

Proc. n.º 38/21 - para “Aquisição de serviços de fornecimento de refeições e Fornecimento de fruta para os alunos do 1º ciclo e jardins-de-infância, do concelho de Oliveira de Azeméis”

ÍNDICE

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS.....	2
CLÁUSULA 1ª (OBJETO E ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO/FORNECIMENTO)	2
CLÁUSULA 2ª (PREÇO BASE)	25
CLÁUSULA 3ª (CONTRATO)	26
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	26
SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE	26
SUBSECÇÃO I - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	26
CLÁUSULA 4ª (OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE).....	26
CLÁUSULA 5ª (PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO)	27
CLÁUSULA 6ª (ENTREGA DAS REFEIÇÕES E DA FRUTA OBJETO DO CONTRATO)	
.....	28
SUBSECÇÃO II - DEVER DE SIGILO.....	28
CLÁUSULA 7ª (OBJETO DO DEVER DE SIGILO)	28
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS.....	29
CLÁUSULA 8ª (PREÇO CONTRATUAL).....	29
CLÁUSULA 9ª (CONDIÇÕES DE PAGAMENTO)	29
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	30
CLÁUSULA 10ª (PENALIDADES CONTRATUAIS)	30
CLÁUSULA 11ª (FORÇA MAIOR)	32
CLÁUSULA 12ª (RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO).....	33
CLÁUSULA 13ª (FORO COMPETENTE)	34
CLÁUSULA 14ª (SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL)	34
CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS	34
CLÁUSULA 15ª (LEGISLAÇÃO APLICÁVEL).....	34
REGISTO NÃO CONFORMIDADE	36
REGISTO DE QUALIDADE DA FRUTA ESCOLAR	37
ANEXO A - ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES EM REGIME NORMAL.....	38
ANEXO B - ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES EM REGIME TAKE AWAY	40
ANEXO C - ESTIMATIVA DE PEÇAS DE FRUTA A FORNECER AOS ALUNOS DO PRÉ- ESCOLAR (PE) E 1º CICLO.....	42

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS**Cláusula 1ª****(Objeto e especificações do serviço/fornecimento)**

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais cujo objeto principal é a “PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E FORNECIMENTO DE FRUTA PARA OS ALUNOS DO 1º CICLO E JARDINS-DE-INFÂNCIA, DO CONCELHO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS, NO ANO LETIVO 2021/2022”.

2. Quantidades e especificações técnicas a satisfazer:

▪ **LOTE 1 - O serviço de fornecimento de refeições em refeitórios escolares (A.)** visa assegurar uma alimentação completa, equilibrada e adequada às necessidades da população do ensino do pré-escolar e do 1º ciclo, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Neste fornecimento deverão ser incluídos os guardanapos de papel de tamanho adequado ao efeito, em quantidade e qualidade adequada.

- ✓ As refeições são confeccionadas em local externo à escola (instalações próprias da empresa ou outro, não podendo a distância entre a unidade de produção (devidamente licenciada) e locais de entrega ser superior a 75km) devendo ser transportadas nas devidas condições e nos termos da lei (Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor).
- ✓ A entrega deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade nos refeitórios das escolas seguidamente enumeradas, ou, em caso excecionais, noutras instalações a indicar pelo Município de Oliveira de Azeméis (MOA).
- ✓ O cocontratante deve ser detentor do documento comprovativo de licença da unidade de produção que a firma irá utilizar para o fabrico de pratos cozinhados a fornecer ao MOA (*licença sanitária ou autorização para laboração ou licença de exploração industrial, se aplicável, com o n.º de registo veterinário oficial com atribuição do n.º de controlo*

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

veterinário). O MOA reserva-se o direito de solicitar a sua apresentação, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

- ✓ O cocontratante deve ainda conhecer e implementar as orientações específicas para o ano letivo 2021-2022 emitidas pela DGEstE, DGS e DGE, executando quaisquer adaptações que se considere necessárias ao serviço, nomeadamente a transição para regimes de take-away.

▪ **LOTE 2 - O fornecimento de fruta escolar (B.)** enquadra-se na Estratégia Nacional do Regime de Fruta Escolar, e propõe-se contribuir para a promoção de hábitos de consumo de alimentos benéficos para a saúde das populações mais jovens e para a redução dos custos sociais e económicos associados a regimes alimentares menos saudáveis. Decorre do previsto na Portaria n.º 1242/2009, de 12 de outubro (alterada pela Portaria n.º 206/2012, de 5 de julho, Portaria n.º 375/2015, de 20 de outubro e Portaria n.º 113/2018, de 30 de abril), que regulamenta a aplicação das medidas previstas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, do Conselho, de 22 de outubro, e no Regulamento (CE) n.º 288/2009, da Comissão, de 7 de abril, no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, da Comissão e respetivas alterações.

- ✓ A fruta escolar deve ser entregue nas quantidades, especificidades e locais a seguir referidos.

NOTAS (aplicável a ambos os lotes)

1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário, e devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Dec. Lei 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor.
2. O cocontratante é o responsável cível e criminalmente pela higiene e segurança alimentar e HACCP, bem como pelas condições higio-sanitárias associadas quer ao fornecimento da fruta escolar quer o fornecimento de refeições.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

3. O cocontratante deve implementar todos os procedimentos recomendados pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Direção-Geral de Educação (DGE), Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE), Serviços de Proteção Civil e provenientes dos serviços técnicos do MOA que se considerem de relevo para a contenção da pandemia de COVID-19. Especificando-se o disposto nas orientações n.º 023/2020; n.º 024/2020 da DGS e comunicados da DGEstE emitidos em conformidade. Não obstante, deve ainda criar, implementar e manter todos e quaisquer procedimentos no âmbito do plano de contingência interno, de acordo com a orientação n.º 006/2020 da DGS. Obriga-se ainda o cocontratante a implementar imediatamente quaisquer orientações suplementares emanadas no decorrer deste procedimento e conforme o supracitado.

2.1. Quantidades estimadas:
A. REFEIÇÕES

A quantidade global estimada é de 218 500 (duzentas e dezoito mil e quinhentas) refeições em regime normal e de 29 660 (vinte e nove mil, seiscentas e sessenta) refeições em regime take away, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Mês	N.º refeições regime "normal"	N.º refeições regime "take away"
out/21	22500	3380
nov/21	22500	3380
dez/21	21000	2000
jan/21	22500	3380
fev/21	22500	3380
mar/21	22500	3380
abr/21	21000	2000
mai/21	22500	3380
jun/21	22500	3380
jul/21	19000	1000
ago/21		1000
Total	218 500	29 660

A estimativa de refeições a fornecer encontra-se indicado no Anexo A e B, anexo ao presente documento.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Os refeitórios existentes consistem, maioritariamente em espaços adaptados em que se servem as refeições.

Agrupamento	Escola /JI	Local de Fornecimento	Com prolongamento
de escolas Soares Basto	EB1 de OAZ n.º 1 (Feira dos Onze)	OTL	Sim
	JI de OAZ n.º 1 (Feira dos Onze)	JI	Sim
	JI de OAZ n.º 4 (Abelheira)	JI	Sim
	EB1 de OAZ n.º 4 (Fonte Joana)	EB 1	Sim
de escolas Ferreira de Castro	EB1 de Selores - Polo 2	Refeitório	Não
	JI Vermoim	OTL	Não
	JI/EB1 OAZ n.º 2 (Lações)	EB1	Sim
de escolas Dr. Ferreira da Silva	JI/EB1 Faria de Baixo	Escola	Sim
	JI/EB1 do Picoto	OTL	Sim
	JI/EB 1 Bustelo	Escola	Não
	EB 1 Maria Godinho	Escola	Sim
	JI Largo da Feira	Refeitório	Não
de escolas Fajões	EB1 Fajões (Casalmarinho)	Escola	Sim
	JI n.º 1 de Fajões (Areal)	JI	Sim
	JI/EB1 de Macieira de Sarnes	Refeitório	Sim
	JI/EB1 do Centro Escolar de Azagães	OTL	Sim
	EB1 Cesar	Refeitório	Sim
	JI/EB1 de Pindelo	Refeitório	Sim
de escolas Loureiro	JI/EB1 de Palmaz (Pontinha)	Refeitório	Sim
	EB1 Areosa	Escola	Sim
	JI/EB 1 - Centro Educativo do Curval	OTL	Sim

Nota: Na eventualidade de ser determinado o encerramento de algumas das escolas acima referidas ou outra situação, caberá ao MOA comunicar ao cocontratante esse facto, sendo remetida oportunamente listagem de escolas atualizada.

