

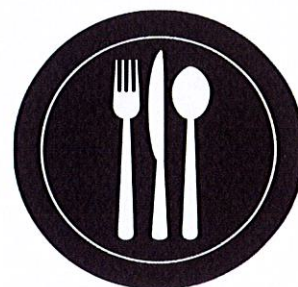
CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICAÇÃO INTERNACIONAL

CP_BS_01/2021

Fornecimento e Transporte de Refeições Escolares

CADERNO DE ENCARGOS

Julho 2021



Parte I
Cláusulas Jurídicas
Capítulo I

Disposições Gerais
Do contrato

Cláusula 1.^a
Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, ref. CP_BS_01/2021 e objeto "Fornecimento e Transporte de Refeições Escolares para o Ano 2020/2021", para as Escolas do 1.º Ciclo e Jardins-de-infância do Concelho de Braga, organizadas conforme o descrito no **Anexo A**, ao presente Caderno de Encargos e nos termos do Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação, nos termos da Lei 30/2021, de 21 de maio, (doravante designado por CCP).

Cláusula 2.^a
Contrato

- 1 – O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2 – O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo cocontratante.
- 3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados, nos termos da legislação em vigor.

Cláusula 43.^a
Prazo da prestação de serviços

- 1.- O contrato será, nos termos do artigo 94.º do CCP, reduzido a escrito através da elaboração de um clausulado em suporte informático e entra em vigor no dia seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada.
- 2.- O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, sendo a prestação de serviços executada durante o calendário escolar do ano letivo 2021/2022, considerando um número previsto de 177 dias para o Ensino Básico e 226 dias para o Ensino Pré-escolar e componente de apoio a família a cargo da Bragahabit E.M.
3. – O fornecimento de refeições objeto do contrato terá início previsivelmente no mês de setembro de 2021 e abrange todo o ano letivo podendo eventualmente ser reajustado, em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.



4. – Durante a vigência do contrato, o *cocontratante* fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, conforme estabelecer o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, para o 1.º ciclo do ensino básico e pré – escolar, salvaguardando no entanto, os Jardins de Infância, bem como onde estejam estabelecidas Componentes de atividades de Apoio a Família e Atividades destinadas acompanhar alunos do 1.º ciclo (AAAF; CAF) que necessitem do serviço nas interrupções letivas e durante todo o mês de Setembro de 2021 e Julho de 2022, no âmbito do desenvolvimento destas componentes de apoio à família.

5. – O fornecimento e prestação dos serviços de fornecimento e transporte de refeições, poderão ser estendido aos períodos de interrupções letivas, em situações devidamente fundamentadas.

Cláusula 4.ª

Local da prestação do serviço

1–Os serviços serão prestados diariamente nas escolas do Concelho de Braga, de acordo com o descrito no Anexo A do presente caderno de encargos.

2–As refeições devem ser produzidas diariamente e entregues no próprio dia nas escolas, ou outros espaços indicados, nas devidas condições, até às onze horas e quarenta e cinco minutos da manhã, podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações de cada escola.

Cláusula 5.ª

(Notificações, informações e comunicações)

1–As notificações, informações e comunicações a realizar ao abrigo do contrato devem ser efetuadas com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.

2– As comunicações e notificações de atos administrativos, jurídicos ou de qualquer outra natureza feitas durante a fase de execução do contrato, entre o contraente público e o cocontratante, devem ser escritas e expedidas por correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, nos termos do disposto no n.º 3 do artigo 468.º do Código dos Contratos Públicos, para os contactos inscritos no clausulado do contrato a celebrar.

3– As comunicações referidas no número anterior consideram-se efetuadas na data da respetiva expedição.

4– Tratando-se de comunicações efetuadas por telecópia a data da notificação corresponde à data constante no relatório de transmissão bem-sucedido.

5– As notificações e comunicações nos termos dos números anteriores e que tenham como destinatário o *contraente público*, efetuadas após as 17 horas do local de receção ou em dia não útil nesse mesmo local, presumem-se feitas às 10 horas do dia útil seguinte.



Capítulo II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Cláusula 6.^a

Obrigações do *cocontratante*

1 – Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o *cocontratante* 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 do contrato.

2– Constituem ainda obrigações do *cocontratante* as seguintes:

- a) Fornecer os produtos e serviços à entidade adquirente, nos locais por estas definidas, nos termos da proposta apresentada por lote 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, B1, e demais documentos contratuais;
- b) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no presente caderno de encargos;
- c) 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;
- d) 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.
- e) Comunicar e articular antecipadamente com o contraente público a afetação ou substituição do quadro do Pessoal afeto ao serviço de prestação de serviços para trabalhos a realizar inerentes as atividades associadas ao fornecimento de refeições.
- f) Comunicar com uma antecedência mínima de 10 dias 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;
- g) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento e de transporte das refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- 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 pelo contrato e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;



- j) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os, ao contraente público;
- k) Manter sigilo e garantir a confidencialidade;
- l) Disponibilizar, sempre que solicitado pelo contraente público, 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.

