CONCURSO PÚBLICO PARA *"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES DURANTE O ANO LETIVO 2021/2022"*

Parte I – CLÁUSULAS JURÍDICAS
Parte II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

ÍNDICE

PARTE I

Cláusulas Jurídicas

Capítulo I
DISPOSIÇÕES GERAIS
Cláusula 1.ª – Objeto
Cláusula 2.ª – Contrato
Cláusula 3.ª- Prazo, Preço máximo das refeições e preço base do procedimento
Capítulo II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS
Cláusula 4.ª – Obrigações do Fornecedor
Cláusula 5.ª - Prazo
Cláusula 6.ª - Objeto do dever de sigilo
Cláusula 7.ª - Prazo do dever de sigilo
Cláusula 8.ª - Preço contratual
Cláusula 9.ª – Condições de pagamento
Capítulo III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO
Cláusula 10.ª – Penalidades Contratuais
Cláusula 11.ª – Força Maior
Cláusula 12.ª – Resolução por parte do Município
Capítulo IVSEGUROS
Cláusula 13.ª – Seguros
Capítulo IV
DISPOSIÇÕES FINAIS
Cláusula 14.ª – Subcontratação e Cessão da posição contratual
Cláusula 15.ª – Comunicações e notificações
Cláusula 16.ª – Contagem dos prazos
Cláusula 17.ª – Legislação Aplicável

PARTE II

Cláusulas técnicas

Cláusula 18.ª – Especificação
Cláusula 19.ª – Ementas/Capitações das Refeições
Cláusula 20.ª – Aprovisionamento da matéria-prima alimentar
Cláusula 21ª – Instalações, Equipamento e Material
Cláusula 22.ª – Confeção, transporte, distribuição e acompanhamento das refeições
Cláusula 23.ª – Plano de mão-de-obra/pessoal
Cláusula 24.ª – Controlo

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS
Capítulo I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª – Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento por Concurso Público que tem por objeto principal o **"FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIOS ESCOLARES DURANTE O ANO LECTIVO DE 2021/2022"** nos refeitórios constantes do **Anexo I** – Grupo de Escolas/Refeitórios - do Programa de Concurso.
2. O objeto do contrato abrange o **fornecimento e confeção** das refeições, e de **transporte e distribuição** das mesmas para cada um dos refeitórios constantes no Anexo I do Programa de Concurso.
3. O procedimento de acordo com a Classificação CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos) enquadra-se no vocabulário 15894210-6 - Refeições para escolas.

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 adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros.

Cláusula 3.ª- Prazo, Preço máximo das refeições e preço base do procedimento

1. O contrato mantém-se em vigor durante o **ano letivo de 2021/2022,** nos termos em que vier a ser fixado no calendário escolar, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.
2. O preço por refeição não poderá exceder o montante de **€ 2,70 (Dois euros e setenta cêntimos)**. Qualquer preço apresentado em valor inferior aos cêntimos, será objeto de arredondamento, automático, para a unidade superior se for igual ou maior que 5 ou para a unidade inferior se menor que 5.
3. O preço base do concurso é **175.932€** (cento e setenta e cinco mil novecentos e trinta e dois euros) acrescido de IVA.

Capítulo II
OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS
Secção I - Obrigações do fornecedor
Subsecção I - Disposições Gerais

Cláusula 4.ª – Obrigações do Fornecedor

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

a) *Obrigação de* proceder ao **fornecimento de refeições nos refeitórios constantes do Anexo I – Grupo de Escolas/Refeitórios** - do Programa de Concurso durante o ano letivo de 2021/2022, em boas condições higio-sanitárias e sob total responsabilidade do fornecedor;

b) *Obrigação de* proceder ao **fornecimento das refeições todos os dias úteis**, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino sendo o a fixar quando do inicio do ano letivo.

c) *Obrigação* de efetuar o presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável e regulamentos em vigor, (quer no respeitante, nomeadamente, à produção, industria, comercialização e transporte), incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes, incluindo o Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro;

d) *Obrigação* de se responsabilizar pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento do refeitório. O incumprimento contratual é imputável ao adjudicatário, por causa e na pendência da execução do objeto contratual.

e) *Obrigação* de facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;

f) Obrigação de proceder de acordo com o plano de mão-de-obra a afetar ao fornecimento das refeições escolares, como conste da sua Proposta;

2 - A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 5.ª - Prazo
O fornecedor obriga-se a fornecer as refeições escolares objeto do presente Caderno de Encargos, durante o período de vigência do contrato.

Subsecção II – Dever Sigilo

Cláusula 6.ª - Objeto do dever de sigilo
1. O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município, 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

Cláusula 7.ª - Prazo do dever de sigilo
O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo 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 ás pessoas coletivas.