B. FRUTA ESCOLAR

A quantidade global estimada é de 78 300 (setenta e oito mil e trezentas) peças de fruta, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Mês	Semanas entrega	Total peças mês
out/21	4	10440

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Mês	Semanas entrega	Total peças mês
nov/21	4	10440
dez/21	2	5220
jan/22	4	10440
fev/22	4	10440
mar/22	4	10440
abr/22	2	5220
mai/22	4	10440
jun/22	2	5220
Total	30	78 300

A estimativa de peças de fruta a fornecer encontra-se indicado no Anexo C, anexo ao presente documento.

2.2. Moradas e contactos

Agrupamentos	Escola	Morada	Telefone
de escolas Soares de Basto	EB1 do Cruzeiro 1- Alvão	Lugar de Alvão - 3720-082 Macinhata da Seixa (OAZ)	963361684
	JI de Madail	Rua da Igreja - 3720-121 Madaíl (OAZ)	963363265
	EB1 de Madail	R. Joaquim Moreira 3720 Madaíl (OAZ)	963362790
	EB1 de OAZ n.º 1 (Feira dos Onze)	Rua Prof. Arnaldo Costeira 3720-271 Ol. de Azeméis	963363133 963362812
	JI n.º 1 OAZ (Feira dos Onze)	Largo da Feira dos Onze 3720 Oliveira de Azeméis	963362526
	EB1 de OAZ n.º 4 (Fonte Joana)	Rua da Imprensa Oliveirense 3720-305 Oliveira de Azeméis	963362958
	JI n.º 4 OAZ (Abelheira)	Rua 5 de Outubro – Abelheira 3720-141 Oliveira de Azeméis	963363145
	JI/EB1- Centro Escolar Comendador António da Silva Rodrigues	Pinheiral, n.º 60 3720-596 UI (OAZ)	963362788

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamentos	Escola	Morada	Telefone
de escolas Ferreira de Castro	JI/EB1 de OAZ n.º 2 (Lações)	Av. Francisco Tavares 3720-268 O. Azeméis	963362966
	EB1 de Stº António (pólo Selores)	Pólo Selores Selores - Ossela 3720-152 Oliveira de Azeméis	256482299
	JI de Ossela (Vermoim)	Vermoim 3720-152 Ossela (OAZ)	963392616
	EB1 da Ponte n.º 1	Rua de Santiago – Vila Cova 3720-519 Oliveira de Azeméis	963393251
	JI do Cruzeiro	Rua Visconde de Santiago Riba UI, n.º 481- 3720-514 Santiago de Riba UI	963392540
	JI do Outeiro	Rua Comandante João Pais, nº 6 3720-514 Santiago Riba UI	963392541
	EB1 do Outeiro	R. Pedro Maria da Fonseca, nº 222 3720-514 S.Tiago de Riba-UI	963392528
de escolas Fajões	EB2,3 Carregosa	Avenida da República nº 217 – Carregosa 3720-017 Carregosa	256 410 450
	JI / EB1 de Centro Escolar de Azagães	Rua João Correia 3720-012 Azagães, Carregosa (OAZ)	963392904
	JI/EB1 de Pindelo	Rua dos Barreiros, nº 230 3720 Pindelo	963392296
	JI de Pinhão	Rua Profª Rosa Conceição Costa, nº 250 - 3720-454 Pindelo	963392281
	JI / EB1 de Cesar	Rua Francisco Portal e Silva 3700 Cesar	963392527
	JI n.º 1 de Fajões (Areal)	Lugar do Areal Fajões 3700-656 Oliveira de Azeméis	963392760
	JI de Vilarinho	Rua Castro Calvo, nº 90 3700 Cesar	256 852433
	EB1 de Fajões (Casalmarinho)	Rua de S. Martinho 3700-667 Fajões	963391482
	JI / EB1 de Macieira de Sarnes	Rua dos Ingleses, nº 30 3700 Macieira de Sarnes	963392750

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamentos	Escola	Morada	Telefone
de escolas Dr. Ferreira da Silva	JI / EB1 de Faria de Baixo	Rua Prof. Abel Godinho, 3720-657 Vila de Cucujães (OAZ)	963393529
	JI / EB1 do Picoto	Av. João Pinto Bessa 3720 Vila de Cucujães	963393260
	EB1 Maria Godinho	3700 Nogueira do Cravo	963392714
	JI Largo da Feira	Largo da Feira dos 27 3700-786 Nogueira do Cravo	963392645
	JI / EB1 Comendador Ângelo Azevedo	Rua das Sardinheiras, 10 - Apartado 60 3720-904 S. Roque	256870500 963392823
	JI / EB1 de Bustelo	Rua Centro Vidreiro, nº 1500 3720 - 626 S. Roque	963393654
de escolas Loureiro	JI / EB1 de Alumieira	Rua do Barão – 3720-051 Loureiro (OAZ)	963393527
	JI / EB1 do Brejo (Serrazina)	Travessa Ferreira de Castro 3720-532 S. Martinho da Gândara	256688921
	JI / EB1 de Palmaz	Rua da Igreja 3720-423 Palmaz	963361495
	EB1 da Areosa	Rua do Pinheiro, nº 407. 3720-461 P. Bemposta (OAZ)	256999145
	JI/ EB1 do Centro Educativo do Curval	Rua das Escolas 3720-471 Pinheiro da Bemposta	963393221
	JI de Travanca	Rua Prof. Bodas-Susana 3720 Travanca	963361498
	EB1 de Outeiro -Travanca	Rua da Liberdade, nº 345 3720-570 Travanca	963361574

2.3. Especificações de cada fornecimento:**A. REFEIÇÕES - Ementas e Alimentos Autorizados**

A. 2.3.1. Na elaboração das ementas deverão ser tomadas em conta a composição, o equilíbrio nutricional, preferindo a utilização de produtos em perfeito estado de salubridade e frescos, naturais e de boa qualidade.

A. 2.3.2. A composição da ementa diária da refeição escolar será a constante nos números seguintes:

a) Uma sopa baseada em vegetais frescos, no mínimo de três qualidades, incluindo batata e, pelo menos duas vezes por semana, leguminosas secas. Poderá ser servida canja de galinha duas vezes por mês em substituição da sopa de legumes.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

b) Um prato de carne ou peixe, alternando diariamente, dando sempre preferência às carnes brancas (frango, peru, coelho) em detrimento das carnes vermelhas.

c) Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa ou batata, deverão ser alternados e, pelo menos uma vez por semana, deverá ser incluído feijão ou grão.

d) Todos os dias deverão estar presentes legumes no prato, cozidos ou em salada crua, variando o seu tipo diariamente, devendo ocupar cerca de um quarto do prato.

e) O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição, uma vez por semana, em substituição da carne ou peixe.

f) Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos e guisados, etc..., alternando diariamente.

g) No caso dos fritos ou salteados deverão estar presentes apenas uma vez por semana e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes.

h) Um pão de “mistura”, preferencialmente “pão vida”, de acordo com as especificações da AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (embalado e com cerca de 25gr), por criança, devendo, no entanto, ser seguidas as seguintes regras:

- **30%** das refeições escolares servidas diariamente deverão ser acompanhadas por pão;
- os restantes **70%** deverão ser fornecidos e servidos diariamente como sandes para o lanche das crianças das escolas com serviço da componente de apoio à família (ver tabela constante no ponto 2.1. (A.), da presente cláusula) e outras necessidades a indicar até à percentagem máxima referenciada. Os produtos a utilizar nas sandes podem ser fiambre, manteiga, queijo, marmelada ou pasta de chocolate, com preferência para os três primeiros.

- O pão poderá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, individualmente embalado sem colocar em questão o ponto referido anteriormente (lanches escolares).