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

4– O cocontratante fica ainda obrigado à colaboração com o contraente público nas iniciativas que possam vir a ser desenvolvidas por esta última, desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso.

Cláusula 7.^a

Obrigações acessórias do cocontratante

Constituem obrigações do *cocontratante*, para além das demais consignadas no título contratual ou das decorrentes dos preceitos deste caderno de encargos, as seguintes:

- a) Executar os serviços que lhe forem adjudicados com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- b) Não divulgar ou comunicar a terceiros, sem expresse consentimento do *contraente público*, qualquer informação recebida deste, bem como elementos, estudos ou resultados relacionados com a prestação de serviços;
- c) Sujeitar-se à ação fiscalizadora do *contraente público* ou dos seus representantes, Câmara Municipal de Braga e Serviços Escolares;
- d) Comunicar ao *contraente público*, por escrito, no prazo de 48 horas após a data da respetiva verificação, qualquer circunstância que possa condicionar o regular desenvolvimento da prestação de serviços;
- e) Prestar todos os esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pelo *contraente público* relativamente ao modo de execução dos serviços;
- f) Respeitar os circuitos de comunicação ou relacionamento acordados por escrito para a prestação de serviços, nomeadamente quando envolvam terceiros.

Cláusula 8.^a

(Dever de sigilo)

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

2– A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado 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 fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4– O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de dois 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

Forma de prestação do serviço

1 – Para o acompanhamento da execução do contrato, o *cocontratante* fica obrigado a manter, com uma periodicidade mensal, reuniões de coordenação com a responsável pela Direção dos Serviços de Acção Sócio Educativos (DASE) da BRAGAHABIT.M na qualidade de gestora do contrato, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.

2 –As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por correio eletrónico pela Direção dos Serviços de Acção Sócio Educativos (DASE) da BRAGAHABITE.M, a qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.

3 – O *cocontratante* fica obrigado a apresentar ao *contraente público*, com uma periodicidade mensal, um relatório com a evolução de todas as obrigações contratuais emergentes do contrato.

4 – Em situa refeições e prestação de serviço de pessoal, deve o *cocontratante*, num período de 24 horas, apresentar ao *contraente* uma solução que colmate ou substitua a necessidade sem afetar a execução do contrato

5– No final da execução do contrato, o *cocontratante* deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos durante a execução do contrato.

6– Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo *cocontratante* devem ser integralmente redigidos em português.

Cláusula 10.^a

Receção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato

1 – No prazo de 5 dias úteis a contar da entrega da proposta de ementa mensal, o *contraente público* procede à respetiva análise, com vista a verificar se estas reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, no anexo “Capitações” do Caderno de Encargos, na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2 – Na análise a que se refere o número anterior, o *cocontratante* deve prestar ao *contraente público* toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.

3 –No caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o *contraente público* deve disso informar, por escrito, o *cocontratante*.

4 – No caso previsto no número anterior, o *cocontratante* deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo *contraente público*, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos, quer no serviço de refeições quer na no serviço de transporte.



5 – Após a realização das alterações e complementos necessários pelo cocontratante, no prazo respetivo, o *contraente público*, procede a nova análise, nos termos do n.º 1.

6 – Caso o *contraente público* na análise a que se refere o n.º 1 comprove a conformidade dos elementos entregues pelo *cocontratante* com as exigências legais, e neles não sejam detetadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos nas Cláusulas Técnicas, bem como no anexo “Capitulações” do presente Caderno de Encargos, deve ser emitida, no prazo máximo de 5 dias a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação pelo *contraente público*.

7 – A emissão da declaração a que se refere o número anterior não implica a aceitação de eventuais discrepâncias com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos.

8 – No caso de existirem situações com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, o *contraente público* deve disso informar, por escrito, o *cocontratante*.

Cláusula 11.ª

Representação

1 – No prazo de 10 dias úteis contados da celebração do contrato, o *cocontratante*, deverá informar, por escrito, o *contraente público*, quais as pessoas e respetivas categorias que em cada refeitório escolar representará o *cocontratante*, e que executarão a prestação de serviços relativo transporte de refeições, aos espaços nas Escolas do 1.º Ciclo, Jardins-de-infância do Concelho de Braga, organizadas conforme o descrito no Anexo A, ao presente Caderno de Encargos.

2 - A eventual substituição dos referidos representantes e pessoal afeto ao transporte de refeições, deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 24 hora a contar da mesma.

Secção II

Obrigações do contraente público

Cláusula 12.ª

Preço contratual

1–Pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do respetivo contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o *contraente público* deve pagar ao respetivo *cocontratante* o preço global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2– 1 – O preço contratual não pode, em qualquer caso, ser superior ao **preço base do procedimento fixado em 677.796,80€ (Seiscentos e setenta e sete mil setecentos e noventa e seis euros e oitenta cêntimos)**, bem como o preço contratual para cada um dos lotes não pode ser superior ao preço máximo fixado para cada lote, de acordo com o apresentado no número seguinte.

