

Município de Torres Novas

Caderno de encargos

Fornecimento de Refeições Escolares para o ano letivo 2021/2022

**Ao abrigo do Acordo Quadro CPCC/07/2019 para Fornecimento de
Refeições Escolares da Central de Compras da Comunidade
Intermunicipal do Médio Tejo**

Índice

Parte I.....	3
DISPOSIÇÕES GERAIS.....	3
Artigo 1.º - Objeto.....	3
Artigo 2.º - Forma e documentos contratuais	3
Artigo 3.º - Prazo e duração do contrato.....	3
Artigo 4.º - Obrigações do adjudicatário	4
Artigo 5.º - Obrigações da entidade adjudicante	5
Artigo 6.º - Sigilo e Confidencialidade	6
Artigo 7.º - Direitos de propriedade intelectual	6
Artigo 8.º - Segurança.....	6
Artigo 9.º - Alterações ao contrato	6
Artigo 10.º - Cessão da posição contratual e subcontratação	7
Artigo 11.º - Preço base	7
Artigo 12.º - Critério de adjudicação	7
Artigo 13.º - Avaliação das propostas	8
Artigo 14.º - Preço e condições de pagamento.....	11
Artigo 15.º - Boa-fé.....	11
Artigo 16.º - Uso de sinais distintivos	12
Artigo 17.º - Seguros	12
Artigo 18.º - Execução da caução.....	12
Artigo 19.º - Casos fortuitos ou de força maior	12
Parte II.....	13
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	13
Artigo 20.º - Conformidade e operacionalidade dos serviços.....	13
Artigo 21.º - Especificações técnicas.....	13
Artigo 22.º - Auditorias aos produtos fornecidos e à prestação de serviços.....	13
Parte III	15
DISPOSIÇÕES FINAIS.....	15
Artigo 23.º - Penalidades	15
Artigo 24.º - Diferendos	18
Artigo 25.º - Resolução por parte da entidade adjudicante.....	19
Artigo 26.º - Notificações e comunicações	20
Artigo 27.º - Cláusula arbitral e foro competente	20
Artigo 28.º - Direito aplicável	20
Artigo 29.º - Outras informações.....	20

Parte I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º - Objeto

1. O presente caderno de encargos tem por objeto a aquisição de refeições escolares (almoços) em regime de confeção local e transporte a quente (lote 4), ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares (AQRE), celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo (CC-CIMT), para o ano letivo 2021/2022, nas quantidades estimadas e nos locais definidos no Anexo B do presente caderno de encargos e de acordo com as especificações técnicas (Parte II) e os requisitos técnicos do fornecimento (Anexo A) deste caderno de encargos.
2. O número de refeições e os locais a que se refere o número anterior poderão ser reajustados no desenrolar da execução do contrato, em função de alterações que venham a ser introduzidas por reajustamentos da rede escolar e quantitativos da população escolar a usufruir do serviço de refeições escolares.

Artigo 2.º - Forma e documentos contratuais

1. Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
2. Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do acordo quadro.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceite pelo adjudicatário.

Artigo 3.º - Prazo e duração do contrato

1. A prestação de serviços a realizar no âmbito do contrato deverá ser integralmente executada durante o ano letivo 2021/2022, conforme calendário escolar definido pelo Ministério da Educação e adotado pelos agrupamentos de escolas do concelho, iniciando-se em setembro de 2021 e com término a 31 de julho de 2022.

2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições em regime de confeitaria local e transporte a quente, todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas previstas no calendário escolar.
3. O fornecimento de refeições poderá estender-se aos períodos de interrupção letiva, apenas em situações devidamente fundamentadas e se o número de refeições for igual ou superior a dez, desde que seja dado conhecimento ao adjudicatário com a antecedência mínima de 5 dias úteis, sem qualquer alteração de preço.
4. Se o adjudicatário não prestar o serviço objeto do contrato dentro do prazo proposto sem que exista motivo plausível e aceite pela entidade adjudicante, fica sujeito à aplicação das respetivas penalidades previstas na lei e no presente caderno de encargos.

Artigo 4.º - Obrigações do adjudicatário

1. O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
 - a) Fornecer os produtos e serviços à entidade adjudicante, na modalidade e nos locais por esta definidos, nos termos da proposta apresentada no âmbito do convite, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade e as especificações e requisitos técnicos definidos neste caderno de encargos e no caderno de encargos do acordo quadro;
 - b) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no artigo 15.º do caderno de encargos do acordo quadro da CC-CIMT e do presente caderno de encargos;
 - c) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adjudicante 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 a seu cargo;
 - d) Entregar os produtos objeto do contrato 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 antecipadamente à entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do contrato ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
 - f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato 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;

- g) Comunicar à entidade adjudicante, no prazo de 10 dias úteis contados da celebração do contrato, via correio eletrónico, a pessoa que o representará;
- h) A eventual substituição do referido representante deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma;
- i) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os à entidade adjudicante;
- j) Ter ao seu serviço, pessoal de reconhecida idoneidade moral, aptidão física e adequada formação profissional;
- k) Manter sigilo e garantir a confidencialidade;
- l) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- m) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento das refeições, facultar toda a documentação relativa ao fornecimento (guias de entrega de géneros alimentícios, documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos, relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções, etc.) e prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- n) Consultar diariamente as refeições encomendadas nas aplicações informáticas disponíveis para o efeito;
- o) Zelar pelos espaços e equipamentos colocados à sua disposição assim como adotar procedimentos para consumos responsáveis de água, luz e gás;
- p) Enviar, até ao dia 8 de cada mês, referente ao mês anterior relatório de concretização dos compromissos assumidos na proposta, no âmbito dos subfatores 2.3 a 2.5 definidos no critério de adjudicação, designado por Relatório de Qualidade e Sustentabilidade (RQS). O relatório tem obrigatoriamente que identificar os dias em que foram concretizados os compromissos da proposta, anexando, para o efeito, as guias de transporte e/ou faturas correspondentes assim como outros elementos que comprovem os fornecimentos e as medidas adotadas no âmbito do plano de sustentabilidade apresentado.

Artigo 5.º - Obrigações da entidade adjudicante

1. Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar o fornecimento dos produtos e serviços no que respeita ao cumprimento dos requisitos técnicos e níveis de serviço definidos no caderno de encargos do acordo quadro e no presente caderno de encargos e no contrato celebrado, e aplicar as devidas penalidades em caso de incumprimento;

- c) Comunicar, em tempo útil, à CMT os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato de aquisição e/ou acordo quadro e reportar os resultados da monitorização.

