quatro encarregados A, todos a tempo inteiro, para apoio às cantinas escolares;
 - b. Até 45 almoços - Uma cozinheira de 3ª a tempo inteiro (8 horas diárias), em todos os refeitórios com cozinha, independentemente do número de refeições;
 - c. O restante pessoal terá que ter uma carga horária no mínimo de 5 (cinco) horas por dia;
 - d. A dotação do restante pessoal deverá ser proporcional ao número de almoços servidos, sendo que, por cada acréscimo de 1 a 45 refeições, deverão ser atribuídas 5 (cinco) horas diárias de trabalho de empregadas de refeitório, distribuídas de forma adequada à correta execução da prestação, de acordo com os Mapas III e IV do Anexo B;
 - e. A dotação do pessoal para a preparação e distribuição do lanche da manhã e do lanche da tarde, deverá ser proporcional ao número total de lanches servidos, sendo que por cada 400 lanches, deverão ser atribuídas 2 (duas horas dia de trabalho de empregada de refeitório).
 - f. Os Estagiários eventualmente ao serviço, não podem ser incluídos nos rácios previstos para as diversas refeições, almoços, suplementos, reforço de pequeno-almoço e lanche da tarde.
 - g. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente, o cabelo. Devem também usar calçado antiderrapante e exclusivo da cozinha.
 - h. O prestador deverá ter disponível em cada refeitório escolar, os seguintes elementos:
 - i. Nome das pessoas em serviço por unidade;
 - ii. Horário de trabalho;
 - iii. Ficha de aptidão médica de todos os funcionários, de acordo com a legislação em vigor.

- iv. O prestador deverá, ainda, afixar o nome do pessoal, a respetiva categoria profissional e o horário de trabalho, em cada refeitório escolar.
- i. O prestador deverá garantir realização de ações de formação que deverá abranger a todos os colaboradores, com a duração de, pelo menos, 35 horas anuais e de acordo com o plano apresentado na proposta.
- j. O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço do pessoal.

Cláusula 42.ª – Atividades de informação/divulgação/sensibilização da população escolar

- 1. As ações de informação/divulgação/sensibilização da população escolar deverão versar temas integrados no âmbito da educação alimentar.
- 2. A conceção das ações referidas no ponto anterior deverá conciliar as diferentes faixas etárias da população alvo.
- 3. A planificação e calendário de desenvolvimento das ações propostas será fixada por acordo entre o MVNG e o prestador.

ANEXO A

Mapa I -Escolas com Cantina com Confeção Local (CL) ou Refeição Transportada (RT) e número máximo de refeições diárias.

Nota – A qualquer momento o adjudicatário reserva-se ao direito de alterar a modalidade da refeição de CL para RT, ou vice-versa.

O número apresentado é um histórico do número de refeições dos últimos três anos.

Agrupamento	Escola	Modalidade refeição	Média diária
Canelas	Escola Básica de Megide	CL	130
	Escola Básica da Lagarteira	CL	121
	Escola Básica do Curro	CL	103
	Escola Básica do Monte Gulpilhares	CL	65
	Escola Básica de Laborim Baixo	RT	24
	Escola Básica de Brandariz	RT	46
	Jardim de Infância de Loureiro 1	CL	41
	Escola Básica de Loureiro 2	RT	81
	Escola Básica do Alquebre	CL	113
	Escola Básica da Serpente	CL	123
	Escola Básica e Secundária de Canelas	CL	300
	sub-total		1147
Carvalhos	Escola Básica da Srª Monte	CL	81
	Escola Básica de Alheiras	CL	69
	Escola Básica de Figueiredo	CL	124
	Escola Básica de Leirós	CL	107
	Escola Básica de Carvalhos	CL	217
	Escola Básica de Mexedinho	CL	105
	Jardim de Infância de Mexedinho	RT	42
	Escola Básica Padre António Luís moreira	CL	300
	Escola Básica e Secundária de Carvalhos	CL	280
	sub-total		1325
Costa Matos	Escola Básica da Bandeira	CL	314
	Escola Básica de Cabo Mor	CL	126
	Escola Básica das Devesas	CL	291
	Escola Básica das Matas	CL	109
	Escola Básica da Quinta Castelos	CL	146
	Escola Básica Dr. Costa Matos	CL	400
	sub-total		1386
D. Pedro I	Escola Básica de Afurada Baixo	RT	43
	Escola Básica de Afurada Cima	CL	154