3 – Ao valor base global do procedimento corresponde os seguintes preços base por lote:

- a. Lote A – 103.934,40 € (Cento e três mil novecentos e trinta e quatro euros e quarenta cêntimos);
- b. Lote B – 109.564,80 € (Cento e nove mil quinhentos e sessenta e quatro euros e oitenta cêntimos)
- c. Lote C – 153.896,00 € (cento e cinquenta e três mil oitocentos e noventa e seis euros);



d. Lote D – 177.184,00 € (cento e setenta e sete mil e cento e oitenta e quatro euros).

e. Lote E – 133.217,60 € (cento e trinta e três mil duzentos e duzentos e dezassete euros e sessenta cêntimos);

4 -Constituem parâmetros base, para efeitos do disposto no n.º 4, do Cláusula 42.º do Código dos Contratos Públicos, os a seguir indicados:

- O preço base unitário é fixado em **€ 1,60, (um euro e sessenta cêntimos)** correspondendo ao valor máximo unitário que o contraente público se dispõe a pagar para o ano escolar (no 1.º ciclo e no pré-escolar) pela execução de todas prestações que constituem objeto do contrato, pelas respetivas quantidades estimadas nos Anexos do caderno de encargos estimados para 177 dias e 226 dias conforme ANEXO A.
- O contraente público apenas se dispõem a pagar ao cocontratante, o número de refeições pedidas pelo preço unitário estabelecido no ponto anterior.

5.- O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao *contraente público*, (os custos inerentes às despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças).

Cláusula 13.ª

Condições de pagamento

1–A (s) quantia (s) devida pelo contraente público, nos termos da cláusula anterior, deve (m) ser paga (s) no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo contraente público 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 quando concluída, de forma perfeita, a prestação do *cocontratante* a que a obrigação está associada.

3– Em caso de discordância por parte do *contraente público*, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao *cocontratante*, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o *cocontratante* obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

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

5– Em caso de atraso do *contraente público* no cumprimento das obrigações de pagamento do preço, terá o *cocontratante* direito aos juros de mora sobre o montante em dívida pelo período correspondente à mora, calculados à taxa de juros fixada no n.º 2 do artigo 806.º do Código Civil, para o incumprimento das obrigações civis.

Cláusula 14.ª

(Fatura eletrónica)

No âmbito da execução do contrato, o *cocontratante* fica obrigado, em conformidade com o disposto no artigo 299.º-B do *Código dos Contratos Públicos*, a emitir faturas eletrónicas.



Capítulo III Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 15.^a

Penalidades contratuais

1 – Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, até 20% do preço contratual, em função da gravidade do incumprimento.

2 – Pelo incumprimento defeituoso das obrigações contratuais emergentes do contrato, o contraente público pode exigir do cocontratante, o pagamento de uma pena pecuniária, nos termos seguintes:

1.1 - Suspensão do fornecimento:

- a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do *cocontratante*, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa de valor correspondente à diferença do preço do número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas.
- b) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária por razões imputáveis ao contraente público, não comunicada com antecedência mínima de 24h, o cocontratante terá direito a uma indemnização correspondente à diferença entre o valor do fornecimento previsível e o efetuado.
- c) Para efeitos do disposto nas cláusulas anteriores, será considerado o número médio diário de refeições fornecidas nos últimos 60 dias e o custo global da refeição.

1.2 – Pessoal:

O cocontratante é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material e a terceiros, sempre que haja dolo ou negligência grosseira.

3 – Qualidade e quantidade da refeição servida:

- a) Sempre que forem obtidas, pelo *contraente público* 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 *cocontratante* sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e ser-lhe-á aplicada uma multa correspondente ao valor total do valor das refeições fornecidas nesse refeitório, no período a que respeita o resultado obtido.
- b) Sempre que forem realizadas auditorias pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (ex: prestação de serviço não aceitável e sem capacidade de resposta, serviço não aceitável e sem capacidade no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade) o contraente público poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.
- c) Sempre que se verifique (ou seja reportada pela coordenação da escola), por vigilância de rotina da Divisão de Educação, da Câmara Municipal de Braga, que a quantidade da refeição servida é insuficiente, o contraente público poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

4 – O contraente público pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos do presente Cláusula.



5- As penas pecuniárias previstas no presente Cláusula não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 16.^a

Força maior

1 – Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, 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 verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 – Não constituem força maior, designadamente:

- a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que se integre;
- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre eles recaiam;
- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 – A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 – A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 17.^a

Resolução sancionatória por parte do contraente público

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de rescisão previstos no artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o cocontratante por razões que lhe sejam imputáveis, violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, previsto no presente Caderno de Encargos, prejudicando gravemente o fornecimento das refeições.