Artigo 6.º - Sigilo e Confidencialidade

1. As partes obrigam-se a guardar sigilo e confidencialidade sobre todos os assuntos previstos no objeto do contrato e a tratar como confidenciais todos os documentos a que tenham acesso no âmbito do seu desenvolvimento, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos no fornecimento ou no procedimento ao qual o mesmo deu origem.
2. Exclui-se do âmbito do número anterior toda a informação gerada por força da execução do contrato, bem como todos os assuntos ou conteúdo de documentos que por força de disposição legal tenham de ser publicitados e/ou sejam do conhecimento público.
3. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação do contrato, por qualquer causa, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 7.º - Direitos de propriedade intelectual

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.

Artigo 8.º - Segurança

O adjudicatário acordará com a entidade adjudicante as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas instalações destas últimas, para a realização dos trabalhos necessários para a entrega e abastecimento dos produtos objeto do contrato.

Artigo 9.º - 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) Razões de interesse 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.

Artigo 10.º - Cessão da posição contratual e subcontratação

1. Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do art.º 27º do caderno de encargos do AQRE.
2. O contrato tem carácter intuitu personae, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
3. Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
4. Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 11.º - Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **603.302,55€ (2,05€/refeição em confeção local, 2,35€/refeição transportada a quente e 3,65€ por refeição de adulto)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Artigo 12.º - Critério de adjudicação

1. O critério de adjudicação é o da **proposta economicamente mais vantajosa na modalidade multifator**, de acordo com a alínea a) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, considerando uma ponderação de 50% para o preço e 50% para a qualidade.
2. Os fatores que compõe o critério de adjudicação são:
 - Fator 1 (F1): Preço da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:
 - o Subfator 1.1 (SF1.1): Preço global da proposta, com ponderação de 25%
 - o Subfator 1.2 (SF1.2): Encargo com matéria prima alimentar no preço unitário da refeição de aluno na modalidade de confeção local, com ponderação de 25%
 - Fator 2 (F2): Qualidade da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:
 - o Subfator 2.1 (SF2.1): Plano de atividades de sensibilização, divulgação e/ou informação na temática da educação alimentar com ponderação de 12%;

- o Subfator 2.2 (SF2.2): Diversidade das ementas com ponderação de 12%;
- o Subfator 2.3 (SF2.3): Plano de sustentabilidade ambiental a aplicar na confeção e gestão das cozinhas e refeitórios, com ponderação de 12%;
- o Subfator 2.4 (SF2.4): Origem e impacto ambiental medido pela proximidade da origem dos produtos alimentares, com ponderação de 8%;
- o Subfator 2.5 (SF2.5): Qualidade, medida pela inclusão de produtos alimentares detentores de certificação (Modo de Produção Biológica, Denominação de Origem Protegida ou Indicação Geográfica Protegida) com ponderação de 6%.

Artigo 13.º - Avaliação das propostas

1. As propostas serão pontuadas segundo a seguinte fórmula, adotando três casas decimais:

Pontuação = $(F1 \times 0,50) + (F2 \times 0,50)$, em que

F1 é calculado através da soma dos subfactores tendo em conta as respetivas ponderações, de acordo com a seguinte fórmula:

Pontuação F1 = $(SF1.1 \times 0,25) + (SF1.2 \times 0,25)$

F2 é calculado através da soma de todos os subfactores tendo em conta as respetivas ponderações, de acordo com a seguinte fórmula:

Pontuação F2 = $(SF2.1 \times 0,12) + (SF2.2 \times 0,12) + (SF2.3 \times 0,12) + (SF2.4 \times 0,08) + (SF2.5 \times 0,06)$

2. A proposta com a classificação mais elevada ficará posicionada em primeiro lugar.
3. A valorização de cada fator e subfator é obtida de acordo com a seguinte metodologia:

Fator 1 - Preço da proposta (Pp) com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

Subfator 1.1 (SF1.1): Preço global da proposta, com ponderação de 25%, cuja pontuação é obtida recorrendo à seguinte fórmula:

$P = (Pb/Pp)$ em que,

P - Pontuação para preço global da proposta

Pb - Preço base do procedimento

Pp - Preço da proposta em análise

Subfator 1.2 (SF1.2): Encargo com Matéria Prima Alimentar (EMPA) no preço unitário da refeição de aluno na modalidade de confeção local, com ponderação de 25%, tendo como referência o seguinte parâmetro:

- Se $EMPA \leq 45\%$ do Preço refeição ----- 0 pontos
- Se $EMPA > 45\%$ e $\leq 50\%$ Preço refeição ----- 1 ponto
- Se $EMPA > 50\%$ e $\leq 55\%$ Preço refeição ----- 2 pontos
- Se $EMPA > 55\%$ do Preço refeição ----- 3 pontos

Fator 2 - Qualidade da proposta com ponderação de 50%, tendo em conta os seguintes subfatores:

Subfator 2.1 (SF2.1) - Plano de atividades na temática da educação alimentar, a desenvolver em todos os estabelecimentos de ensino, com ponderação de 12%, valorado da seguinte forma:

- A proposta não apresenta plano de atividades ----- 0 pontos
- A proposta apresenta plano com 1 atividade ----- 1 ponto
- A proposta apresenta plano com 2 atividades ----- 2 pontos
- A proposta apresenta plano com 3 ou mais atividades --- 3 pontos

Serão consideradas atividades todas as que incentivem a adoção de hábitos alimentares saudáveis, conhecimento dos alimentos e respetiva origem, formas saudáveis de confeccionar os alimentos, entre outras, utilizando meios humanos, digitais ou em papel, destinadas a alunos, professores, assistentes operacionais e/ou encarregados de educação.