	Escola Básica de Chouselas	CL	154
	Escola Básica de Lavadores	CL	101
	Escola Básica de S. Paio	CL	243
	Escola Básica do Meiral	CL	194
	Escola Básica do Viso	CL	154
	Jardim de Infância de Canidelo	CL	60
	Jardim de Infância de Chouselas	CL	38
	Escola Básica D. Pedro I	CL	275
	sub-total		1416
Júlio Dinis	Escola Básica de Murraceses	CL	92
	Escola Básica de Santo António	CL	121
	Escola Básica do Loureiro	CL	116
	Escola Básica de Corveiros	RT	32
	Escola Básica das Vendas	CL	114
	Escola Básica de Asprela	CL	89
	Escola Básica Júlio Dinis	CL	170
	sub-total		734
Madalena	Escola Básica da Pena	CL	180
	Escola Básica do Maninho	CL	174
	Escola Básica do Marmoiral	CL	44
	Escola Básica da Madalena	CL	160
	sub-total		558
Diogo Macedo	Escola Básica Urbano dos Santos Moura	CL	74
	Escola Básica da Portelinha	CL	47
	Escola Básica das Hortas	CL	53
	Jardim de Infância de Painçais	RT	20
	Escola Básica de Arnelas	CL	35
	Escola Básica de Igreja Lavadores	CL	121
	Escola Básica de Seixo Alvo	CL	82
	Escola Básica de S. Miguel	RT	35
	Jardim de Infância de Gondezende	RT	20
	Jardim de Infância de Seixo Alvo	RT	38
	Escola Básica de Gestosa	CL	40
	Escola Básica de Sá	CL	66
	Escola Básica da Igreja 1	CL	145
	Escola Básica do Olival	CL	190
	Escola Secundária Diogo Macedo	CL	190
	sub-total		1156
Esc. Fernandes Sá	JI da Formigosa	CL	45
	Escola Básica de Gervide	CL	125

	Esc. Bás. Dr. Manuel António Pina	CL	400
	Escola Básica do Outeiro O. Douro	RT	122
	Escola Básica Escultor Ant ^o Fernandes Sá	CL	180
	sub-total		872
Gaia Nascente	Escola Básica do Freixieiro	CL	109
	Escola Básica do Sardão	CL	102
	Escola Básica de Mariz	CL	43
	Escola Básica de Vilar	CL	78
	Escola Básica de Aldeia Nova	CL	81
	Escola Básica de Cabanões	CL	122
	Escola Básica Fernando Guedes	CL	338
	Escola Básica Adriano Correia Oliveira	CL	180
	Escola Básica Anes de Cernache	CL	190
	Escola Secundária Gaia Nascente	CL	120
	sub-total		1363
António Sérgio	Escola Básica das Pedras	CL	136
	Escola Básica do Marco	RT	99
	Escola Básica Quinta das Chãs	CL	105
	Escola Básica da Praia	CL	81
	Escola Básica Prof. Dr. M. dos Santos	CL	249
	Escola Básica Santa Marinha	CL	150
	Escola Secundária António Sérgio	CL	140
	sub-total		960
Soares Reis	Escola Básica de Laborim Cima	CL	82
	Escola Básica do Cedro	CL	268
	Escola Básica J. N. Almeida	CL	133
	Jardim de Infância de Laborim	CL	38
	Jardim de Infância do Cedro	CL	39
	Escola Básica Soares dos Reis	CL	270
	sub-total		830
Sophia Mello Breyner	Escola Básica de Aguda	RT	69
	Escola Básica de Boavista	CL	62
	Escola Básica de Chãos Velhos	CL	132
	Escola Básica de Sá	CL	92
	Escola Básica de Miramar	RT	95
	Escola Básica do Corvo	CL	110
	Jardim de Infância da Aguda	RT	24
	Escola Básica da Granja	CL	75
	Escola Básica de Espinho	RT	93
	Escola Básica de Matosinhos	CL	49
	Escola Básica de Moinhos	RT	72