À Divisão Municipal de Educação cabe-lhe o direito de alterar estas percentagens, consoante as necessidades sentidas nas escolas.

i) Uma sobremesa, constituída por fruta fresca, gelatina (origem vegetal), doce ou iogurte.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

j) A fruta fresca deve ser servida pelo menos três vezes por semana, devendo ser de tipo variado, em estado de maturação adequado, em boas condições de apresentação e sem sinais de contaminação ou podridão.

k) A sobremesa doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos. No caso de fruta cozida ou assada a sua confeção não deverá incluir açúcar ou geleia.

l) Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate, pudim e gelatina, devendo ser a última exclusivamente de origem vegetal.

m) A fruta em calda poderá surgir apenas três vezes por mês.

n) Nos dias em que a sobremesa seja doce, deve ser fornecida fruta em acréscimo, numa percentagem aproximada de 10%, destinada às crianças que não possam ou não queiram sobremesa doce.

o) A fruta servida como sobremesa e a salada fresca servida como acompanhamento deverá ser servida já lavada e desinfetada;

p) Nas refeições (sopa + prato e respetivo acompanhamento vegetal) a gordura utilizada para a confeção e tempero deverá ser, obrigatoriamente, o azeite de boa qualidade, do tipo “Virgem Extra”. Dá-se apenas alternativa de utilização de óleo de amendoim apenas para as frituras. Na sopa, o azeite deverá ser adicionado em cru.

q) Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega de garrafas de azeite “Virgem Extra” (conforme legislação em vigor para o setor), ficando ao encargo das assistentes operacionais afetas ao adjudicante/refeitório a colocação do azeite em cada prato de cada criança.

A. 2.3.3. As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam (3 aos 10 anos), quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

A. 2.3.4. Na prestação do serviço de refeições, o cocontratante deve ter em linha de conta o facto de algumas crianças poderem desejar repetir a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária. Assim:

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

▪ **Pratos combinados** (feijoada; empadão de atum; massa de atum; rancho, etc): Caso se verifique que, de acordo com as características específicas dos grupos/escolas, a dose unitária definida não é suficiente para suprir as necessidades dos alunos, o cocontratante obriga-se, antecipadamente e diariamente, a proceder aos necessários ajustes, aumentando as quantidades dos alimentos entregues nessas escolas em cada refeição. Este reforço deve ter em conta o histórico de cada escola (através das evidências recolhidas durante o processo de acompanhamento e controlo) de modo a antecipar situações de insuficiência de quantidade de refeição. Estima-se que a possibilidade de aumento/reforço seja proporcionado, pelo menos, a 1/3 dos alunos do total diário.

▪ **Pratos à posta** (por ex. filetes, pescada, coxa de frango, tesourinhos, etc): com vista a evitar situações de insuficiência de quantidade de refeição, o cocontratante, deverá (obrigatoriamente) aumentar/reforçar a quantidade diária em 10% do número diário de refeições solicitadas, por escola.

A. 2.3.5 Será interdita a utilização de:

- molhos industriais,
- vísceras e enchidos na confeção de qualquer prato, exceto salsichas e fiambre;
- bacon, carnes gordas e chispe na confeção de cozido à portuguesa, feijoada e rancho, refeições que poderão ser servidas apenas uma vez por mês;
- produtos liofilizados como o puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros na confeção da sopa;
- caldos de carne ou peixe, bem como de intensificadores de sabor.

A. 2.3.6. Por razões de ordem médica ou religiosa o cocontratante obriga-se a fornecer uma refeição de dieta, de acordo com a solicitação do MOA, que poderá ocorrer no próprio dia da encomenda diária da refeição escolar.

Deverá ser acautelado que, em casos de alergias alimentares graves ou intolerâncias alimentares, o cocontratante obriga-se a fornecer uma refeição adequada à criança, desde que essa necessidade seja devidamente comprovada através de atestado médico.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

A. 2.3.7. O cocontratante compromete-se a fornecer uma refeição adaptada e adequada nos dias em que ocorram atividades fora do estabelecimento de ensino (piqueniques e visitas de estudo) e que haja necessidade do fornecimento de refeição a qual deverá ser constituída por:

- dois pães (50g): um com queijo ou com fiambre e um com bife/panado/hamburger/douradinhos/nuggets e alface e tomate/cenoura, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- uma peça de fruta (devidamente lavada e desinfetada);
- um bolo de arroz ou queque de cenoura/chocolate (embalado individualmente) ou uma dose individual de biscoitos ou bolachas tipo *Maria* (4 a 6 bolachas);
- um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou um iogurte líquido natural ou de aroma;
- uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl – com ph entre 5.8 e 8.2.

Nota: Reforça-se que o transporte e acondicionamento destas refeições devem cumprir com o estipulado na legislação em vigor.

A. 2.3.8. A designação das ementas deverá ser clara e completa de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”, descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta, especificar o tipo de fruta).

A. 2.3.9. A empresa deverá enviar a proposta das ementas para o mês seguinte, até ao dia 10 (dez) do mês anterior, para a Divisão Municipal de Educação (d.educacao@cm-oaz.pt), se possível em formato digital, de modo a que o MOA/Divisão Municipal de Educação as possa aprovar e efetuar as necessárias e eventuais propostas de alteração.

Nota: O cocontratante é obrigado a alterar as ementas/pratos/géneros alimentícios, sempre que solicitado pelo MOA.

A. 2.3.10. As ementas aprovadas pelo Município deverão ser enviadas pelo cocontratante às escolas até 15 (quinze) dias antes da semana a que se referem.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

A. 2.3.11. O cocontratante deverá assegurar a diversidade e composição das ementas nos 4 (quatro) elementos que a compõem (sopa, prato principal, sobremesa e lanche), não devendo, haver ementas repetidas em 3 (três) semanas.

A. 2.3.12. As ementas a entregar, devem fazer-se acompanhar sempre, da respetiva ficha técnica que indicará:

- a composição da refeição;
- a matéria prima utilizada;
- descrição dos métodos culinários;
- valor energético da refeição;
- a contribuição calórica dos diferentes macronutrientes (lípidos, glícidos e proteínas).

B. FRUTA ESCOLAR

B. 2.3.1. Descrição - A fruta e produtos hortícolas serão das seguintes variedades, condicionadas às respetivas épocas e Normas Portuguesas em vigor:

- | | |
|----------------------|--|
| a) Maçã | i) Ameixa |
| b) Pêra | j) Pêssego |
| c) Clementina | k) Anôna |
| d) Tangerina | l) Quivi |
| e) Laranja | m) Dióspiro |
| f) Banana | n) Cenoura |
| g) Cereja | o) Tomate (incluindo variedade cereja ou equivalente) |
| h) Uvas | |

Nota: Os produtos referenciados em n) e o) serão distribuídos apenas uma vez no ano letivo, com um intervalo mínimo de um mês entre si.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

B. 2.3.2. Calibre - As quantidades de produto objeto de fornecimento, por alunos e por dia, são as seguintes:

- a) 100 gramas para as frutas, produtos hortícolas e bananas, previstos no ponto B.2.3.1.

B. 2.3.3. Diversidade - Em cada semana devem ser entregues duas variedades diferentes de frutos/produtos hortícolas sendo uma para consumo imediato e uma para consumo dois dias depois.

Nota:

Poderá haver a necessidade de ser efetuado um reforço da quantidade de fruta a entregar. Nesse caso, o Município procederá ao envio de comunicação prévia, de forma a que o cocontratante efetue o referido reforço na semana pretendida.

Mensalmente deve haver diversificação das variedades a fornecer, quer quanto ao tipo de fruta, quer quanto à variedade do mesmo fruto, atendendo à época do ano.

Nenhuma das frutas deverá, no entanto, ultrapassar 50% do fornecimento total.

B. 2.3.4. Modo de apresentação - Os frutos devem ser devidamente higienizados e preparados para consumo com casca, nomeadamente, maçã, pêra, ameixa, pêssego, cenoura e tomate, ou apenas higienizados para embalagem e consumo sem casca, nomeadamente, clementina, tangerina, laranja e banana.

No caso das cerejas, uvas, exceciona-se a necessidade de higienização devido a impacto no aspeto e conservação dos frutos.

B. 2.3.5. Embalagem - Os frutos devem ser devidamente higienizados e embalados em sacos próprios para acondicionamento de produtos alimentares, de acordo com as normas em vigor.