2 – Para efeitos do disposto no número anterior, constituem condições resolutórias designadamente:

- a) O incumprimento definitivo do contrato por facto imputável ao cocontratante;
- b) A utilização abusiva ou a acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;



- c) A prática de atos que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- d) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
- e) A suspensão parcial ou total por mais de cinco dias seguidos ou alternados;
- f) O não cumprimento das disposições estabelecidas nas Cláusulas Técnicas constantes no Caderno de Encargos.

3 – A resolução do contrato por facto imputável ao *cocontratante* constituirá o *contraente público* no direito ser indemnizado por danos emergentes e lucros cessantes nos termos gerais de direito, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da adoção de novo procedimento de formação de contrato.

4 – Nos casos previstos nos números anteriores, havendo lugar a responsabilidade do *cocontratante*, será o montante respetivo deduzido das quantias devidas, sem prejuízo do *contraente público* poder executar as garantias prestadas.

5 – A resolução sancionatória do contrato, pelo incumprimento definitivo do mesmo pelo *cocontratante*, constitui o *contraente público* no direito a uma indemnização pelos prejuízos sofridos pelo inadimplemento da contraparte, indemnização essa que, nos termos do disposto no n.º 1 do artigo 810.º do Código Civil, se fixa no montante correspondente a 10% do preço contratual.

6 – O disposto no número precedente não obsta a que o *contraente público* exija indemnização pelo dano excedente à pré-liquidação ali concretizada.

7 – O *contraente público* pode, a todo o tempo, nos termos do disposto no artigo 334.º do Código dos Contratos Públicos, proceder à resolução do contrato por razões de interesse público de que dará conhecimento ao *cocontratante*.

Cláusula 18.ª **Resolução por parte do cocontratante**

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos no artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos, o *cocontratante* pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 180 dias, ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.

2 – O direito de resolução é exercido por via judicial ou mediante recurso à arbitragem

3 – No caso previsto no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao *contraente público*, 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 – A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Capítulo IV **Caução e seguros**

Cláusula 19.ª

Caução

1 – O *cocontratante* garantirá por caução, a prestar nos termos do disposto nos artigos 88.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos, em valor correspondente a 2% do preço contratual, o exato e pontual cumprimento de todas as obrigações, sem prejuízo do disposto nos números seguintes.



2 – Se o preço contratual vier a ser fixado em montante considerado anormalmente baixo, o valor da caução a prestar pelo cocontratante corresponderá a 4% daquele preço.

3 – O desconto para garantia pode, a todo o tempo, ser substituído por depósito de títulos, garantia bancária ou seguro-caução, nos mesmos termos previstos no programa do procedimento para a caução referida no número anterior.

Cláusula 20.^a

Execução da caução

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

2 –A rescisão do contrato pelo *contraente público*, não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.

3 – A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o *cocontratante* na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 dias úteis após a notificação da pelo contraente público para esse efeito.

4 – A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do Cláusula 295.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 21.^a

Seguros

1 – É da responsabilidade do *cocontratante* a cobertura, de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou incêndios e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

2 –O contraente *público* pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o cocontratante disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Capítulo V

Patentes, licenças e marcas registadas

Cláusula 22.^a

Patentes, licenças e marcas registadas

1 – São da responsabilidade do *cocontratante* quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2 – Caso o *contraente público* venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o *cocontratante* indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja a fazer e de todas as quantias que tenha que pagar seja a que título for.



Capítulo VII
Disposições finais
Cláusula 23.^a

(Gestor do contrato)

1 – O contraente público designará um seu colaborador como gestor do contrato, nos termos e para efeitos do disposto no artigo 290.º - A do *Código dos Contratos Públicos*.

2 – Fica reservado ao órgão decisor do contraente público a competência para a emissão de declarações negociais e de atos que revistam a natureza de atos administrativos respeitantes à interpretação, à validade, à execução, modificação ou resolução do contrato.

Cláusula 24.^a

(Cessão da posição contratual)

1 – A cessão da posição contratual por parte do *cocontratante*, salvo quando legalmente vedada, nos termos previstos no artigo 317.º do *Código dos Contratos Públicos*, depende de autorização prévia escrita por parte do contraente público e, ainda, do cumprimento do disposto no n.º 2 do artigo 318.º do referido Código.

2 – A apresentação, por parte do *cocontratante*, do pedido de autorização do contraente público não suspende a normal execução do contrato, permanecendo o *cocontratante* integralmente obrigado ao perfeito e pontual cumprimento das suas obrigações contratuais.

3 – O contraente público autorizará ou não a pretendida cessão de posição contratual por consideração de critérios de legalidade e oportunidade.

4 – Caso o contraente público não emita autorização prévia escrita para a pretendida cessão de posição contratual no prazo de 8 (oito) dias contados da apresentação do respetivo requerimento, considera-se a pretensão indeferida.

5 – A cessão de posição contratual pelo contraente público produzir-se-á por notificação dirigida ao *cocontratante*, sem prejuízo do disposto no artigo 324.º do *Código dos Contratos Públicos*.