	Escola Básica de Brito	CL	35
	Escola Básica do Monte SFM	CL	67
	Escola Básica de Curvadelo	RT	40
	Escola Básica Outeiro	CL	94
	Jardim de Infância Outeiro	CL	41
	Escola Básica Sophia Mello Breyner	CL	215
	sub-total		1365
Valadares	Escola Básica da Capela	CL	106
	Escola Básica de Francelos	CL	172
	Escola Básica de Vila Chã	CL	131
	Escola Básica de Campolinho 1	CL	127
	Escola Básica da Marinha	CL	47
	Escola Básica de Campolinho 2	CL	122
	Jardim de Infância de Valadares	CL	31
	Escola Básica da Junqueira	CL	222
	Escola Básica de Lagos	CL	92
	Escola Básica do Cadavão	CL	132
	Escola Básica de Valadares	CL	315
	sub-total		1497
Vila d'Este	Escola Básica nº 1 de Vila D'Este	CL	197
	Escola Básica São Lourenço	CL	141
	Escola Básica do Balteiro	CL	78
	Escola Básica de Vila D'Este	CL	160
	sub-total		576
Escola Secundária Almeida Garrett		CL	230
Escola Secundária Dr. Joaquim G. F. Alves		CL	320
Escola Secundária Inês de Castro		CL	195
Escola Secundária Arqto Oliveira Ferreira		CL	130
TOTAL			16060

Mapa II – N.º refeições intercalares

O número apresentado é um histórico do número de refeições dos últimos três anos.

Reforço do Pequeno-Almoço	Refeições Diárias 1.500
Lanche da Manhã	Refeições Diárias 13.500
Lanche da Tarde	Refeições Diárias 13.500
Reforço do Lanche da Tarde	Refeições Diárias 3.500
Suplemento Alimentar	Refeições Diárias 200

ANEXO B

Mapa III – Mapa de pessoal mínimo por unidade de pré-escolar/1º ciclo do ensino básico

ESCOLA	PREVISÃO MÉDIA DIÁRIA REFEIÇÕES	NÚMERO DE PESSOAS				TOTAL PESSOAL
		TÉCNICO NUTRIÇÃO I	ENC.A	COZ. 3ª TEMPO INTEIRO	EMP. REF. (5HORAS)	
Escola Básica de Megide	130			1	2	3
Escola Básica da Lagarteira	121			1	2	3
Escola Básica do Curro	103			1	2	3
Escola Básica do Monte Gulpilhares	65			1	1	2
Escola Básica de Laborim Baixo	24			0	1	1
Escola Básica de Brandariz	46			0	2	2
Jardim de Infância de Loureiro 1	41			1	0	1
Escola Básica de Loureiro 2	81			0	2	2
Escola Básica do Alquebre	113			1	2	3
Escola Básica da Serpente	123			1	2	3
Escola Básica da Srª Monte	81			1	1	2
Escola Básica de Alheiras	69			1	1	2
Escola Básica de Figueiredo	124			1	2	3
Escola Básica de Leirós	107			1	2	3
Escola Básica dos Carvalhos	217			1	4	5
Escola Básica de Mexedinho	105			1	2	3
Jardim de Infância de Mexedinho	42			0	1	1
Escola Básica da Bandeira	314			1	6	7
Escola Básica de Cabo Mor	126			1	2	3
Escola Básica das Devesas	291			1	6	7
Escola Básica das Matas	109			1	2	3
Escola Básica da Quinta Castelos	146			1	3	4
Escola Básica de Afurada Baixo	43			0	1	1
Escola Básica de Afurada Cima	154			1	3	4
Escola Básica de Chouselas	154			1	3	4
Escola Básica de Lavadores	101			1	2	3
Escola Básica de S. Paio	243			1	5	6
Escola Básica do Meiral	194			1	4	5
Escola Básica do Viso	154			1	3	4
Jardim de Infância de Canidelo	60			1	1	2
Jardim de Infância de Chouselas	38			1	0	1
Escola Básica de Murraceses	92			1	2	3
Escola Básica de Santo António	121			1	2	3
Escola Básica do Loureiro	116			1	2	3