Subfator 2.2 (SF2.2) - Diversidade das ementas no que respeita ao prato normal, com ponderação de 12% tendo em conta a média ponderada obtida a partir dos seguintes três subfatores:

1. Variedade de pescado nos pratos da refeição “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e no cumprimento do definido nas *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares* da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:
 - Até 5 variedades -----1 ponto
 - Entre 6 a 8 variedades ----- 2 pontos
 - 9 ou mais variedades ----- 3 pontos
2. Variedade de carne (excluindo-se produtos de salsicharia) nos pratos da refeição “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e no cumprimento do definido nas *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares* da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:
 - Até 3 variedades ----- 1 ponto
 - Entre 4 a 5 variedades ----- 2 pontos
 - 6 ou mais variedades ----- 3 pontos
3. Variedade de produtos hortícolas utilizados nas sopas e pratos “normal” constantes do plano de 8 ementas semanais entregue na proposta, e tendo em conta os produtos definidos nas *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares* da Direção Geral de Educação, tendo em conta a seguinte ponderação:
 - Até 26 variedades ----- 1 ponto
 - Entre 27 e 39 variedades ----- 2 pontos
 - 40 ou mais variedades ----- 3 pontos

Subfator 2.3 (SF2.3) - Plano de sustentabilidade ambiental a aplicar na confeção e gestão das cozinhas e refeitórios, com ponderação de 12%. O plano será avaliado segundo o número de medidas

relevantes a adotar na área da sustentabilidade, excluindo medidas no âmbito dos critérios a avaliar pelos subfatores 2.4 e 2.5, assim ponderadas:

- A proposta não apresenta plano de sustentabilidade ambiental ----- 0 pontos
- Até 3 medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 1 ponto
- Entre 4 a 6 medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 2 pontos
- 7 ou mais medidas relevantes para a sustentabilidade das refeições escolares ----- 3 pontos

Subfator 2.4 (SF2.4): Origem e impacto ambiental medido pela proximidade da origem dos produtos alimentares ao local de consumo, com ponderação de 8%. Aferido pelo número de produtos com origem no concelho de Torres Novas e na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo, tendo em conta a média ponderada obtida a partir dos seguintes dois subfatores:

1. Produtos com origem no concelho de Torres Novas.
 - A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 1 produto com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 1 ponto
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 2 produtos com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 2 pontos
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 3 produtos com origem no concelho de Torres Novas por semana ----- 3 pontos
2. Produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo (excluindo os produtos fornecidos com origem no concelho de Torres Novas).
 - A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 2 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo ----- 1 ponto
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 4 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo por semana ----- 2 pontos
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo de 6 produtos com origem na área das NUTIII Médio Tejo e Lezíria do Tejo por semana ----- 3 pontos

Subfator 2.5 (SF2.5): Qualidade, medida pela inclusão de produtos alimentares detentores de certificação (MPB - Modo de Produção Biológica, DOP - Denominação de Origem Protegida ou IGP - Indicação Geográfica Protegida) com ponderação de 6%;

- A proposta não apresenta qualquer compromisso nesta matéria ----- 0 pontos
- A proposta apresenta o compromisso de fornecer um mínimo inferior a três produtos alimentares (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP por semana ----- 1 ponto

- A proposta apresenta o compromisso de fornecer, no mínimo, três produtos alimentares (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP, por semana ----- 2 pontos
 - A proposta apresenta o compromisso de fornecer, no mínimo, um produto alimentar (fruta, hortícolas, leguminosas, azeite, arroz e/ou ovos) com certificação MPB, DOP ou IGP, por dia ----- 3 pontos
4. Em caso de empate, o desempate será alcançado da seguinte forma:
- 1º - Prevalece a proposta que obtenha a maior pontuação na soma dos subfatores SF2.3 a SF2.5;
 - 2º - Não sendo possível o desempate pela regra anterior, prevalece a proposta que tenha maior pontuação na soma dos subfatores SF2.1 e SF2.2;
 - 3º - Mantendo-se o empate, prevalece a proposta que obtenha maior pontuação no subfator SF1.2;
 - 4º - Prevalecendo o empate, a proposta que prevalecerá será a que tenha obtido maior pontuação no subfator SF1.1.

Artigo 14.º - Preço e condições de pagamento

1. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição constante da proposta, pela quantidade de refeições requisitadas na véspera e até às 10h00 do próprio dia.
2. As quantidades a fornecer serão estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições encomendadas na véspera e no próprio dia.
3. No caso de refeições requisitadas no próprio dia, não é permitida a sua encomenda depois das 10h00. Até essa hora o número de encomendas não poderá ultrapassar uma percentagem de 5% do número da véspera, devendo ainda ter-se em conta o tipo de ementa do dia e sua implicação na quantidade a fornecer.
4. O total mensal das refeições requisitadas será registado e servirá para conferir a faturação apresentada pelo adjudicatário.
5. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante.

Artigo 15.º - Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 16.º - 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.

Artigo 17.º - Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Artigo 18.º - Execução da caução

1. A caução prestada para o exato e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pela entidade adjudicante sem necessidade de prévia decisão judicial.
2. A resolução do contrato de aquisição pela entidade adjudicante não impede a execução da caução.

Artigo 19.º - Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. Podem constituir força maior se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagem, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins ou determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos fortuitos ou de força maior deverá ser comunicada à outra parte e justificar tais situações, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.
5. As circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior ou a ocorrência de casos fortuitos determinam a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento daquelas resultantes.

Parte II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 20.º - Conformidade e operacionalidade dos serviços

1. O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens e serviços objeto do contrato em conformidade com o caderno de encargos do AQRE e com as especificações do presente caderno de encargos.
2. Os produtos objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário ao seu funcionamento.
3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de produtos de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos produtos.
4. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que lhe são prestados.

Artigo 21.º - Especificações técnicas

O fornecimento das refeições escolares deverá estar de acordo com os requisitos incluídos no Anexo A, do presente caderno de encargos e de acordo com o documento *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*, da Direção Geral de Educação, também anexo a este caderno de encargos. O fornecimento deverá, ainda, estar em consonância com a proposta apresentada pelo adjudicatário.

Artigo 22.º - Auditorias aos produtos fornecidos e à prestação de serviços

1. O adjudicatário obriga-se a permitir à entidade adjudicante, ou a quem esta designe, durante a vigência do contrato, a realização de auditorias a todas as suas instalações e a permitir o exame dos produtos e a solicitar certificações ou fichas técnicas, para efeitos de monitorização da qualidade da execução do contrato de fornecimento de refeições escolares e o cumprimento das obrigações legais e contratuais.
2. Os exames dos produtos referidos no número anterior, poderão ser realizados sempre e quando a entidade adjudicante entender, através da recolha de amostras e realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditado ou através da realização da medição de Adenosina Trifosfato (ATP) pelo método fotoluminescência.
3. Durante a fase de realização da auditoria, o adjudicatário deve prestar toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar, durante a realização daquelas, através de pessoas devidamente credenciadas para o efeito.
4. As auditorias referidas no número anterior poderão ser realizadas pela entidade adjudicante ou

por quem esta designe, incluindo obviamente os serviços e organismos com competências específicas, através da visita às instalações, exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como análise da documentação referente ao sistema HACCP.