Cláusula 25.^a

(Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante)

1 – O contrato consagrará a prerrogativa de autoridade do *contraente público*, nos termos previstos no artigo 318.º-A, do *Código dos Contratos Públicos*, de impor ao *cocontratante* a cessão, por este, da sua posição no contrato, em caso de incumprimento, por este, das suas obrigações, sempre que se mostrem reunidos os pressupostos para a resolução do contrato.

2 – A cessão da posição contratual ocorrerá por mero efeito de ato do *contraente público*, sendo eficaz a partir da data indicada por este.



Cláusula 26.^a

(Subcontratação)

1– A subcontratação, por parte do *cocontratante*, de parte da sua prestação contratual, salvo quando legalmente vedada, nos termos previstos no artigo 317.º do *Código dos Contratos Públicos*, depende de autorização prévia escrita por parte do *contraente público* e, ainda, do cumprimento do disposto no n.º 3 do artigo 318.º do referido Código.

2– A autorização à subcontratação pelo *cocontratante* na fase de execução do contrato rege-se pelo disposto no artigo 319.º do *Código dos Contratos Públicos*.

Cláusula 27.^a

Alterações ao contrato

1 – Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2 – 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;

3 –O contrato pode ser alterado por:

- a)Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
- b)Decisão judicial ou arbitral;
- c)Ato administrativo do contraente público.

4 – A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 28.^a

(Confidencialidade e Proteção de Dados Pessoais)

1 – O *cocontratante* obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir, com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo contraente público ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.

2 –Os dados pessoais a que o *cocontratante* tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo contraente público, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas do contraente público.

3 – O *cocontratante* compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo contraente público, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pelo contraente público.

4 – No caso em que o *cocontratante* seja autorizado pelo contraente público a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.



5 – O *cocontratante* obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados (Lei n.º 58/2019, de 08 de agosto, doravante designada por RGPD), , e na demais legislação aplicável, em particular o Regulamento (EU) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o prestador de serviços celebre com outras entidades por si subcontratadas.

6 – O *cocontratante* obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, nomeadamente a:

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo contraente pública única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do presente contrato;
- b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
- c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;
- d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o contraente público esteja vinculado, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
- e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta do contraente público contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
- f) Prestar ao contraente público toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter o contraente público informado em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no contrato.

7– O *cocontratante* será responsável por qualquer prejuízo em que o contraente público venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais em violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.

8 –Para efeitos do disposto no número anteriores, entende-se por “colaborador” toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao *cocontratante*, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o *cocontratante* e o referido colaborador.

9 –A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se em vigor mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente do motivo porque ocorra.

Cláusula 29.^a

Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.



Cláusula 30.^a

(Contagem dos prazos)

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

Cláusula 31.^a

(Produção de efeitos)

O contrato será, nos termos do artigo 94.º do CCP, reduzido a escrito através da elaboração de um clausulado em suporte informático e entra em vigor no dia seguinte à data da aposição da última assinatura eletrónica qualificada.

Cláusula 32.^a

Foro competente

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

Cláusula 33.^a

Regime legal

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Código dos Contratos Públicos, provado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação da Lei n.º 30/2021 de 21 de maio e demais legislação aplicável.



PARTE II

Cláusulas Técnicas

Cláusula 34.º

Objeto do contrato

1 – O contrato tem por objeto o fornecimento, transporte e distribuição de refeições cuidadas e de qualidade, de acordo com as especificações técnicas referidas no Caderno de Encargos e demais legislação aplicável, nos estabelecimentos de ensino conforme consta dos anexos A e B.

2 – As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar previamente pela contraente público, devendo ser cumpridas, para a confeção, as capitações constantes nos Anexos B, B1, cujo incumprimento determinará a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.

3 – A ementa deverá ser variada, ou seja, o mesmo prato não deve ser repetido no prazo mínimo de quatro semanas.

4 – As ementas do mês acompanhadas obrigatoriamente pelas respetivas fichas técnicas, contendo a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capitação, o valor calórico e a descrição do(s) método(s) de confeção, deverão ser enviadas à Direção de Apoios Sócio educativos (DASE) da BRAGA-HABIT E.M. em suporte digital, até ao dia 15 do mês que antecede o fornecimento da respetiva ementa.

5 – O contraente público reserva o direito de aprovar ou proceder a alterações das respetivas ementas, no prazo de 5 dias úteis após receção das mesmas, para que não se interfira com os tempos de encomenda dos géneros alimentícios.

6 – O cocontratante deverá entregar em todos os estabelecimentos de educação e ensino constantes no Anexo A, aos serviços responsáveis do contraente público e ao responsável pelo refeitório escolar, a ementa semanal, na sexta-feira antes da semana a que diz respeito a ementa.

7 – A designação dos componentes da ementa (sopa, prato e sobremesa) deverá ser clara e completa para que sejam perceptíveis todos os seus constituintes, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.

8 – As temperaturas de conservação, preparação, confeção, distribuição e manutenção a quente e/ou frio devem ser cumpridas, de acordo com o que está estabelecido de modo a ser garantida a segurança dos alimentos.