A quantidade de frutos a acondicionar em cada saco deve ser, preferencialmente, a que corresponde ao número de alunos inscritos no programa em cada turma, podendo ser aceites outras porções, nomeadamente múltiplos de 5 (cinco) até ao máximo de 20 (vinte) unidades em cada saco. No caso das cerejas e uvas as quantidades devem ser embaladas em porções individuais.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

B. 2.3.6. Origem - A origem deve respeitar o previsto no regulamento do regime de fruta escolar, anexo à Portaria n.º 1242/2009, de 12 de outubro e posteriores alterações, nomeadamente no que concerne à produção, devendo obedecer aos regimes públicos de qualidade certificada de produção Integrada, de modo de produção biológica, de denominação de origem protegida, de indicação geográfica protegida ou de proteção integrada.

Nota: O cocontratante deve ser detentor de todos os documentos/certificados em vigor, reservando-se ao Município o direito de solicitar a apresentação, caso aplicável, de cópias da Certificação de Qualidade de produção Integrada, de modo de produção biológico, de denominação de origem protegida, de indicação geográfica protegida ou de produção integrada, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

B. 2.3.7. Qualidade - A fruta deverá ser fresca, de colheita recente, em adequado estado de maturação e de tamanho uniforme. Serão rejeitadas as frutas que se apresentem deterioradas ou revelarem sinais evidentes de impregnação por substâncias químicas, impurezas, matérias estranhas ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para consumo ou lhes confirmem aspeto desagradável e que lhes diminuam o seu valor comercial.

Não serão igualmente aceites produtos de origem não prevista no ponto B.2.3.6.

Defeitos ou discrepâncias - No caso de não estar comprovada a total conformidade com as exigências legais, ou no caso de existirem defeitos ou discrepâncias com as características, especificações e requisitos definidos na presente cláusula, o Município de Oliveira de Azeméis deve disso informar, por escrito, o cocontratante. Neste caso, o cocontratante deve proceder, à sua custa e no próprio dia ou no máximo no dia útil seguinte proceder às substituições necessárias para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos exigidos. O cocontratante é responsável perante Município de Oliveira de Azeméis por qualquer defeito ou discrepância do bem objeto do contrato que exista no momento em que o bem lhe é entregue.

2.4. Fornecimento e Transporte**A. REFEIÇÕES**

A. 2.4.1. O cocontratante é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento e transporte de refeições (conforme legislação em vigor do setor), correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar ou outros provocados por falhas na qualidade e quantidade do fornecimento.

A. 2.4.2. O transporte dos alimentos deve ser realizado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, de modo a ser garantida a qualidade e características técnicas gerais das refeições, nomeadamente as normas constantes no Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (e respetivas alterações) e no Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

A. 2.4.3. O transporte das refeições terá que ser realizado em veículos com condições térmicas adequadas, exclusivamente utilizadas para esse fim e que possuam meios de verificação da temperatura. O cocontratante afetará à presente prestação de serviços o número de veículos que achar conveniente para assegurar e responder às exigências do serviço, nomeadamente no que concerne às horas de entrega e à temperatura dos alimentos.

Notas:

1. o número de veículos a afetar não poderá ser inferior a 2 (duas) viaturas.
2. o cocontratante deverá possuir em vigor, para todos os equipamentos afetos à prestação de serviços, o certificado para equipamentos isotérmicos (refrigerados, frigoríficos ou caloríficos), utilizados no transporte/acondicionamento das refeições, seja próprio, alugado ou sob qualquer outra forma. O Município de Oliveira de Azeméis pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental dos documentos referidos, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

A. 2.4.4. O transporte dos alimentos deve ser realizado em recipientes térmicos adequados e específicos para sólidos ou para líquidos, consoante os casos, de fácil higienização e que garantam as temperaturas adequadas na distribuição e conservação das mesmas exigidas por lei e devidamente isolados para evitar o derrame do alimento aquando o seu transporte.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Nota: Neste ponto inclui-se o transporte de saladas e sobremesas (que necessitam de frio), que deverão respeitar os requisitos mínimos de temperatura e condições higio-sanitárias, nomeadamente em recipientes térmicos específicos para frio.

A. 2.4.5. O cocontratante deve garantir que a temperatura de acondicionamento da refeição no ato de entrega é, no mínimo, igual a 65°C. Por forma a comprovar a temperatura dos alimentos, deverá o cocontratante fazer-se acompanhar de termómetro(s), para posterior verificação e inserção do resultado obtido no “Registo diário de fornecimento de refeições”, referido na alínea a), do ponto 2.7.1 (A.), desta Cláusula.

Nota: Caso a refeição a quente se encontre abaixo dos 65°C, a mesma será rejeitada de imediato e o cocontratante deverá repor a refeição no prazo máximo de 30 (trinta) minutos. Caso o prazo estipulado não seja cumprido o MOA reserva-se o direito de satisfazer a necessidade por outros meios, imputando os custos ao cocontratante.

A. 2.4.6. As refeições devem ser produzidas diariamente e entregues no próprio dia nas escolas, refeitórios ou outros espaços indicados, nas devidas condições, entre as dez horas e trinta minutos (10h30m) e as onze horas e quarenta e cinco minutos (11h45m), podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações de cada escola e/ou Município de Oliveira de Azeméis.

A. 2.4.7. O número de refeições será confirmado pelo responsável do refeitório dos Jardins-de-Infância e escola de Ensino Básico até às nove horas e trinta minutos (9h30m) do dia a que se destinam, bem como a necessidade de dietas, caso se aplique, para o próprio dia.

A. 2.4.8. Excetuam-se do previsto no número anterior os casos das refeições fornecidas no exterior da escola aquando de visitas de estudo ou atividades fora do estabelecimento de ensino, que devem ser comunicadas ao cocontratante com 5 (cinco) dias de antecedência, sendo a confirmação feita vinte e quatro horas (24h) antes do evento/atividade.

A anulação ou desmarcação deverá ser feita com antecedência mínima de vinte e quatro horas (24h).

B. FRUTA ESCOLAR

B. 2.4.1. Local de Entrega: Os fornecimentos/entregas serão efetuados diretamente nas escolas descritas no ponto B.2.1 (quantidades) conjugado com o ponto B.2.2 (moradas) do presente Caderno e Encargos, ou, em caso excecionais, noutras instalações a indicar pelo MOA. Em cada entrega será fornecido ao responsável da escola a guia de remessa correspondente, devidamente formalizada e assinada.

B. 2.4.2. Períodos de fornecimento: O fornecimento e contabilização das semanas de fornecimento será referente apenas a períodos letivos.

B. 2.4.3. Quantidade e Frequência: A entrega será feita uma vez por semana, à segunda-feira, em quantidade suficiente para duas disponibilizações aos alunos inscritos no programa, sendo a quantidade de frutos a entregar em cada semana correspondente ao necessário para que todos os alunos inscritos possam beneficiar de dois frutos nessa semana (conforme nota constante no ponto B.2.3.3., deste Caderno de Encargos, o Município poderá necessitar de efetuar um reforço das quantidades de fruta a entregar) respeitando a diversificação e variedade definidas bem como as condições de qualidade, higienização e embalamento estipuladas quer, na legislação em vigor quer, no presente procedimento.

B. 2.4.4. Acondicionamento e Transporte: O acondicionamento da fruta para o transporte deve ser efetuado em caixas de plástico, madeira (novas) ou cartão, devidamente embaladas nas porções e modos indicados, após higienização. Entre as diferentes camadas de fruta ou sacos podem existir folhas de papel que as protegem do impacto físico. As caixas de plástico devem encontrar-se em perfeito estado de higiene e em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, de modo a ser garantida a qualidade da fruta, nomeadamente as normas constantes no Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e no Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

O veículo de transporte deve ser adequado ao transporte de frutos, de acordo com a legislação em vigor.

2.5. Pessoal afeto ao fornecimento objeto de contratação

2.5.1. O pessoal responsável pelo embalamento, transporte e entrega da fruta e pelo embalamento, confeção, transporte e entrega das refeições deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas. Em caso de incorreção por parte de algum colaborador da empresa, poderá o MOA exigir a sua retirada do circuito de fornecimento em causa.