5. A entidade adjudicante pode efetuar o controlo, fiscalização e avaliação do fornecimento prestado, recorrendo, designadamente, aos seguintes métodos:
 - a) Pesagem dos produtos e alimentos destinados à confeção de refeições, quando descongelados, limpos e prontos a cozinhar;
 - b) Verificação quantitativa e qualitativa das refeições, podendo, se for caso disso, rejeitar total ou parcialmente as mesmas;
 - c) Recolha de elementos de prova caso sejam verificadas desconformidades com as normas em vigor ou com o estabelecido contratualmente;
 - d) Verificação do cumprimento dos requisitos exigíveis ao pessoal afeto à atividade.
6. Os encargos com a realização das inspeções, devidamente comprovados, são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.
7. Verificada qualquer discrepância com as características, especificações e requisitos técnicos definidos pelas normas legais ou contratuais aplicáveis ou não se comprovando a total operacionalidade dos produtos, a entidade adjudicante disso informará o adjudicatário, por escrito, devendo esta proceder, à sua custa e no prazo razoável acordado com a entidade adjudicante, às reparações ou substituições necessárias.
8. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a lista de alimentos autorizados constante do documento *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*, da DGE, anexo a este caderno de encargos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
9. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos.
10. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
11. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante da entidade adjudicante deve:
 - a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras;
 - b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
 - c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d) Informar, pela via mais rápida, a entidade adjudicante;
 - e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

Parte III DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 23.º - Penalidades

1. O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no acordo quadro e no contrato, confere à entidade adjudicante o direito a ser indemnizada através da aplicação de uma penalidade, a creditar a favor da entidade adjudicante ou a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
3. Sem prejuízo das penalidades previstas no presente artigo, a entidade adjudicante poderá, caso se verifique alguma das situações previstas no artigo 22.º do caderno de encargos do AQRE, resolver o contrato.
4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma penalidade pecuniária de até 20% do preço contratual.
5. Ao valor da penalidade prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo do número 1 do presente artigo, relativamente aos produtos objeto do contrato cujo incumprimento tenha determinado a respetiva resolução.
6. As penalidades previstas no presente artigo não obstam a que a entidade adjudicante possa exigir uma indemnização pelo dano excedente.
7. Sempre que se verifique uma **suspensão parcial ou temporária do fornecimento** por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma indemnização à entidade adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e de uma coima de acordo com o seguinte quadro:

Refeições em Falta	Valor da Coima
Até 50	€ 500,00
51 a 100	€ 1000,00
101 a 200	€ 1.500,00
201 a 300	€ 2.000,00
301 a 400	€ 2.500,00
A partir de 401	€ 3.000,00

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

- b) O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório deverá respeitar o constante no Anexo C do presente caderno de encargos. O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório não pode ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.
- c) Sempre que não seja cumprido o rácio constante do Anexo C, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, deverá ser aplicada uma penalização, utilizando para o efeito a seguinte fórmula

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

Em que:

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

N_f = N.º de elementos em falta;

R = N.º de refeições encomendadas.

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

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

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

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

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

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

10. Relativamente à qualidade e quantidade da refeição servida, observar-se-á o seguinte:

- a) Sempre que forem obtidas pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises efetuadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada pela, entidade adjudicante, uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de resolução do

contrato, conforme disposto neste caderno de encargos e no caderno de encargos do AQ.

- b) Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato a entidade adjudicante, e caso se verifiquem em simultâneo 2 inconformidades das enunciadas nas alíneas abaixo, poderá exigir cumulativamente a outras penalidades já referidas em situações individualmente consideradas, o valor de € 250,00 (duzentos e cinquenta euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de rescisão do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

i. Situações passíveis de análise:

- a. Registos das temperaturas dos alimentos/matérias-primas;
 - b. Registos das temperaturas das refeições;
 - c. Registos da temperatura dos equipamentos (frio e quente);
 - d. Registos da lavagem e desinfestação de legumes, saladas e frutas;
 - e. Registos da recolha/armazenamento de amostras;
 - f. Registos da higienização das instalações, equipamentos e restante utensilagem;
 - g. Afixação das ementas em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar;
 - h. Afixação do quadro do pessoal atualizado em cada unidade;
 - i. Horário da entrega dos produtos;
 - j. Alteração das ementas sem conhecimento da entidade adjudicante;
 - k. Indisponibilidade de fichas técnicas e/ou não cumprimento das mesmas sem justificação plausível;
 - l. Características organoléticas da refeição;
 - m. Disponibilidade de palamenta;
 - n. Boas práticas ambientais.
- c) Sempre que se verificar incumprimento das captações estipuladas para o número de crianças a almoçar no refeitório poder-lhe-á ser aplicada, pela entidade adjudicante, uma penalidade de 500,00 € (quinhentos euros);
- d) Sempre que se verifique a utilização de matéria prima alimentar não constante na lista de alimentos autorizados, sem justificação prévia aceite pela entidade adjudicante, poderá ser aplicada uma penalidade no valor de 500,00€ (quinhentos euros).

11. O incumprimento da realização das **ações de formação** constantes da proposta constitui à entidade adjudicante o direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 15,00\text{€} \times \text{nº de horas do formando em falta}$$

12. O incumprimento relativo à não realização das análises microbiológicas constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100,00\text{€} \times \text{n.º de análises em falta por refeitório}$$

13. O adjudicatário fica obrigado a fornecer à entidade adjudicante toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo contrato. A documentação, após aprovada pela entidade adjudicante, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções. Em caso de deteção de não-conformidades em relação ao sistema HACCP, o adjudicante incorrerá em multas de valores entre 750,00 € e 2.500,00 € por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pela entidade adjudicante, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar. As multas referentes à violação do sistema HACCP são acumuláveis com outras penalidades a que o mesmo evento possa corresponder.
14. O incumprimento do envio do relatório mensal, Relatório de Qualidade e Sustentabilidade (RQS) a que se refere a alínea p), ponto 2 do artigo 4.º, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, 1000,00€.
15. A verificação de uma ou mais inconformidades no relatório de compromisso (RQS) face à proposta apresentada constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, 500,00€.
16. Após receção/comunicação formal das anomalias pela entidade adjudicante, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias. Findo este período, será efetuada nova auditoria e, caso a situação se mantenha, será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de 500,00 € (quinhentos euros), independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos e no caderno de encargos do AQRE.
17. A aplicação das penalidades previstas no presente artigo não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.
18. Para efeitos da aplicação da penalidade prevista no presente artigo, considera-se que o prazo de entrega dos produtos se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos produtos encomendados, desde que se encontrem em condições de serem recebidos.