9 – Na composição da refeição, deverão ser observadas as regras de uma alimentação saudável, equilibrada e variada, de acordo com os documentos informativos do Ministério da Educação.

Cláusula 35.º

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 contrato, 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 confecção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelas entidades adquirentes, 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 confecção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido 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 confeccionadas;
- 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 prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;
- 1.9- Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;
- 1.10-Garantir sempre um reforço de 10% no fornecimento das refeições confeccionadas;
- 1.11- Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;
- 1.12- Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- 1.13- Deter instalações próprias ou estar capacitada para o tratamento de loiças e confecção de refeições, sempre que estas devam ser confeccionadas fora das instalações propriedade da entidade adquirente ou por estas geridas;
- 1.14- Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adquirente;
- 1.15- Fornecer e confeccionar as refeições e demais obrigações referidas no caderno de encargos do presente procedimento.

2- Requisitos técnicos e funcionais da confecção

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 os **Anexos B, B1**, do caderno de encargos;
- 2.3- Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas nos **Anexos B, B1**, do caderno de encargos;
- 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;
- 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 líquido, 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 contraente pública;
- 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 definidas durante a viagem;

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 nos **Anexos B, B1**, 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 2 horas;

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

3.13.1-Almoço Picnic 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 Marca 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 prestador de serviços 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 Cláusula 259.º do CCP, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique);

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

3.17 O fornecedor deverá 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 pelo cocontratante, 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 exigidos 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 respectivas 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;

4.10A 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;

5.4A 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 Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações,

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

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

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

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

6. Pessoal afeto à atividade

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos, conforme o disposto no presente caderno de encargos:

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



6.2 Garantir que o mapa de pessoal é apresentado a entidade adquirente, sempre que esta o solicitar;

6.4 O pessoal afeto ao transporte das refeições deverá estar devidamente identificado;

6.5 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;

6.6 Assegurar a afectação 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 cocontratante o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adquirente;

6.8 Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço de transporte onde são servidas as refeições;

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;

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 mesmo 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 registos em formulário próprio;



- 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 Frigorífica P/ Peixe E Carne - Frio Positivo	1
Câmara Frigorífica P/ Frutas E Verduras - Frio Positivo	1
Câmara Frigorífica - Frio Negativo	1
Estanteria Alimentar Alumínio/Poetileno	20
Descascadora De Batatas 10 Kg	2
Mesa Aço Inox	4
Máquina de lavar louça	1
Escapate aço inox	1
Lavadouro cuba	6
Cepos de corte	3
Escapate aço inox	3
Carro transporte alimentos	3
Baldes de detritos com pedal	3
Torneiras mistas	6
Cortador de legumes	1
Elemento estufa	2
Forno gás capacidade de 40 containers 1/1	2
Marmitta de gás indireta 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	1
Toda a área de confeção	1
Sistemas de conservação a quente	1
Sistema de banho-maria	1

9. Implementação do Sistema de HACCP

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

- **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.

- **Higiene das instalações, equipamentos e utensílios**

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;

- **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 várias operações realizadas Durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

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

- i. Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;



- ii. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65.^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $<4.^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- iii. A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, com meios de controlo e registo das temperaturas;
- v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;

▪ **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 registo em plataforma SIGA ou quando comunicadas 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 pela entidade adquirentes;

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, com a possibilidade do modelo a adotar ser a utilização de uma plataforma eletrónica.

11 Confeção de alimentação para outros fins

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

12 Informações adicionais

Como informação **meramente indicativa**, e sem prejuízo de virem a ser consideradas outras necessidades pela entidade adquirente, os rácios de trabalhadores para acompanhamento/refeições deverá cumprir a distribuição conforme **ANEXO A** do presente caderno de encargos:

Cláusula 36.º

Operações de verificação

- 1** - As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
- 2** - A verificação será exercida por representantes do contraente público ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
- 3** - Os representantes do contraente público e da Câmara Municipal de Braga, poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e promover as diligências necessárias, para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
- 4** - Em caso de deteção de resultados não aceitáveis, o cocontratante indemnizará a o contraente público nas condições estabelecidas no presente Caderno de Encargos.
- 5** - Os representantes do contraente público poderão, a qualquer momento, e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e promover as diligências necessárias, para verificar se mantêm os requisitos exigidos.
- 6** - Em caso de deteção de resultados não aceitáveis, o cocontratante indemnizará o contraente público nas condições estabelecidas no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 37.º

Segurança, higiene e saúde no trabalho

- 1** - O cocontratante fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 2** - O cocontratante é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.



ANEXO A

Atendendo que o número de alunos inscritos por unidades escolares, poderá ter uma oscilação devido a vários fatores inclusive o demográfico devido ao registo de um número elevado de imigrantes, fator este que poderá originar um aumento na inscrição escolar e consequentemente o número de refeições. Pelos dados apurados são estimadas para o ano letivo 2021/2022, por estabelecimento escolar a número de alunos no quadro abaixo.