2.5.2. São da exclusiva responsabilidade do cocontratante as obrigações relativas ao pessoal empregado na execução dos trabalhos afetos ao fornecimento, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

2.5.3. O pessoal cuja atividade esteja diretamente relacionada com a confeção, deverá possuir fardamento apropriado, de acordo com todas as condições de higiene e salubridade públicas.

2.5.4. O cocontratante é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida, a higiene, a saúde e a segurança no trabalho do pessoal empregado no serviço de fornecimento objeto de contratação e prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho, não podendo encontrar-se ao serviço pessoal cujas condições de saúde possam promover contágios ou situações de risco para a saúde pública.

2.5.5. O cocontratante deve possuir um técnico de nutrição em permanência no local de produção das refeições escolares, e este, além de exercer funções de acompanhamento no serviço das refeições escolares, deve também auxiliar o Município de Oliveira de Azeméis.

2.5.6. O cocontratante deve designar um técnico (com a qualificação de Nutricionista ou área similar), se distinto do anterior, a quem será atribuída a direção técnica da presente contratação e que o representará:

- Junto do MOA,
- Junto do órgão de gestão de cada Escola/Agrupamento.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

- na comissão de verificação do fornecimento de refeições e nas vistorias periódicas a realizar de acordo com o plano de acompanhamento a fornecer pelo MOA no início do presente contrato (neste caso deve ser obrigatoriamente um técnico superior de nutrição ou com área similar).

2.5.7. O cocontratante deve designar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária (refeições) e semanal (fruta escolar), em cada agrupamento, devendo garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) por essa distribuição, possuem conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

2.5.8. O MOA pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental das habilitações das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

2.6. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

2.6.1. O cocontratante estará sujeito à fiscalização do MOA que será assegurada pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato. Para manter uma articulação permanente com o MOA, no âmbito do presente fornecimento, o cocontratante obriga-se a deslocar-se sempre que seja solicitado pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato, nas horas a determinar pela fiscalização, para efeitos do Gestor do contrato transmitir anomalias ocorridas e ou questões pertinentes, ou que se relevem de interesse para a exploração da mesma e resolução atempada. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

2.6.2. O MOA poderá fiscalizar o cumprimento das leis e regulamentos aplicáveis e, bem assim, das cláusulas do contrato de fornecimento de fruta e de refeições, onde quer que o cocontratante exerça a sua atividade, podendo para tanto, exigir-lhes as informações e os documentos que considerar necessários.

2.6.3. A fiscalização dispõe, no exercício das suas funções, de livre acesso a todos os equipamentos afetos ao fornecimento e a todas as instalações do cocontratante.

2.6.4. O cocontratante é obrigado a dar conhecimento à fiscalização do domicílio e telefone do(s) técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos à distribuição

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

de fruta e de refeições, de forma a ser possível alertá-los sempre que haja a necessidade de efetuar trabalhos com urgência e para que estes disponibilizem, em tempo útil, os equipamentos, as viaturas e o pessoal necessários à resolução de problemas surgidos.

2.6.5. Caso, a qualquer momento, venha a ocorrer a substituição de qualquer uma das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, tal como indicado na Proposta, o cocontratante deverá informar o Município, por escrito, e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, no prazo de cinco dias úteis, do nome da nova pessoa designada, indicando a sua qualificação técnica, bem como indicando se a mesma pertence, ou não, aos seus quadros técnicos, submetendo à aprovação prévia do MOA.

2.6.6. As ordens, os avisos e as notificações que o MOA emita e que se relacionem com os aspetos técnicos da execução do respetivo fornecimento objeto de contratação poderão ser dirigidas diretamente ao/à Diretor/a Técnico e/ou ao técnico/a de nutrição da unidade de produção, a quem deverão ser conferidos os poderes necessários para representar o cocontratante, na presente contratação, perante o MOA.

2.6.7. O/A Diretor/a Técnico/a deverá acompanhar assiduamente os trabalhos que se desenvolvam no âmbito da respetiva contratação e estar presente nos locais de realização dos mesmos, sempre que para tal seja convocado pelo MOA.

2.6.8. O MOA poderá, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho na prestação de serviços ou no fornecimento objeto de contratação ou que se revelem de interesse para a execução do mesmo, impor a substituição do/a Diretor/a Técnico, do/a técnico/a de Nutrição da unidade de produção e do pessoal afeto à distribuição das refeições e da fruta.

2.6.9. Para além do/a Diretor/a Técnico previsto neste artigo, o cocontratante deverá acautelar para o bom acompanhamento do respetivo fornecimento, incluindo a boa assessoria técnica, técnicos licenciados, preferencialmente nas áreas de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar e Nutricionismo.

2.6.10. Sempre que convocados pelo MOA e com o conhecimento prévio dos respetivos Diretores Técnicos, deverão os técnicos das áreas referidas no número anterior comparecer nos locais que o MOA indique, para discussão e resolução de eventuais problemas e/ou questões que devam ser tratadas.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.6.11. A eventual alteração da unidade de produção das refeições, deverá ser solicitada por escrito e está sujeita à aprovação prévia por parte do MOA, com consequente entrega, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, do documento comprovativo de licenciamento da nova unidade.

2.6.12. Relativamente à fruta escolar o cocontratante obriga-se a descrever na fatura, de forma clara e inequívoca, o tipo de fruta e quantidades fornecidas em cada escola, bem como a origem dos respetivos produtos.

2.6.13. O cocontratante será responsável por todas as fases e processos inerentes ao fornecimento previsto no presente Caderno de Encargos.

2.7. Verificação e controlo do fornecimento

2.7.1. A verificação e controlo da quantidade e qualidade das refeições e da fruta será efetuada:

A. REFEIÇÕES

a) diariamente, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores de estabelecimento, devendo esta verificação ser registada em impresso próprio, constante no anexo ao presente documento (Registo Diário de fornecimento de refeições), o qual será arquivado e entregue uma cópia ao responsável da empresa, devidamente assinado pelo responsável pelo refeitório/escola e pelo elemento do cocontratante responsável pela distribuição das refeições em cada agrupamento. O registo mencionado será enviado, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores de estabelecimento, ao MOA/Divisão Municipal de Educação sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato.

O cocontratante obriga-se ao envio mensal, por via eletrónica para o Município (d.educacao@cm-oaz.pt), do resumo das avaliações realizadas diariamente. O referido resumo poderá ser enviado aquando do envio da fatura.

b) semanalmente, pela comissão de acompanhamento composta por um representante do Município, um representante do cocontratante e um representante do agrupamento em causa. Poderá ainda esta comissão integrar um elemento da Unidade de Saúde Pública do ACES – Aveiro Norte – Entre Douro e Vouga 2, a título de convidado.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Esta verificação será efetuada por amostragem, sendo os agrupamentos escolhidos aleatoriamente, correspondendo cada visita a um valor maior ou igual a 10% do total dos refeitórios.

Em caso de incumprimento ou da existência de registos de ocorrência que o justifiquem, esta comissão fará uma verificação dirigida às situações denunciadas.

c) pontualmente, sempre que se verifiquem situações de *não conformidade*, ou que exijam intervenção corretiva, as responsáveis pelos refeitórios e coordenadores de estabelecimento deverão enviar ao Município um registo da ocorrência em causa, devidamente preenchido e fundamentado.

B. FRUTA ESCOLAR

- pelos coordenadores de estabelecimento:

- **Semanalmente**, através da receção das guias de remessa entregues pelo cocontratante, as quais serão remetidas aos serviços de Educação do Município na via original, devidamente assinadas. As guias devem conter obrigatoriamente o número de peças entregues, bem como o respetivo peso.

- **Mensalmente**, através do preenchimento de um registo de satisfação, constante em anexo ao presente documento (Registo da qualidade do fornecimento de fruta- RFE – regime de fruta escolar), o qual será arquivado e entregue uma cópia ao responsável da empresa, devidamente assinado pelo responsável da escola.

O registo mencionado é de envio obrigatório ao MOA/Divisão Municipal de Educação através da plataforma das escolas acessível em <http://educa.cm-oaz.pt>.

Sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato será enviado ao Município, com carácter de urgência, um registo de ocorrência utilizando, para o efeito, a forma mais célere de comunicação. Este registo pode ser feito em folhas avulsas, que serão entregues pela Divisão Municipal de Educação.

- **Excecionalmente**, sempre que se verifiquem situações de não conformidade, ou que exijam intervenção corretiva, os coordenadores de estabelecimento deverão enviar ao Município uma comunicação da ocorrência em causa, por escrito, via plataforma das escolas, acessível em <http://educa.cm-oaz.pt>.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

• pela comissão de acompanhamento, composta por um representante do Município, um representante do cocontratante e um representante do(s) agrupamento(s) em causa:

- **Trimestralmente** – reunião de acompanhamento

- **Pontualmente** - em caso de incumprimento ou da existência de registos de ocorrência que o justifiquem, esta comissão fará uma verificação dirigida às situações denunciadas. Desta verificação será elaborado um relatório que será assinado pelas partes envolvidas.

2.7.2. O cocontratante obriga-se a facultar a visita das instalações fabris/armazém, o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e embalamento, preparação e confeção, a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores aos representantes do MOA.

2.7.3. O MOA poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos estão a ser cumpridos.

2.7.4. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o representante da escola deverá de imediato contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem dadas, bem como informar o MOA/Divisão Municipal de Educação.

2.7.5. O MOA poderá solicitar, a qualquer momento, os comprovativos da origem dos produtos entregues nas escolas, no caso da fruta escolar.

2.8. Campanhas de Sensibilização (componente Refeições)

2.8.1. A educação alimentar é um instrumento que visa, sobretudo, a tomada de consciência e a mudança de comportamentos e atitudes individuais no que respeita aos hábitos alimentares saudáveis. O papel da sensibilização para a nutrição e vida saudável tem sido muito abordado como uma ferramenta essencial para se atingir uma mudança de atitudes em relação à proteção da saúde e bem-estar de cada um.

A sensibilização alimentar pretende atingir uma predisposição da população para uma mudança de atitudes. No entanto, essa mudança de atitudes só se pode verificar se a população for educada, ou seja, depois de sensibilizada lhe forem apresentados os meios de mudança que levem a uma atitude mais correta para com a alimentação.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.8.2. Nestes termos constituirá obrigação do cocontratante realizar:

- No período de vigência do contrato, duas (2) a três (3) sessões de sensibilização para os pais (com a duração de cerca de duas horas), em data e horário a determinar pela Divisão Municipal de Educação.

- No período de vigência do contrato, duas (2) a três (3) sessões de sensibilização para os alunos, de acordo com as necessidades dos Projetos Educativos dos agrupamentos (com a duração de cerca de duas horas), em data e horário a determinar pela Divisão Municipal de Educação.

- No período de vigência do contrato, e sempre que a Divisão Municipal de Educação entenda ser necessário, realizar sessões de sensibilização para o pessoal afeto aos refeitórios escolares e bufetes.

Em período de pandemia este tipo de atividades será realizado sempre em regime webinar.

2.9 Seguros

A cobertura através de contratos de seguro, nomeadamente, seguro de responsabilidade civil e seguro de acidentes de trabalho, é da responsabilidade do cocontratante. O Município de Oliveira de Azeméis pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

Cláusula 2ª

(Preço base)

Para efeitos do artigo 47º, n.º 1, 3 e 4, do CCP, o preço base foi fixado, no que concerne ao Lote 1 - serviço de fornecimento de refeições em refeitórios escolares (A.), tendo em conta os valores do histórico e ainda as especificidades técnicas indicadas na cláusula 1.ª deste Caderno de Encargos, no montante de **442.090,00€** (quatrocentos e quarenta e dois mil e noventa euros) e no que respeita ao Lote 2 - fornecimento de fruta escolar (B.), tendo com consideração o valor máximo de comparticipação, e ainda as especificidades técnicas indicadas na cláusula 1.ª deste Caderno de Encargos, no montante de **12.528,00€** (doze mil, quinhentos e vinte e oito euros). Aos valores mencionados acresce o IVA à taxa legal em vigor.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Cláusula 3ª

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

CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do Cocontratante

Subsecção I - Disposições gerais

Cláusula 4ª

(Obrigações principais do cocontratante)

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

- a) Obrigação da prestação de serviço em conformidade com as características/especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª;
- b) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª.
- c) a título acessório, designadamente, a recorrer a todos os meios que sejam necessários e adequados à prestação do serviço e ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
- d) O cocontratante obriga-se a respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental, de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.

Cláusula 5ª

(Período de vigência do contrato)

1. O período de vigência do contrato, no que respeita ao:

- serviço de fornecimento de refeições, inicia a 6 de outubro de 2021 e termina a 31 de agosto de 2021
- fornecimento de fruta escolar, inicia a 29 de outubro de 2021 e termina a 30 de junho de 2022.

Estas datas poderão sofrer alterações decorrentes da alteração do calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e/ou Plano Anual de Atividades do estabelecimento de ensino ou jardim-de-infância

NOTA: Durante a vigência do contrato, o cocontratante fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e/ou Plano Anual de Atividades do estabelecimento de ensino ou jardim-de-infância.

Nos estabelecimentos escolares com ATL ou OTL e prolongamento de horário, o cocontratante obriga-se a fornecer as refeições a estes durante as interrupções das atividades letivas.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Quanto à fruta escolar, o cocontratante fornecerá semanalmente a mesma durante os períodos letivos.

2. O presente fornecimento resulta ainda do cumprimento de todas as obrigações por parte do cocontratante resultantes da sua proposta, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

3. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, e do previsto no n.º anterior, findo o prazo referido no n.º 1, e caso não tenha sido atingido o valor previsto no contrato, este extingue-se sem que assista ao cocontratante o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.

Cláusula 6ª

(Entrega das refeições e da fruta objeto do contrato)

1. As refeições objeto do contrato são requisitadas pelas responsáveis dos refeitórios de cada jardim-de-infância e escola e serão entregues nos locais indicados.

2. A fruta escolar objeto do contrato serão entregues nos locais indicados.

3. Todas as despesas e custos com o transporte das refeições e da fruta objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega, são da responsabilidade do cocontratante.

Subsecção II - Dever de sigilo

Cláusula 7ª

(Objeto do dever de sigilo)

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Oliveira de Azeméis, 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 cocontratante ou que este

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II – Obrigações do Município de Oliveira de Azeméis**Cláusula 8ª****(Preço contratual)**

1. Pela prestação de serviços e fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Oliveira de Azeméis deve pagar ao cocontratante 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, nomeadamente os relativos ao transporte da fruta e transporte das refeições objeto do contrato para os respetivos locais de entrega.

Cláusula 9ª**(Condições de Pagamento)**

1. A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município de Oliveira de Azeméis, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) num prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo Município de Oliveira de Azeméis das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega da fruta e no caso das refeições, com a entrega da mesma e envio do resumo das avaliações realizadas diariamente, no último dia útil de cada mês (conforme disposto na alínea a), do ponto 2.7.1, da Cláusula 1ª do presente documento), devendo o concorrente fazer menção expressa do prazo de pagamento que pretende ver executado no decurso da execução do contrato.

Nota: Caso se verifique o mesmo adjudicatário para ambos os lotes, deverá emitir-se faturas separadas, uma para as refeições escolares e outra para a fruta escolar, sendo que, neste último caso deverá ser observado o disposto no ponto 2.6.12., da cláusula 1ª, do Caderno de Encargos.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

3. Em caso de discordância por parte do Município de Oliveira de Azeméis, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao cocontratante por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o cocontratante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. As condições de pagamento deverão ser apresentadas e estabelecidas pelo próprio concorrente na sua proposta, de forma expressa e inequívoca.

Não são aceitáveis condições de pagamento do tipo “a combinar” ou similares.

5. Nas condições de pagamento a apresentar pelo concorrente não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar ou dos bens a fornecer, nos termos do artigo 292º, do CCP.