Artigo 24.º - Diferendos

1. Os diferendos surgidos na fase de verificação das refeições fornecidas entre o representante da entidade adjudicante e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da entidade

- adjudicante presente no refeitório;
- b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se as entidades com competência específica na matéria;
 - c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão, de 3 de março de 2021 que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o adjudicatário poderá reclamar para a entidade adjudicante, num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
 - d) A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo, sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

Artigo 25.º - Resolução por parte da entidade adjudicante

- 1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato de aquisição, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.
- 2. Para efeitos do presente artigo, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações:
 - a) Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
 - b) Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no caderno de encargos do AQRE e no contrato de aquisição;
 - c) Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável ao adjudicatário;
 - d) Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
 - e) Incumprimento, por parte do adjudicatário, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
 - f) Falsas declarações.
- 3. O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade fornecedora em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adquirente em causa.

4. A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba às entidades adquirentes, nos termos gerais de direito.

Artigo 26.º - Notificações e comunicações

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

Artigo 27.º - Cláusula arbitral e foro competente

1. Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
2. A arbitragem será realizada nos termos definidos no caderno de encargos do acordo-quadro para fornecimento de refeições escolares.

Artigo 28.º - Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro, do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Artigo 29.º - Outras informações

O presente caderno de encargos inclui os seguintes anexos:

- Anexo A - Requisitos técnicos do fornecimento
- Anexo B - Refeitórios escolares e previsão do número de refeições
- Anexo C - Local de confeção e consumo das refeições e afetação de pessoal
- Anexo D - Minuta de Registo diário de controlo de refeições
- Anexo E - Minuta de Inventário
- Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares da DGE

ANEXO A

Requisitos Técnicos do Fornecimento

1. Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente caderno de encargos, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pela entidade adjudicante e no horário definido pela mesma;
- d) Assegurar o transporte das refeições para os locais indicados no Anexo C, não podendo decorrer mais de 30 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pela entidade adjudicante;
- e) Assegurar a carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinhas e refeitórios;
- f) As refeições entregues a quente serão confeccionadas nas cozinhas dos locais indicados no Anexo C;
- g) Garantir o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar em vigor no que se refere ao transporte, armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- h) Garantir o fornecimento de refeições escolares, no modelo de confeção local e entrega a quente, todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, conforme for estabelecido no calendário escolar definido pelo Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas;
- i) O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas, tendo a entidade adjudicante de comunicar ao adjudicatário essa necessidade com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.
- j) Assegurar a recolha, transporte, separação e reencaminhamento dos resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em contentores específicos com tampas acionadas por pedal, para ser recolhidos separadamente e ter a sua melhor valorização designadamente os óleos de fritar usados, resíduos orgânicos, papel/cartão, plásticos/metall e vidro;
- k) Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- l) Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas.

2. Requisitos técnicos e funcionais da confeção

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- b) Garantir o cumprimento das captações e da lista dos alimentos autorizados constantes das *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*, da Direção Geral de Educação, anexa ao presente caderno de encargos;
- c) Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
- d) Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adjudicante, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- e) 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;
- f) Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- g) Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;
- h) Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- i) Assegurar a confeção de um prato destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante;
- j) 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;
- k) O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente, pelo menos, 2 amostras do prato confeccionado. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
- l) O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, verdura, frutas, produtos láteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
- m) Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

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

3. Requisitos técnicos e funcionais da ementa

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Elaborar oito ementas por tipo de refeição (normal e vegetariana), tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica;
- b) As ementas serão elaboradas por nutricionista que fará parte dos quadros do adjudicatário e será incluído no mapa de pessoal a afetar ao contrato. O nutricionista fará o apoio aos refeitórios/cozinhas nomeadamente no que diz respeito à atualização das ementas e respetivas fichas técnicas tendo em conta a sazonalidade dos produtos, adaptação das ementas para refeições de dieta, quando as haja, formação aos colaboradores no que diz respeito à temática da alimentação saudável ou outras, e demais tarefas da sua competência que se venham a considerar necessárias e imprescindíveis para um fornecimento de qualidade;
- c) As ementas serão apresentadas para aprovação do responsável do Município que para o efeito seja indicado, com 4 (quatro) semanas de antecedência em relação à sua implementação. O adjudicatário procederá às eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adjudicante;
- d) Os pratos de dieta que venham a surgir e o prato vegetariano devem, sempre que possível, incorporar os mesmos produtos do prato normal;
- e) O plano de oito ementas apresentado na proposta do adjudicatário será o plano com que se iniciará o fornecimento, ficando em vigor durante o 1º período letivo. O plano será avaliado a cada período letivo ou sempre que se justifique, tendo em conta a aceitação dos pratos por parte da comunidade escolar e a sazonalidades dos alimentos;
- f) Elaborar ficha técnica para cada sopa, prato e sobremesa do plano de ementas, que indique os ingredientes a utilizar e respetiva capitação, o modo de preparação e método de confeção, a informação nutricional e possíveis alergénios;
- g) As fichas técnicas serão enviadas à entidade adjudicante juntamente com as ementas e serão obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares com confeção local, para consulta;
- h) As ementas devem ser afixadas, semanalmente, em lugar bem visível para a comunidade escolar, devendo ser apresentadas de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;
- i) 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;