ESCOLAS	Serviço	Localização	Contactos	Nº previsível de alunos inscritos na escola
EB1 Bairro da Alegria	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Quinta da Armada, S. Vitor, 4710-340 Braga	253 254 396	125
EB 1 S. Vitor	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Beato Miguel de Carvalho, S. Vitor, 4710-356 Braga	253617947	130
EB 1 Enguardas	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Dr. José de Sousa Machado, S. Vitor, 4710-383 Braga	253263665	112
EB1 Bairro Económico	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua do Rosmaninho- Bairro Duarte Pacheco, S. Vitor, 4715-101 Braga	253261928	89
EB 1 S. João do Souto	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Largo de S. João do Souto, S. João do Souto, 4700-320 Braga	253 261 460	91
EB Centro Escolar da Naia	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Morada: Rua do Cruzeiro - Ferreiros, 4700-116 BRAGA	253692445	105
JI Centro Escolar da Naia	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia			45
EB Centro Escolar de Lamações	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Irmãos Sousa, Lamações, 4715-144 Braga	253218237	164
JI Centro Escolar de Lamações	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia			50
EB Centro Escolar de Maximinos	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Comendador Santos da Cunha, Maximinos, 4700-026 BRAGA	253217265	95
JI Centro Escolar de Maximinos	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia			45
EB Centro Escolar Ponte Pedrinha	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	R. Padre Armando Lira, Maximinos, 4705-076 Braga	253261482	131
JI Centro Escolar Ponte Pedrinha	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia	Rua Manuel Ferreira Araujo, Lomar, 4705-258 Braga	253213828	75
JI Quinta das Hortas	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia	Rua Cônego Doutor Manuel Faria, Maximinos, 4700-217 Braga	253 095 644	46
EB 1 Sé	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Conselheiro Jerónimo Pimentel, Sé, 4700-027 Braga	253276214	213
JI Parada de Tibães	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infancia	Rua de Cima, Parada de Tibães, 4700-890 Braga	253 625 537	18
EB Frossos	Fornecimento de refeições a alunos do 1º ciclo	Rua da Escola, 4700-152 Braga (Frossos)	253 160 294	80
EB Panoias	Fornecimento de refeições a alunos do 1º Ciclo	Rua Dr. Guedes Machado, nº1- Panóias 4700-760 Braga	253 160 294	72



JI Panoias	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infância	Travessa de Agrafronte – Panóias 4700-760 Braga	253 160 294	18
EB Bracara Augusta	Fornecimento de refeições a alunos do 1º ciclo	Rua dos Restauradores n.º1 - Palmeira 4700-734 Braga	965067426	83
JI Bracara Augusta	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infância	Travessa do Montinho - Palmeira 4700-696 Braga	965067426	49
EB Coucinheiro	Fornecimento de refeições a alunos do 1º ciclo	Travessa do Montinho - Palmeira 4700-696 Braga	965067409	95
JI Coucinheiro	Fornecimento de refeições a alunos do jardim de infância	Travessa do Montinho 4700-696 Braga	965067409	25
EB Ortigueira	Fornecimento de refeições a alunos do 1º ciclo	Rua do Carvalheiro, Palmeira 4700-689	965067424	83
TOTAL				2039



ANEXO B

Orientações Sobre Ementas



Ficha Técnica

Título

Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares

Autor

Rui Matias Lima

Editor

Ministério da Educação – Direção-Geral da Educação

Diretor-Geral da Educação

José Vítor Pedroso

Direção de Serviços de Projetos Educativos

José Carlos Sousa

Data

Julho 2018

ISBN

978-972-742-415-3

Colaboração

Programa Nacional de Promoção da Alimentação Saudável – Direção-Geral da Saúde –
Ministério da Saúde

Ordem dos Nutricionistas



ANEXO B 1



CIRCULAR

Data: 08/08/2018
Número do Processo:

Circular n.º: 3097/DGE/2018

Assunto: Orientações sobre ementas e refeitórios escolares 2018

Para:

Inspecção-Geral da Educação e Ciência	☒
Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares	☒
Direções de Serviços Regionais da DGEstE	☐
Secretaria Regional Ed. da Madeira	☐
Secretaria Regional Ed. dos Açores	☐
Agrupamentos de Escolas	☒
Escolas não agrupadas	☒
Escolas Profissionais	☒
Estabelecimentos de Ensino particular e Cooperativo c/ contrato de Associação	☒
CIREF	☒
Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP)	☒
Associação Nacional de Freguesias (ANAFRE)	☒

O serviço de alimentação prestado nos Refeitórios Escolares constitui uma das modalidades de ação social escolar, de aplicação geral, destinada a disponibilizar a todos os alunos uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável. O refeitório escolar é um espaço educativo privilegiado para a realização de aprendizagens e desenvolvimento de competências, nomeadamente no domínio da educação para a saúde, da promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social.