Escola Básica de Corveiros	32			0	1	1
Escola Básica das Vendas	114			1	2	3
Escola Básica de Asprela	89			1	1	2
Escola Básica da Pena	180			1	3	4
Escola Básica do Maninho	174			1	3	4
Escola Básica do Marmoiral	44			1	0	1
Escola Básica Urb Santos Moura	74			1	1	2
Escola Básica da Portelinha	47			1	1	2
Escola Básica das Hortas	53			1	1	2
Jardim de Infância de Painçais	20			0	1	1
Escola Básica de Arnelas	35			1	0	1
Escola Básica de Igreja Lavadores	121			1	2	3
Escola Básica de Seixo Alvo	82			1	1	2
Escola Básica de S. Miguel	35			0	1	1
Jardim de Infância de Gondezende	20			0	1	1
Jardim de Infância de Seixo Alvo	38			0	1	1
Escola Básica de Gestosa	40			1	0	1
Escola Básica de Sá	66			1	1	2
Escola Básica da Igreja 1	145			1	3	4
Jl da Formigosa	45			1	0	1
Escola Básica de Gervide	125			1	2	3
Esc. Bás. Dr. Manuel António Pina	400			1	8	9
Escola Básica do Outeiro Ol. Douro	122			0	3	3
Escola Básica do Freixieiro	109			1	2	3
Escola Básica do Sardão	102			1	2	3
Escola Básica de Mariz	43			1	1	2
Escola Básica de Vilar	78			1	1	2
Escola Básica de Aldeia Nova	81			1	1	2
Escola Básica de Cabanões	122			1	2	3
Escola Básica Fernando Guedes	338			1	7	8
Escola Básica das Pedras	136			1	3	4
Escola Básica do Marco	99			0	3	3
Escola Básica Quinta das Chãs	105			1	2	3
Escola Básica da Praia	81			1	1	2
Escola Básica Prof. Dr. Marques dos Santos	249			1	5	6
Escola Básica de Laborim Cima	82			1	1	2
Escola Básica do Cedro	268			1	5	6
Escola Básica J. N. Almeida	133			0	3	3
Jardim de Infância de Laborim	38			1	0	1
Jardim de Infância do Cedro	39			1	0	1

Escola Básica de Aguda	69			0	2	2
Escola Básica de Boavista	62			1	1	2
Escola Básica de Chãos Velhos	132			1	2	3
Escola Básica de Sá	92			1	2	3
Escola Básica de Miramar	95			0	3	3
Escola Básica do Corvo	110			1	2	3
Jardim de Infância da Aguda	24			0	1	1
Escola Básica da Granja	75			1	1	2
Escola Básica de Espinho	93			0	3	3
Escola Básica de Matosinhos	49			1	1	2
Escola Básica de Moinhos	72			0	2	2
Escola Básica de Brito	35			1	0	1
Escola Básica do Monte SFM	67			1	1	2
Escola Básica de Curvadelo	40			0	1	1
Escola Básica Outeiro	94			1	2	3
Jardim de Infância Outeiro	41			1	0	1
Escola Básica da Capela	106			1	2	3
Escola Básica de Francelos	172			1	3	4
Escola Básica de Vila Chã	131			1	2	3
Escola Básica de Campolinho 1	127			1	2	3
Escola Básica da Marinha	47			1	1	2
Escola Básica de Campolinho 2	122			1	2	3
Jardim de Infância de Valadares	31			1	0	1
Escola Básica da Junqueira	222			1	4	5
Escola Básica de Lagos	92			1	2	3
Escola Básica do Cadavão	132			1	2	3
Escola Básica de Vila D'Este	197			1	4	5
Escola Básica São Lourenço	141			1	3	4
Escola Básica do Balteiro	78			1	1	2
Apoio às cantinas			4			4
Técnico Nutrição		1				1
Total	11000	1	4	84	204	293

Mapa IV – Mapa de pessoal mínimo por unidade de 2º, 3º ciclo do ensino básico e secundário

Nº refeições/dia	Trabalhadores tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores tempo parcial (20h semanais) b)	Total trabalhadores
≤ 100	2	0	2
> 100 e ≤ 150	2	1	3
> 150 e ≤ 200	2	2	4
> 200 e ≤ 250	3	1	4
> 250 e ≤ 300	3	2	5
> 300 e ≤ 350	3	3	6
> 350 e ≤ 400	4	2	6
> 400 e ≤ 450	4	3	7
> 450 e ≤ 500	5	2	7
> 500	5	3	8

- a) O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes devem ser preparadores.
- b) Os trabalhadores estipulados na tabela, em regime de horário parcial, devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a 20 horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo a dois dias e meio de trabalho semanal.