- j) Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
 - k) Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*, da DGE;
 - l) Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares* do caderno de encargos e demais legislação em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as captações dos alimentos;
 - m) 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;
 - n) Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos Autorizados das *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*, 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 autorizado pela entidade adjudicante, por sua própria iniciativa ou por proposta do adjudicatário;
 - o) O adjudicatário fornecerá refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica, religiosa ou de ética pessoal, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 24 horas;
 - p) O adjudicatário fornecerá, ainda, refeições vegetarianas sempre que requisitadas pelos alunos e/ou solicitadas pelo adjudicatário;
 - q) Sempre que se justifique a entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário refeições de caráter especial, sem encargos adicionais:
 - i. Almoço tipo piquenique acondicionado em equipamento térmico para passeios e visitas de estudo
- Ementa tipo com componentes a decidir pelo adjudicatário, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:
- 2 pães de mistura (50 gr cada) com carne assada ou grelhada fatiada (peru/frango/porco), panado de frango, hambúrguer ou atum em conserva, com 2 tipos de produtos hortícolas em quantidades adequadas e a repartir pelos 2 pães, acondicionados individualmente em embalagem reciclável ou salada fria com massa, cuscuz ou arroz, hortícolas e uma fonte proteica (carne ou peixe) incluindo, para tempero, azeite e vinagre em monodoses, acondicionada em embalagem reciclável;
 - 1 peça de fruta fresca da época (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção da banana, de acordo com as captações definidas para o almoço servido nas escolas);

- 1 pacote (200ml) de sumo 100%
- 1 garrafa de água (0,33cl).
- ii. Almoço Especial - Comemoração de datas festivas (Carnaval, Natal, Dia da Criança, S. Martinho, etc.).
Para as ementas em causa, o adjudicatário poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação da entidade adjudicante;
- r) Fornecer refeição de substituição/emergência, 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;
- s) A refeição de substituição/emergência deverá ser composta por produtos que não necessitem de confeção, como sejam os enlatados (grão e feijão, atum em conserva) e deverá ser armazenada em cada local, tendo em conta o número médio de refeições acrescido de 10%. Em caso de consumo desta refeição a sua substituída deve ser imediata;
- t) O fornecedor deverá assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia tendo em consideração a capitação para alunos de secundário, constante do documento *Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares*;
- u) Sendo preocupação do adjudicatário o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, o pessoal em serviço no refeitório deverá, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço no refeitório presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso, pelo que o empratamento deve ser realizado de forma uniforme, consistente e cuidada, tendo em conta as captações estabelecidas e as normas de higiene e segurança alimentar.
- v) Relativamente às sobras de alimentos em condições de consumo, resultantes das refeições realizadas ao abrigo do contrato, deverão ser obrigatoriamente entregues a instituições de solidariedade social;
- w) Sempre que solicitado, decorrente da organização de cada estabelecimento escolar conforme orientações da DGS e DGE no que respeita ao cumprimento de normas para prevenção do contágio por COVID-19, o fornecedor deverá fornecer as refeições em embalagens takeaway, disponibilizando também talheres descartáveis, mantendo a ementa do dia e as respetivas captações e sem alteração do preço;
- x) Havendo necessidade de ajustar o fornecimento de refeições nalguns estabelecimentos para refeições takeaway, poderá ser revisto o número de funcionários a afetar a cada estabelecimento.

- y) As refeições eventualmente fornecidas em sistema de takeaway serão acondicionadas, obrigatoriamente, em embalagens recicláveis. Também os talheres e guardanapos a fornecer neste âmbito serão recicláveis.

4. Documentação, informações e acompanhamento

Compete ao adjudicatário apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta o solicite e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou demais informação solicitada pela Central de Compras, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores relativas a fornecimento de géneros e outros documentos semelhantes destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
- g) Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter reuniões de coordenação com o(s) representante(s) da entidade adjudicante, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
- h) As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte das entidades adquirentes, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
- i) O adjudicatário, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverá informar a entidade adjudicante, por escrito, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contactos telefónico e de correio eletrónico, se viável;
- j) A eventual substituição do representante deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

5. Requisitos de Higiene e Limpeza

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adjudicante;
- b) 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 adjudicante e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;
- c) Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, 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;
- d) A arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações, além de diária, terá de ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até 2 dias após o final de cada período letivo;
- e) No âmbito da pandemia da COVID19 e decorrente dos procedimentos necessários para desinfeção de espaços para prevenção da doença, é da responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção das superfícies (mesas, cadeiras, utensílios, entre outros) após utilização e entre turnos, sempre que estes ocorram;
- f) Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza que devem ser fornecidos em embalagens recicláveis ou reutilizáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, bem como não ter sido testado em animais e não conter substâncias nocivas conforme o art.º 59 do regulamento 1907/2016, devendo obedecer ao plano de higienização previamente definido;
- g) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e louça sempre que necessário e exigido pela entidade adjudicante. Exaustores, chaminés, paredes e janelas devem ser limpos, pelo menos, uma vez em cada período letivo;
- h) Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- i) Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
- j) Garantir em cada local, pelo menos, um kit para visitantes constituído por bata, touca e cobre sapatos descartáveis;
- k) Garantir, uma periodicidade mensal nas análises microbiológicas à palamenta, alimentos prontos para consumo e mãos dos manipuladores dos alimentos, em cada local de fornecimento, através de laboratório acreditado, sendo os resultados enviados à entidade adjudicante no prazo de uma semana após a sua realização, com indicação clara dos desvios relativamente aos valores de referência, possíveis causas e respetivas medidas corretivas;

- l) Sem prejuízo do exposto no número anterior, deverá assegurar a recolha diária de, pelo menos, duas amostras do prato confeccionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente, 72 horas na câmara de refrigeração;
- m) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de intoxicação alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados.

6. Pessoal afeto à atividade

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- a) Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
- b) Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- c) Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
- d) Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições, tais como, preparação dos alimentos, confeção, preparação de mesas, empratamento, tratamento de louças, arrumação e limpeza dos espaços, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições;
- e) O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;
- f) A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - i. Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - ii. Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - iii. Horário de Trabalho;
 - iv. Apólice de seguro do pessoal em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
 - v. Registos criminais dos colaboradores afetos ao contrato.
- g) Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confeção das refeições, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro, ou pessoa com experiência comprovada em atividade similar, para os refeitórios com confeção local, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adjudicante;

- h) Sem prejuízo do disposto no número anterior, o adjudicatário garantirá, pelo menos, o número e categoria dos trabalhadores em serviço em cada refeitório conforme constante no Anexo C;
- i) O adjudicatário não poderá considerar afetações de pessoal em cada refeitório, inferiores a 120 minutos, como período inicial, sendo, no entanto, possível considerar frações de afetação posteriores de 30 minutos;
- j) Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios de pessoal, tal como não serão contabilizados outros técnicos como sejam os nutricionistas ou encarregados/gestores de zona.