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10ª

(Penalidades contratuais)

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Oliveira de Azeméis pode exigir do cocontratante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

a) Incumprimento do prazo de entrega - pelo incumprimento do prazo de entrega da fruta escolar objeto do contrato, até 5% do valor do contrato x n.º dias atraso;

b) Falta de qualidade e quantidade insuficiente de fruta entregue - sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na fruta, mau cheiro, mau aspeto, sabor alterado, fruta putrificada, quantidade insuficiente, o MOA não pagará as frutas fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com a reposição de peças de fruta alternativas, bem como aplicar uma sanção ao cocontratante, correspondente ao quadruplo do valor das peças de fruta.

c) Suspensão do fornecimento (refeições) - sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporal do fornecimento por parte do cocontratante este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quadruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a escola/agrupamento ou o município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

de alimentação alternativa.

d) Resultados microbiológicos indiciadores de contaminação (refeições) – sempre que forem efetuadas análises pelo MOA, ou por outras entidades oficiais em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao cocontratante uma sanção correspondente à totalidade das refeições fornecidas nesse mês à escola em que forem recolhidas as amostras.

e) Falta de qualidade e quantidade insuficiente ou atraso no horário de entrega das refeições escolares - sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, fruta putrificada, caraterísticas organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do horário previsto, o MOA não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao cocontratante, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.

Não obstante das alíneas referidas anteriormente, o cocontratante deverá cumprir na íntegra o fornecimento das refeições escolares através da reposição das mesmas, ou em caso de a mesma não poder ser substituída no momento, permitimos que o cocontratante recorra a uma refeição do tipo: sopa + enlatados/fritos+ sobremesa ou sandes com 2 peças de fruta e um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl (com ph entre 5.8 e 8.2).

Notas:

1. No caso de incumprimento das situações referidas anteriormente (presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não apropriadas, má confeção, refeição torrada ou salgada) o cocontratante obriga-se no prazo de um mês a informar por escrito o MOA das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuados e respetivos resultados de ocorrência.

2. Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior aos limites definidos no artigo 329.º, do C.C.P., será este último o valor máximo aplicável.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do cocontratante, o Município de Oliveira de Azeméis pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo cocontratante ao abrigo das alíneas a) a e), do n.º 1, relativamente ao fornecimento cujo atraso na respetiva entrega tenha determinado a resolução do contrato.
4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Oliveira de Azeméis tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.
5. O Município de Oliveira de Azeméis pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Oliveira de Azeméis exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11ª**(Força maior)**

1. Não podem ser impostas penalidades ao cocontratante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se 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 cocontratante, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo cocontratante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo cocontratante de normas legais;

e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do cocontratante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;

f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do cocontratante não devidas a sabotagem;

g) 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, ou o prolongamento do contrato até ao limite das quantidades estimadas.

Clausula 12ª

(Resolução por parte do contraente público)

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Município de Oliveira de Azeméis pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o cocontratante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente no seguinte caso:

a) Pelo atraso ou demora na entrega da fruta escolar objeto do contrato superior a 2 (dois) dias ou declaração escrita do cocontratante de que o atraso respetivo excederá esse prazo;

b) Atraso, total ou parcial, na entrega das refeições objeto do contrato superior a um dia ou declaração escrita do cocontratante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;

c) Atraso sistemático na entrega das refeições superior a trinta minutos (período superior a cinco dias contados seguidos ou dez dias interpolados);

d) Incumprimento das normas de segurança e higiene alimentar, incluindo o aparecimento de

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

elementos estranhos às refeições confeccionadas, alimentos fora de validade de consumo ou deteriorados ou em mau estado de conservação;

e) Fornecimento de refeições que não respeitem as regras estabelecidas para a elaboração de ementas.

Cláusula 13ª

(Foro competente)

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

Cláusula 14ª

(Subcontratação e cessão da posição contratual)

1. A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos previstos no CCP.
2. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para resolução do contrato, aquele cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, pela ordem sequencial de classificação dos concorrentes, sempre que tal seja aplicável.

CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS

Clausula 15ª

(Legislação aplicável)

Em tudo omissos neste Caderno de Encargos, observar-se-á o estatuído no Código dos Contratos Públicos e na demais legislação aplicável.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo Diário da Qualidade das Refeições

Registo

Registo Diário da Qualidade das Refeições

R-10.11.43 __/__/__

IDENTIFICAÇÃO DO REFEITÓRIO	
Nome _____	
Agrupamento _____	

Data ____/____/____ Hora de entrega ____ h ____ m

DESCRIÇÃO DA EMENTA	
Sopa _____	
Prato _____	
Sobremesa _____	
A refeição fornecida cumpre a ementa prevista?	Sim Não

VERIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ENTREGUES		Não Satisfaz 	Satisfaz 	Bom 
Sopa	Temperatura	☐	☐	☐
	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Prato	Temperatura	☐	☐	☐
	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Sobremesa	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Se algum dos parâmetros não satisfaz, indique o motivo:				

NÚMERO DE REFEIÇÕES		
Encomendadas _____	Fornecidas _____	A encomendar no próximo dia _____

OBSERVAÇÕES

OS INTERVENIENTES	
Pela escola _____	Pela Empresa _____

NOTA: Este documento:

- É obrigatório e tem que ser preenchido pela(o) responsável do refeitório/ escola no próprio dia em que a refeição é fornecida;
- Tem que ser assinado por um (a) responsável do refeitório/escola e por um responsável da empresa fornecedora;
- Deve ser guardada uma cópia no dossier de funcionamento do refeitório

Mod-10.11.54/2

Divisão Municipal de Educação

Pag. 1/1

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo Não Conformidade



Câmara Municipal

Registo

Não conformidade

R-10.11.16 __/__/__

ORIGEM / DESCRIÇÃO	
Escola /JI _____	Data ____/____/____
☐ Visita planeada ☐ Visita corretiva ☐ Outra	
☐ Reclamação Apresentada por _____	
Descrição dos problemas	
Data _____	Responsável _____
ANÁLISE DE CAUSAS / AÇÃO A DESENVOLVER	
Análise de causas	
Ação a desenvolver / data / responsável	
Data _____	Responsável _____
VERIFICAÇÃO PELA DME	
Data _____	Responsável _____

Mod-10.11.16/1

Divisão Municipal de Educação

Pág. 1/1

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo de Qualidade da Fruta Escolar

Registo

Registo de Qualidade da Fruta Escolar

R - 10.11.49 ____/____

IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA _____

DATA DE ENTREGA ____/____/____

HORA DE ENTREGA ____h____m

ANÁLISE DO FORNECIMENTO DA FRUTA ESCOLAR					
DESIGNAÇÃO DA FRUTA (tipo de fruta)	ESTADO DA FRUTA (verde, madura, pisada)	TAMANHO DA FRUTA (conforme, pequena/ grande)	SATISFAÇÃO DA FRUTA (aceite ou não pelas crianças)	APRECIACÃO GLOBAL (mau/insuficiente/suficiente/ muito bom)	

NÚMERO DE PEÇAS DE FRUTA		1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA	4ª SEMANA
	ENCOMENDADA				
	ENTREGUE				
A ENCOMENDAR PARA A PRÓXIMA SEMANA (INDICAR POR TURMA)					

OBSERVAÇÕES

O/A RESPONSÁVEL

NOTA: Este documento é obrigatório e tem que ser preenchido e enviado via plataforma pela(o) responsável da fruta escolar na escola, com periodicidade mensal.