Secção II - Obrigações do Município

Cláusula 8.ª - Preço contratual
1. Pelo fornecimento das refeições escolares objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo todas as despesas confeção das refeições, com o pessoal do fornecedor, nomeadamente, salários, contribuições obrigatórias para a Segurança Social, seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários e todas as outras despesas sociais obrigatórias, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, armazenamento e manutenção de equipamentos, meios materiais e produtos, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 9.ª – Condições de pagamento
1. A (s) quantia (s) devidas pelo Município, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser

paga(s) até 60 dias após a receção de cada fatura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida ao Município nos primeiros 5 dias úteis de cada mês correspondendo ao mês anterior;
2. As faturas deverão ser devidamente discriminadas por número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. Em caso de discordância por parte do Município, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. Desde que devidamente emitidas as faturas são pagas através de cheque ou transferência bancária devendo o fornecedor enviar junto com a fatura o NIB comprovado pela Instituição bancária e o E-mail para tomar conhecimento da realização da transferência.

Capítulo III
PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10.ª – Penalidades Contratuais
1. Suspensão do fornecimento:
a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a entidade das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, com o limite de 20% do preço contratual para o valor acumulado.
2. Pessoal:
a) O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material e a terceiros.
3. Qualidade e quantidade da refeição servida
a) Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante, análises feitas em laboratórios credenciados como resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, poderá ser aplicada uma multa correspondente ao valor do total das refeições servidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato.

Cláusula 11.ª – Força Maior
1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves,

embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
b. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
c. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
d. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor 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 fornecedor 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 12.ª – Resolução por parte do Município
Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

Capítulo IV
SEGUROS

Cláusula 13.ª – Seguros
1. É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguros a que esteja obrigado por lei, incluindo seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários, da mão-de-obra empregue.
2. O Município pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo 5 dias.

Capítulo IV
DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 14.ª – Subcontratação e Cessão da posição contratual
O fornecedor não poderá subcontratar nem ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos ou obrigações decorrentes do contrato sem autorização do Município.

Cláusula 15.ª – Comunicações e notificações

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

Cláusula 16.ª – Contagem dos prazos
Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

Cláusula 17.ª – Legislação Aplicável
1. O fornecimento de bens e serviços é regulado pelo Código dos Contratos Públicos (CCP) Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro na sua atual redação e Decreto-Lei n.º 197/99, de 8 junho, pelas disposições deste caderno de encargos e demais documentação do respetivo processo de aquisição.
2. Será sempre aplicável a todos os casos omissos, a legislação em vigor.

PARTE I I
CLAÚSULAS TÉCNICAS

Cláusula 18.ª – Especificação
O presente concurso tem por objeto o fornecimento de refeições escolares durante o ano letivo de 2021/2022 nos refeitórios discriminados no Anexo I do Programa de Concurso, tendo em consideração os seguintes elementos:
a. A média diária, previsível, de refeições a servir é considerada como sendo de **362 (trezentos e sessenta e dois)** refeições, conforme informação do Agrupamento de Escolas do concelho de Ferreira do Zêzere;
b. A quantidade previsível anual de refeições a adquirir é de **65 160** refeições, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas nos refeitórios mencionados no Anexo I, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições para o ano letivo de 2021/2022, num total de aproximadamente **180** (cento e oitenta dias), e conforme fixado no calendário escolar (Despacho n.º 6726-A/2021).
c. O número diário de refeições é o apurado mediante listagem efetuada pela entidade fornecedora, cruzando-se essa informação com listagens entregues pelas Professora e Educadoras das Escolas EB e JI.

Cláusula 19.ª – Ementas/Capitações das Refeições
1. As refeições objeto do concurso deverão ser confecionadas 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 entidade adjudicante, com a devida antecedência. Devem ser observadas as capitações constantes do **Anexo II – Capitações dos Alimentos**, e do **Anexo III – Lista dos Alimentos Autorizados** do Programa de Concurso.

2. As ementas a utilizar nas primeiras 4 (quatro) semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso. As ementas devem respeitar o referido na presente cláusula.
3. A composição, obrigatória, da ementa diária é a seguinte:
a) **1 Sopa** de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida a canja e a sopa de peixe, desde que respeite as capitações*;*
b) **1 Prato de carne ou de peixe**, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto do utente;
c) **1 Pão** embalado, de "mistura", de acordo com o **Anexo III – Lista dos Alimentos Autorizados** do Programa de Concurso**.**
d) **Sobremesa**, constituída diariamente por fruta variada da época em, *pelo menos, 2 (duas) variedades* **e** iogurte de aromas. Simultaneamente, pode ainda haver doce caseiro/gelatina/gelado de leite ou fruta cozida ou assada, *até (2) duas vezes por semana;*
e) **Água mineral** (única bebida permitida), sem gás;
4. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma, ao serviço do refeitório, presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não comer, adaptando as quantidades em função disso.
5. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de grande qualidade, não poderá esquecer-se, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que o pessoal em serviço no refeitório deverá fomentar o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos "dispensam", nomeadamente a sopa e os legumes, não indagando previamente se o aluno os pretende ou não.
6. Na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspetos:
a) A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado;
b) A ementa pode incluir fritos apenas uma vez por semana;
c) Quando, devidamente justificadas por prescrição médica, podem ser servidas dietas, desde que impliquem apenas alteração do método de confeção, mantendo-se a matéria-prima da ementa do dia;
d) As ementas semanais, devidamente aprovadas, deverá ser fixada em lugares bem visíveis para os alunos, sendo escrita em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos.
_ A designação das ementas deve ser clara e completa, de forma a "ler-se" a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola";
e) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa.
f) Nos dias festivos (Carnaval, Páscoa, Natal ou outro) o fornecedor deve fornecer uma refeição adequada à comemoração em causa;