7. Outros produtos

- a) O adjudicatário assegura a reposição de palamenta e equipamento no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário e solicitado pela entidade adjudicante, nomeadamente:
 - i. Talheres;
 - ii. Taças ou pratos para a sopa;
 - iii. Pratos rasos;
 - iv. Copos;
 - v. Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
 - vi. Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas isotérmicas;
- b) Os talheres, pratos, taças, copos e tabuleiros colocados pelo adjudicatário no âmbito do contrato, findo o mesmo, ficarão na posse da entidade adjudicante;
- c) O adjudicatário assegurará também o fornecimento de:
 - i. Guardanapos reciclados de folha dupla, com dimensão de 33x33;
 - ii. Individuais de papel reciclado. Sempre que possível os individuais deverão ser de material reutilizável;
 - iii. Toalhetes de papel reciclados;
 - iv. Sacos de plástico para acondicionamento de produtos alimentares;
 - v. Sacos para o lixo;
 - vi. Embalagens descartáveis recicláveis para sobremesas, sopas, saladas, pratos, entre outros;
 - vii. Talheres, pratos e copos descartáveis recicláveis;
 - viii. Embalagens de papel para acondicionar talheres, quando necessário.
- d) Os utensílios descartáveis apenas poderão ser utilizados quando não for possível optar pela louça e por motivos devidamente justificáveis (falha de água, piquenique, impossibilidade temporária de utilização do refeitório e/ou cozinha, procedimentos adotados no âmbito da COVID-19, etc.).

8. Instalações, equipamento e material

- a) A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do adjudicatário, no início do fornecimento e durante a vigência do contrato;
- b) Consideram-se instalações do refeitório a cozinha ou copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos e ainda as instalações sanitárias e lava mãos na sala de refeições, desde que para uso exclusivo do serviço de refeições, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção;
- c) O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas, nomeadamente as malas isotérmicas, será da responsabilidade do adjudicatário;
- d) O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos pela entidade adjudicante, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos colocados à sua disposição;
- e) Para efeitos do número anterior consideram-se material e equipamento todo o tipo de máquinas (frigoríficos, arcas, marmita, cortadora de legumes, banho maria, máquina de lavar louça, peladora de batatas, triturador, basculante, forno, etc.) e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, torneiras e ainda utensílios vários, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, etc.;
- f) Sempre que ocorra a avaria de um equipamento o adjudicatário informará, por escrito, a entidade adjudicante. Após reparação/intervenção por parte de empresa especializada, será enviado, pelo adjudicatário, relatório da intervenção realizada com indicação do motivo e respetiva descrição;
- g) Os equipamentos serão reparados num prazo máximo de 10 dias úteis;
- h) Caso se verifique o não cumprimento deste prazo, sem justificação por parte do adjudicatário ou não tendo sido aceite a justificação por parte da entidade adjudicante, esta poderá proceder à reparação do equipamento, sendo a totalidade dos custos imputados ao adjudicatário, sem prejuízo da aplicação da penalidade prevista no n.º 16 do artigo 23º;
- i) Em caso de avaria de um equipamento cuja reparação, por motivos devidamente justificáveis e aceites pela entidade adjudicante se prolongue além dos 10 dias úteis, será colocado, pelo adjudicatário, equipamento de substituição de similar funcionalidade e capacidade;
- j) Findo o contrato, o adjudicatário deixará os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- k) São ainda da responsabilidade do adjudicatário, 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;
- l) A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá à entidade adjudicante adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;
 - m) As instalações, o equipamento, o material e a palamenta deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
 - n) Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à entidade adjudicante, em bom estado de conservação e funcionamento;
 - o) No início da prestação do serviço deverá a entidade adjudicante e o adjudicatário elaborar o inventário do equipamento e material com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, preenchendo o Anexo F deste caderno de encargos, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;
 - p) O adjudicatário é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio;
 - q) 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;
 - r) Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;
 - s) 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 (neste último se a anomalia não resultar de má conservação por parte do adjudicatário), serão da responsabilidade da entidade adjudicante;
 - t) Em situação de furto às instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

9. Implementação do Sistema HACCP

O adjudicatário é responsável pela implementação do sistema HACCP em cada um dos refeitórios escolares, facultando os documentos respetivos à entidade adjudicante sempre que solicitado, garantindo o 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:

- a) Higiene Pessoal e Formação

- i. O adjudicatário desenvolverá um plano de formação, com ações teóricas e ações em contexto de trabalho na área da segurança alimentar, incidindo obrigatoriamente nas áreas de boas práticas de higiene e de fabrico, noções básicas de microbiologia e sistema HACCP, assim como na temática do relacionamento interpessoal, apoio nos refeitórios e alimentação saudável, para todo o pessoal a afetar ao contrato; Para as cozinheiras será ministrada também formação, em contexto de trabalho, em técnicas culinárias e empratamento;
 - ii. As ações teóricas nas áreas e temáticas indicadas na alínea anterior, serão realizadas antes do início do fornecimento (setembro) e as ações em contexto de trabalho serão realizadas periodicamente, pelo menos nos meses de novembro e março, em cada refeitório/cozinha;
 - iii. Implementação de um código de boas práticas de higiene;
 - iv. No âmbito do combate à COVID-19, o adjudicatário fornecerá os equipamentos de proteção individual necessários para uso dos funcionários afetos ao contrato.
- b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios
- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
 - ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - iii. Implementação de um plano de higienização;
 - iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização.
- c) Higiene alimentar - Processo Produtivo
- i. Existência de registos de controlo de colocação e receção dos produtos alimentares e não alimentares no momento de abertura de malas isotérmicas e empratamento (temperaturas, embalagens, aparência);
 - i. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - ii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
 - iii. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
 - iv. Existência de procedimentos escritos relativos às várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos.
 - v. Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV do anexo II, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, com as alterações introduzidas pelo Regulamento (UE) 2021/382 da Comissão, de 3 de março de 2021, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:
 - Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
 - 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;

- A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do adjudicatário, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;
- Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos.

d) 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.

10. Verificação da execução e distribuição

A verificação quantitativa e qualitativa será registada diariamente, pela entidade adjudicante, no Anexo D deste caderno de encargos e/ou na plataforma a disponibilizar para o efeito.

11. Confeção de alimentação para outros fins

É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos, nomeadamente ao bufete da escola, exceto com o conhecimento e autorização da entidade adjudicante tendo em conta as normas definidas pela entidade adjudicante.