Mod-10.11.01/0

Divisão de Educação

Pág. 1/1

Anexo A - Estimativa de refeições em regime normal

Estabelecimentos	out/21	nov/21	dez/21	jan/22	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22
EB1/JI Faria de Baixo	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400
EB1/JI Picoto	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900	1900
EB1 Maria Godinho	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850
JI Largo da Feira	420	420	400	420	420	420	400	420	420	400
EB1/JI Bustelo	480	480	440	480	480	480	440	480	480	440
EB1 Cesar	1300	1300	1200	1300	1300	1300	1200	1300	1300	1200
EB1 Casalmarinho	1200	1200	1150	1200	1200	1200	1150	1200	1200	1150
JI nº1 de Fajões, Areal	540	540	550	540	540	540	550	540	540	550
EB1/JI Macieira de Sarnes	1300	1300	1210	1300	1300	1300	1210	1300	1300	1210
EB1/JI Pindelo	750	750	600	750	750	750	600	750	750	600
Centro Escolar Azagães	1550	1550	1400	1550	1550	1550	1400	1550	1550	1400
EB1/JI nº2 de Oliveira de Azeméis	1350	1350	1250	1350	1350	1350	1250	1350	1350	1250
EB1 Selores, Ossela	950	950	900	950	950	950	900	950	950	900
JI Vermoim	740	740	700	740	740	740	700	740	740	700
EB1/JI Palmaz	970	970	900	970	970	970	900	970	970	900
Centro Escolar Curval	1200	1200	1150	1200	1200	1200	1150	1200	1200	1150
EB1 Areosa	1300	1300	1200	1300	1300	1300	1200	1300	1300	1200
EB1/JI OAZ nº1 (Feira dos Onze)	1500	1500	1250	1500	1500	1500	1250	1500	1500	1000
JI OAZ nº4 Fonte Joana (a funcionar na EB1 Abelheira)	1100	1100	900	1100	1100	1100	900	1100	1100	900

Estabelecimentos (cont.)	out/21	nov/21	dez/21	jan/22	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22
EB1 OAZ nº4	1600	1600	1300	1600	1600	1600	1300	1600	1600	1300
Total	22400	22400	20650	22400	22400	22400	20650	22400	22400	20400
218500										

Anexo B - Estimativa de refeições em regime take away

Estabelecimentos	out/21	nov/21	dez/21	jan/22	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22	ago/22
EB1/JI Faria de Baixo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI Picoto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1 Maria Godinho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JI Largo da Feira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI Bustelo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1 Cesar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1 Casalmarinho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JI nº1 de Fajões, Areal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI Macieira de Sarnes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI Pindelo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Centro Escolar Azagães	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI nº2 de Oliveira de Azeméis	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1 Selores, Ossela	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JI Vermoim	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI Palmaz	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Centro Escolar Curval	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1 Areosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EB1/JI OAZ nº1 (Feira dos Onze)	1100	1100	500	1100	1100	1100	500	1100	1100	500	800

Estabelecimentos (cont.)	out/21	nov/21	dez/21	jan/22	fev/22	mar/22	abr/22	mai/22	jun/22	jul/22	ago/22
JI OAZ nº4 Fonte Joana (a funcionar na EB1 Abelheira)	980	980	400	980	980	980	400	980	980	400	500
EB1 OAZ nº4	1100	1100	800	1100	1100	1100	800	1100	1100	1000	800
Total	3180	3180	1700	3180	3180	3180	1700	3180	3180	1900	2100
	29660										

Anexo C - Estimativa de peças de fruta a fornecer aos alunos do Pré-escolar (PE) e 1º Ciclo

Estabelecimentos	out/21		nov/21		dez/21		jan/22		fev/22		mar/22		abr/22		mai/22		jun/22	
	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB
EB1/JI Faria de baixo	200	220	200	220	100	100	200	220	200	220	200	220	100	100	200	220	100	100
EB1/JI Picoto	250	450	250	450	75	250	250	450	250	450	250	450	75	250	250	450	75	250
JI Nogueira do Cravo	120	0	120	0	50	0	120	0	100	0	80	0	50	0	80	0	30	0
EB1 Maria Godinho	0	120	0	120	0	60	0	120	0	120	0	120	0	60	0	60	0	30
JI Largo da Feira	95	0	95	220	40	0	95	0	95	0	95	0	20	0	95	0	10	0
Centro Escolar Comendador Ângelo Azevedo	250	550	250	550	150	450	250	550	250	550	250	550	150	450	250	550	150	200
EB1/JI Bustelo	40	100	40	100	20	40	40	100	40	100	40	100	20	40	40	100	10	30
JI Cesar	200	0	200	0	50	0	200	0	200	0	200	0	50	0	200	0	50	0
EB1 Cesar	0	450	0	450	0	200	0	450	0	450	0	450	0	200	0	450	0	150
EB1 Casalmarinho	0	170	0	170	0	60	0	170	0	170	0	170	0	50	0	170	0	30
JI Vilarinho	150	0	150	0	50	0	150	0	150	0	150	0	40	0	150	0	20	0
JI nº1 de Fajões, Areal	120	0	120	0	40	0	120	0	120	0	120	0	20	0	120	0	20	0
EB1/JI Macieira de Sarnes	90	120	90	120	30	50	90	120	90	120	90	120	30	50	90	120	30	50
EB 2, 3 Carregosa	0	80	0	80	0	20	0	80	0	80	0	80	0	20	0	80	0	10
Centro Escolar Azagães	150	250	150	250	30	40	150	250	150	250	150	250	30	40	150	250	30	40
EB1/JI Pindelo	30	150	30	150	10	30	30	150	30	150	30	150	10	30	30	150	10	30

Estabelecimentos (Cont)	out/21		nov/21		dez/21		jan/22		fev/22		mar/22		abr/22		mai/22		jun/22	
	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB
JI Pinhão	40	0	40	0	20	0	40	0	40	0	40	0	20	0	40	0	10	0
EB1/JI nº2 de Oliveira de Azeméis	120	200	120	200	60	80	120	200	120	200	120	200	60	80	120	200	60	80
JI Vermoim	40	0	40	220	10	0	40	0	40	0	40	0	10	0	40	0	10	0
EB1 Selores, Ossela	0	180	0	180	0	60	0	180	0	150	0	100	0	40	0	100	0	20
JI Outeiro	80	0	80	0	30	0	80	0	80	0	80	0	20	0	80	0	20	0
EB1 Outeiro	0	450	0	450	0	200	0	450	0	450	0	450	0	200	0	450	0	80
JI Cruzeiro	60	0	60	0	20	0	60	0	60	0	60	0	10	0	40	0	10	0
EB1 Ponte	0	350	0	350	0	100	0	350	0	350	0	350	0	50	0	350	0	20
EB1/JI Alumieira	120	550	120	550	60	200	120	550	120	550	120	550	60	200	120	550	50	100
EB Loureiro	0	120	0	120	0	60	0	120	0	120	0	120	0	40	0	120	0	10
EB1/JI Brejo	55	650	55	220	55	650	55	650	10	55	10	55	10	55	10	55	10	55
EB1/JI Palmaz	250	450	250	220	250	450	250	450	15	25	15	25	15	25	15	25	15	25
JI Travanca	280	0	280	220	280	0	280	0	55	0	55	0	55	0	55	0	55	0
EB1 Travanca	0	408	0	220	0	408	0	408	0	102	0	102	0	102	0	102	0	102
Centro Escolar Curval	150	450	150	220	150	450	150	450	30	60	30	60	30	60	30	60	30	60
EB1 Areosa	0	850	0	220	0	850	0	850	0	150	0	150	0	150	0	150	0	150
JI Madaíl	250	0	250	220	250	0	250	0	25	0	25	0	25	0	25	0	25	0
EB1 Madaíl	0	550	0	220	0	550	0	550	0	76	0	76	0	76	0	76	0	76
EB1 Cruzeiro (Alvão)	0	350	0	220	0	350	0	350	0	58	0	58	0	58	0	58	0	58
EB1/JI OAZ nº1 (Feira dos Onze)	550	750	550	220	550	750	550	750	100	170	100	170	100	170	100	170	100	170

Estabelecimentos (Cont)	out/21		nov/21		dez/21		jan/22		fev/22		mar/22		abr/22		mai/22		jun/22	
	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB	P E	1ºCEB
JI OAZ nº4 Fonte Joana (a funcionar na EB1 Abelheira)	400	0	400	220	400	0	400	0	100	0	100	0	100	0	100	0	100	0
EB1 OAZ nº4	0	1352	0	220	0	1352	0	1352	0	324	0	324	0	324	0	324	0	324
Centro Escolar Comendador António da Silva Rodrigues	180	350	180	450	80	100	180	450	180	450	180	450	40	50	180	400	30	100
Total	4270	10670	4270	220	2860	7910	4270	10770	2650	5950	2630	5900	1150	2970	2610	5790	1060	2350
Total (PE + 1º CEB)	14940		4490		10770		15040		8600		8530		4120		8400		3410	
	78300																	

Joaquim Jorge Ferreira
Assinatura Eletrónica Qualificada
2021/07/01 09:39:59 +0100