g) Terá de ser cumprida a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos.
4. **Não são permitidas refeições pré confecionadas.**

Cláusula 20.ª – Aprovisionamento da matéria-prima alimentar
1. A matéria-prima alimentar fresca (carne, peixe, legumes, fruta, pão) não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. Nos casos em que existam equipamento de frio dos refeitórios, estes não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à conservação dos produtos já congelados.

Cláusula 21.ª – Instalações, Equipamento e Material
1. O Município coloca, à disposição do fornecedor, **apenas as instalações dos refeitórios** existentes no concelho.
2. Em relação ao equipamento cedido pela entidade adjudicante, o adjudicatário é responsável pelos encargos resultantes da manutenção e das reparações dos danos e desgastes verificados na pendência e por causa da execução do objeto contratual. Findo o contrato, o adjudicatário está obrigado à restituição dos equipamentos em estado idêntico àquele em que se encontravam no início da execução contratual.
3. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, o adjudicatário, também, a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias úteis imediatos ao encerramento do refeitório, no final de cada período letivo.
4. O fornecedor fica responsável pelas instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente das instalações postas à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
5. As instalações, equipamentos e material devem apresentar-se, sempre, em boas condições de higiene e conservação. O fornecedor é responsável pela totalidade das operações de limpeza e desinfeção de todas as instalações colocadas à sua disposição e pelos encargos com os materiais e produtos adequados;
6. Nos períodos de interrupção das atividades letivas, designadamente, Natal e Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados, o Município de Ferreira do Zêzere não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.
7. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente colocados à disposição do fornecedor, serão por ele suportados.
9. Os óleos de fritura deverão ser periodicamente testados e registados.
10. O fornecimento de utensílios, dos copos, dos pratos, dos talheres, dos toalhetes, de papel para os tabuleiros, dos guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33 cm.

11. O fornecedor é responsável pela colocação, recolha e lavagem de todos os talheres, tabuleiros, e louça utilizada;
12. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quente (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos (de mercúrio e de sonda, respetivamente) e feitos os respetivos registos.

Cláusula 22.ª – Confeção, transporte, distribuição e acompanhamento das refeições
1. O fornecimento das refeições escolares deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O fornecedor responsabiliza-se por disponibilizar um funcionário para acompanhar o transporte e distribuição das refeições a cada escola/refeitório objeto do contrato.

Cláusula 23.ª – Plano de mão-de-obra/pessoal
1. O plano de mão-de-obra a afetar, deve discriminar o número de profissionais a afetar a cada refeitório/escola e a respetiva categoria profissional.
2. Para a execução global o plano de mão-de-obra deverá considerar, pelo menos, as categorias de encarregado, cozinheiro e de empregado de refeitório, com o mínimo de uma pessoa por cada categoria. O fornecedor, sempre que o entender, pode apresentar outras categorias consideradas necessárias à correta execução das tarefas a seu cargo;
3. Os elementos apresentados no n.º 1, ficam hierárquica, disciplinar e funcionalmente dependentes do fornecedor, a quem compete o pagamento de todos os encargos, aqui se incluindo os salariais, com a segurança social, seguros e outros, para além da sua substituição atempada, por trabalhador de igual categoria ou superior, em todos os casos de ausência ao serviço ou substituição quando necessária em virtude de comportamentos impróprios para com qualquer entidade, funcionário ou aluno, invocados e fundamentados pela mesma.
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
5. O mapa de pessoal do refeitório/escola não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sendo sempre respeitado o número e categorias que constam da proposta adjudicada.
6. O fornecedor 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.
7. O fornecedor é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica que careça por motivo de acidente de trabalho.

Cláusula 24.ª – Controlo

1. O fornecedor obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confecionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), aos representantes da Escola, sem esquecer os serviços com competência específica.
2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entenda, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

APROVADO

Paços do Município, 11 de agosto de 2021

O Presidente da Câmara Municipal

Dr. Jacinto Manuel Lopes Cristas Flores

JACINTO MANUEL LOPES CRISTAS FLORES

Assinado de forma digital por JACINTO MANUEL LOPES CRISTAS FLORES
Dados: 2021.08.12 11:41:30 +01'00'