Os Diretores dos estabelecimentos de educação e ensino devem garantir o acesso de todos os alunos a refeições saudáveis e equilibradas, promovendo a utilização do refeitório também como espaço de convívio e socialização entre a comunidade educativa.

O documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" que se encontra disponível em <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>, resultou de um trabalho e auscultação regular com vários parceiros e apresenta diretrizes sobre os critérios a respeitar no fornecimento de refeições nos refeitórios escolares, a partir do início do ano letivo 2018/2019, quer nos refeitórios de gestão direta pelos estabelecimentos de educação e ensino, quer nos refeitórios concessionados a empresas de restauração coletiva, constando as mesmas no procedimento de contratação pública.





Como principais alterações face às orientações anteriores, salientam-se:

- Fundamentação teórica e conceptual à base de diferentes referenciais nacionais e internacionais;
- 40 propostas de ementas vegetarianas com respetivas fichas técnicas;
- 15 propostas de ementas mediterrânicas com respetivas fichas técnicas;
- Orientações mais detalhadas sobre os alimentos autorizados, incluindo géneros alimentícios destinados sobretudo a ementas vegetarianas;
- Orientações mais precisas sobre constituintes das refeições;
- Orientações mais detalhadas sobre componentes da ementa;
- Grelha de monitorização dos refeitórios, destinada às direções das unidades orgânicas;
- A atualização das capitações de alguns dos alimentos, estabelecendo, valores precisos para as crianças da educação pré-escolar e para os alunos do 1º CEB;
- Uma abordagem ambiental, nomeadamente com orientações sobre as espécies de pescado mais sustentáveis.

A presente Circular revoga a Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013.

Contamos com o empenho e a colaboração das Direções dos Agrupamentos de Escolas/Escolas Não Agrupadas, para a aplicação das presentes orientações, tendo em vista a promoção de hábitos alimentares saudáveis bem como do sucesso educativo dos alunos.

Com os melhores cumprimentos,

O Diretor-Geral

José Vítor dos Santos
Duarte Pedroso

Assinado de forma digital por José Vítor dos Santos Duarte Pedroso
DN: c=PT, o=Direção-Geral da Educação,
ou=José Vítor dos Santos Duarte Pedroso
Data: 2018.05.25 10:23:16 +01'00'

José Vítor Pedroso



ANEXO C – Lotes a Concurso

Lotes	Escolas	N.º previsível de refeições/dia	N.º de Dias	Total de refeições	
Lote A	EB1 Bairro da Alegria	125	177	22125	1,60 €
	EB1 Bairro de S. Vitor	130		23010	
	EB1 Bairro Enguardas	112		19824	
	Totais	367		64959	

Lotes	Escolas	N.º previsível de refeições/dia	N.º de Dias	Total de refeições	
Lote B	EB1 de Lamações	164	226	37064	1,60 €
	J1 de Lamações	50	226	11300	
	EB1 de B.º Econom.	89	226	20114	
	Totais	303		68478	

Lotes	Escolas	N.º previsível de refeições/dia	N.º de Dias	Total de refeições	
Lote C	EB1 Ponte Pedrinha	131	177	23187	1,60 €
	J1 Ponte Pedrinha	75	226	16950	
	EB1 da Naia	105	226	23730	
	EB1 de Frossos	80	226	18080	
	J1 de Parada Tibães	18	226	4068	
	J1 da Naia	45	226	10170	
	Totais	454		96185	

Lotes	Escolas	N.º previsível de refeições/dia	N.º de Dias	Total de refeições	
Lote D	EB1 da SE	213	226	48138	1,60 €
	J1 de Quintas das Hortas	46	226	10396	
	EB1 de S. João Souto	91	226	20566	
	EB1 de Maximinos	95	226	21470	
	J1 de Maximinos	45	226	10170	
	Totais	490		110740	

Lotes	Escolas	N.º previsível de refeições/dia	N.º de Dias	Total de refeições	
Lote E	EB1 de Panoias	72	226	16272	1,60 €
	J1 de Panoias	18	226	4068	
	EB1 Bracara Augusta Palmeira	83	177	14691	
	J1 Bracara Augusta Palmeira	49	226	11074	
	EB1 de Coucieiro Palmeira	95	177	16815	
	J1 de Coucieiro Palmeira	25	226	5650	
	EB1 de Ortigueira Palmeira	83	177	14691	
	Totais	425		83261	

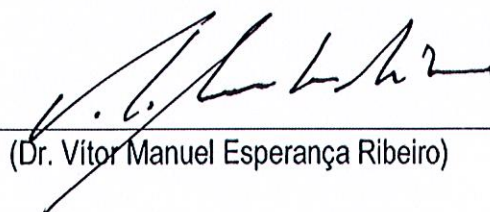
Totais	2039		423623	677 796,80 €
--------	------	--	--------	--------------

Legendas:

	CAFS
	AAFS

Braga, 16 de julho de 2021

O Administrador Executivo,


(Dr. Vítor Manuel Esperança Ribeiro)