ANEXO B
REFEITÓRIOS ESCOLARES E PREVISÃO DO Nº DE REFEIÇÕES

				Nº REFEIÇÕES		Total refeições por modalidade
Nº	Núcleo/Refeitório	Morada	Modalidade	Média diária	Previstas no período	
1	Escola Básica e Secundária Artur Gonçalves	Av. Sá. Carneiro/ 2350-559 T. Novas	Confeção local	154	26950	223167
2	Escola Básica Dr. Ant. Chora Barroso	R. Dr. António Chora Barroso/ 2350-329 Riachos	Confeção local	64	11200	
3	Escola Básica Manuel Figueiredo	Av. Manuel Figueiredo/ 2350-771 T.Novas	Confeção local	238	41650	
4	Escola Secundária Maria Lamas	Rua 25 de Abril 2350-786 Torres Novas	Confeção local	110	19250	
5	Centro Escolar de Assentis e Chancelaria	Rua Nova/ 2350-027 Outeiro Grande	Confeção local	172	31304	
6	Centro Escolar de Serra de Aire	Rua do Rossio Verde/ 2350-228 Pedrógão	Confeção local	83	15106	
7	Centro Escolar de Olaia e Paço	Rua de Olaia / 2350-170 Olaia	Confeção local	58	10556	
8	Centro Escolar de Meia Via	Urbanização Casal Vaz/ 2350 Meia Via	Confeção local	148	26936	
9	Centro Escolar de Santa Maria	Av. Sá Carneiro / 2350-559 Torres Novas	Confeção local	217	39494	
	Adultos	refeições em diferentes escolas	Confeção local	4	721	58604
10	Centro Escolar Visconde S. Gião	Rua D. Sancho I / 2350-681 Torres Novas	Entrega a quente	165	30030	
11	Centro Escolar de Riachos - JI	Av. 16 de maio / 2350-321 Riachos	Entrega a quente	32	5824	
12	Centro Escolar de Riachos - EB1	Av. 16 de maio / 2350-321 Riachos	Entrega a quente	95	17290	
13	JI Tufeiras	Rua Manuel Simões Pinho / 2350-809 T. Novas	Entrega a quente	30	5460	
				1570	281771	
	ATL	em vários locais nas <u>interrupções letivas</u>	Entrega a quente	82	2952	2952
284723						

Total refeições previstas por tipologia	
Refeições em CL	222446
Refeições em EQ	61556
Refeições adultos	721
	284723

Refeições por ciclo	
Pré-escolar	60424
1º ciclo	121576
2º e 3º ciclo	79100
Secundário	19950
Adultos	721
ATL	2952
TOTAL	284723

Procedimento para fornecimento de refeições escolares no ano letivo 2021/2022, ao abrigo de acordo quadro da CIMT - Anexo B do CE

ANEXO C

LOCAL DE CONFEÇÃO E CONSUMO DAS REFEIÇÕES E AFETAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS

LOCAL CONFEÇÃO	LOCAL CONSUMO	Refeições a consumir no local de confeção	Refeições para entrega a quente	Total de refeições a confeccionar	FUNCIONÁRIOS A AFETAR*		
					tempo inteiro (8 horas)	tempo parcial	Total
Escola EB23/S Artur Gonçalves	EB23/S Artur Gonçalves	154		154	1	2	3
Escola EB23 Dr. Ant. Chora Barroso	EB23 Dr. Ant Chora Barroso	64			1	3	4
	Centro Escolar de Riachos JI (entrega a quente)		32	191		1	1
	Centro Escolar de Riachos EB1 (entrega a quente)		95			4	4
Escola EB23 Manuel Figueiredo	EB23 Manuel Figueiredo	238		238	1	4	5
Escola Secundária Maria Lamas	Escola Secundária Maria Lamas	110		110	1	1	2
Centro Escolar de Olaia e Paço	Centro Escolar de Olaia e Paço	58		58	1	1	2
Centro Escolar de Assentis e Chancelaria	Centro Escolar de Assentis e Chancelaria	172		172	1	5	6
Centro Escolar de Meia Via	Centro Escolar de Meia Via	148		148	1	4	5
Centro Escolar de Serra de Aire	Centro Escolar de Serra de Aire	83		83	1	2	3
Centro Escolar de Santa Maria	Centro Escolar de Santa Maria	217			1	6	7
	JI Tufeiras (entrega a quente)		30	412		1	1
	Centro Escolar Visconde de São Gião (entrega a quente)		165			6	6
	ATL (interrupções letivas)		82	82	a afetar consoante número de núcleos em funcionamento		
	Adultos (em escolas distintas)	4		4			
		1248	404	1652	9	40	49

* NOTAS:

Funcionários a tempo inteiro: cozinheiros + encarregado de zona (não contabilizado no quadro)

Funcionários a tempo parcial: ajudantes de cozinha e/ou empregados de refeitório + 1 nutricionista (não contabilizado no quadro)

O nº de pessoas constante do quadro é o mínimo admitido, não sendo invalidada a necessidade de colocação de pessoal no desenrolar do contrato, sempre que o serviço e/ou o número de refeições o justifique.

ANEXO D
REGISTO DIÁRIO DE CONTROLO DE REFEIÇÕES
(CONFEÇÃO LOCAL)

Refeitório: _____

Data: ____ / ____ / ____

Nº refeições encomendadas: _____

EMENTA	
SOPA	
PRA TO	
SOBREMESA	

AVALIAÇÃO QUANTITATIVA			
EMENTA	Quantidades adequadas (Sim ou Não)	Géneros utilizados	Quantidades utilizadas
Sopa			
Prato			
Sobremesa			

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACETÁVEL	MÁ
CONFEÇÃO			
QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
QUANTIDADE			
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

OBSERVAÇÕES: [Acréscitar informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem]

O REPRESENTANTE DA CÂMARA MUNICIPAL

O REPRESENTANTE DA EMPRESA

NOTA: Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante da Câmara Municipal no próprio dia da refeição servida e ficar em poder da direção da escola. Mensalmente ou sempre que se **justifique** deverá ser enviado aos serviços de educação



ANEXO E

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

Escola: _____ Ano letivo: _____

Designação do Equipamento	Inicial		Final 1º semestre		Final 2º semestre	
	Qtde	Estado de conservação	Qtde	Estado de conservação	Qtde	Estado de conservação
O responsável da CMTN:						
O responsável da empresa:						

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:

Situação - Não Funcional / Em Funcionamento

Estado - Mau / Degradado / Aceitável / Bom

Acções Necessárias - Reposição / Reparação / Manutenção