Anexo D

Esquema de rotatividade semanal do elemento principal fornecedor de proteína na refeição Almoço

	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Segunda-feira	C	P	C	P
Terça-feira	O	C	P	C
Quarta-feira	P	O	C	P
Quinta-feira	C	P	O	C
Sexta-feira	P	C	P	O

Legenda: C – Carne; P – Pescado; O – “Outro”

Nota: terminadas as 4 semanas, volta ao início.

ANEXO E

Tabela de sazonalidade dos produtos vegetais

Mês	Fruta	Hortícolas
Janeiro	Amêndoa; Ananás; Banana; Laranja; Maçã; Noz; Pera; Pinhão; Quivi; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Alho Francês; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula
Fevereiro	Amêndoa; Ananás; Banana; Laranja; Maçã; Pera; Pinhão; Quivi; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Espargos; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula
Março	Ananás; Banana; Laranja; Maçã; Pera; Pinhão; Quivi; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Ervilhas; Espargos; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula
Abril	Ananás; Banana; Laranja; Maçã; Nêspira; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Beldroegas; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Ervilhas; Espargos; Espinafres; Favas; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula
Maio	Alperce; Ananás; Banana; Cereja; Laranja; Morango; Mirtilo; Nêspira	Abóbora; Acelga; Aipo; Alface; Alho Francês; Beldroegas; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Courgette; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Ervilhas; Espargos; Espinafres; Favas; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Pepino; Rabanetes; Rúcula
Junho	Alperce; Ameixa; Amora; Ananás; Banana; Cereja; Figo; Morango; Framboesa; Melão; Mirtilo; Pera; Pêssego; Tomate; Uva	Acelga; Aipo; Alface; Alho Francês; Beldroegas; Beringela; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Chuchu; Courgette; Feijão Verde; Milho Doce; Pepino; Pimento; Rabanetes; Rúcula
Julho	Alperce; Ameixa; Amora; Ananás; Banana; Cereja; Figo; Maçã; Morango; Framboesa; Melancia; Melão; Mirtilo; Pera; Pêssego; Tomate; Uva	Alho Francês; Beldroegas; Beringela; Cebola; Cenoura; Chuchu; Courgette; Feijão Verde; Milho Doce; Pepino; Pimento

Agosto	Ameixa; Amora; Ananás; Banana; Figo; Maçã; Morango; Framboesa; Melancia; Melão; Pera; Pêssego; Uva	Alho Francês; Beldroegas; Beringela; Cebola; Cenoura; Chuchu; Courgette; Feijão Verde; Milho Doce; Pepino; Pimento
Setembro	Ameixa; Amêndoa; Ananás; Banana; Figo; Maçã; Framboesa; Melancia; Melão; Noz; Pera; Pêssego; Romã; Tomate; Uva	Abóbora; Alho Francês; Beldroegas; Beringela; Cebola; Cenoura; Chuchu; Courgette; Feijão Verde; Milho Doce; Pepino; Pimento
Outubro	Ameixa; Amêndoa; Ananás; Avelã; Banana; Castanha; Dióspiro; Laranja; Maçã; Noz; Pera; Pêssego; Romã; Tangerina; Tomate; Uva	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Alho Francês; Beldroegas; Beringela; Beterraba; Cebola; Cenoura; Chicória; Chuchu; Courgette; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Pepino; Pimento; Rabanetes; Repolho; Rúcula
Novembro	Amêndoa; Ananás; Avelã; Banana; Castanha; Dióspiro; Laranja; Maçã; Noz; Pera; Quivi; Romã; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Alho Francês; Beldroegas; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Pepino; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula
Dezembro	Amêndoa; Ananás; Avelã; Banana; Castanha; Dióspiro; Laranja; Maçã; Noz; Pera; Pinhão; Quivi; Romã; Tangerina	Abóbora; Acelga; Agrião; Aipo; Alface; Alho Francês; Beldroegas; Beterraba; Brócolos; Cebola; Cenoura; Chicória; Couve Bruxelas; Couve Lombarda; Couve Portuguesa; Espinafres; Funcho; Grellos; Nabijas; Nabo; Rabanetes; Rábano; Repolho; Rúcula