



MUNICÍPIO DE ALENQUER

Divisão de Contratação

**FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO AGREGADO DE REFEIÇÕES ESCOLARES EM
REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL E TRANSPORTADAS A QUENTE**

Pré-escolar, 1.º, 2.º e 3.º ciclo do ensino básico e ensino secundário

PROC.120/2021_CMA

CADERNO DE ENCARGOS



Índice

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS	4
Cláusula 1. ^a - Objeto	4
Cláusula 2. ^a – Contrato	4
Cláusula 3. ^a – Prazo	5
Cláusula 4. ^a - Obrigações principais do prestador de serviços	5
Cláusula 5. ^a - Locais da prestação do serviço	7
Cláusula 6. ^a - Objeto do dever de sigilo	7
Cláusula 7. ^a - Prazo do dever de sigilo	7
Cláusula 8. ^a - Preço da refeição	8
Cláusula 9. ^a - Preço base	8
Cláusula 10. ^a - Preço contratual	8
Cláusula 11. ^a - Condições de pagamento	9
Cláusula 12. ^a - Direito de auditoria	9
Cláusula 13. ^a - Sanções contratuais	10
Cláusula 14. ^a - Força maior	11
Cláusula 15. ^a - Suspensão do contrato	12
Cláusula 16. ^a - Resolução por parte do Município de Alenquer	12
Cláusula 17. ^a - Resolução por parte do prestador de serviços	13
Cláusula 18. ^a - Caução	14
Cláusula 19. ^a - Seguros	14
Cláusula 20. ^a - Foro competente	14
Cláusula 21. ^a - Subcontratação e cessão da posição contratual	14
Cláusula 22. ^a - Comunicações e notificações	15
Cláusula 23. ^a - Contagem dos prazos	15
PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS	16
Cláusula 1. ^a - Especificações técnicas do serviço	16
Cláusula 2. ^a - Quantidade estimada de refeições a fornecer	16
Cláusula 3. ^a - Modo da prestação do serviço	16
Cláusula 4. ^a - Requisitos de fornecimento	18
Cláusula 5. ^a - Caracterização das ementas	19
Cláusula 6. ^a - Elaboração das ementas	20
Cláusula 7. ^a - Composição das ementas	22
Cláusula 8. ^a - Ementa vegetariana	25
Cláusula 9. ^a - Dietas	27
Cláusula 10. ^a - Refeição de recurso	28
Cláusula 11. ^a - Refeições especiais	28
Cláusula 12. ^a - Transporte das refeições	29
Cláusula 13. ^a - Matéria-prima alimentar	29
Cláusula 14. ^a - Gestão de Resíduos	30



Cláusula 15.^a - Outros produtos	31
Cláusula 16.^a - Controlo Microbiológico	32
Cláusula 17.^a - Pessoal	33
Cláusula 18.^a - Fardamento	35
Cláusula 19.^a - Documentação, informação e acompanhamentos relativos ao fornecimento	36
Cláusula 20.^a - Controlo e fiscalização	37
Cláusula 21.^a - Instalações, equipamento e material	39
Cláusula 22.^a - Confeção de alimentação para outros fins	43



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 pré-contratual que tem por objeto principal o **fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente** a todos estabelecimentos de educação pré-escolar, 1.º, 2.º, 3.º ciclo do ensino básico e ensino secundário da rede pública dos quatro Agrupamentos de Escolas do Concelho de Alenquer, conforme consta no anexo A.

2 – A presente prestação de serviços encontra-se classificada com o código 55523100-3 *Serviços de Cantinas Escolares*, conforme o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão de 28 de novembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CVP) e as Diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho 2004/17/CE e 2004/18/CE, relativas aos processos de adjudicação de contratos, no que respeita à revisão do CCPV.

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 suprimimentos 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 - Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do acordo quadro celebrado pela OesteCIM.

4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

5 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo decreto-lei n.º 18/2008



de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo decreto-lei 278/2009, de 2 de outubro, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª – Prazo

O contrato terá início em 18 de outubro de 2021 e término no dia útil seguinte à receção da declaração de Visto do contrato n.º 93/2021 emitido pelo Tribunal de Contas ou até ao limite do preço contratual, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II

OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I

OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Cláusula 4.ª - Obrigações principais do prestador de serviços

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

- a) Garantir o fornecimento das refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente nos locais de confeção constantes no Anexo A, nos dias e horários a definir pelo Município de Alenquer e em conformidade com o disposto nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos;
- b) Garantir o fornecimento e transporte das refeições escolares nas interrupções letivas, quer para as crianças/alunos a frequentar as atividades de tempos livres promovidas pelo município, quer para os alunos beneficiários de Ação Social Escolar que pretendam beneficiar do serviço;
- c) Fornecer refeições aos adultos/agentes educativos que o solicitem, mediante requisição junto do prestador de serviços;
- d) Confeccionar, transportar e distribuir refeições durante a vigência do contrato, dando cumprimento a todas as normas legais em vigor, nomeadamente no que ao sistema de segurança alimentar HACCP, diz respeito;
- e) Assegurar a qualidade da confeção e condições higiénico-sanitárias do transporte das refeições, dando cumprimento a todas as normas legais em vigor, nomeadamente do sistema de segurança alimentar HACCP, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;



- f) Assegurar a correta utilização dos equipamentos necessários à confeção das refeições nos diversos refeitórios escolares, bem como a sua manutenção, que deverá ser efetuada, de acordo com o manual e periodicidade indicada pelo fabricante dos equipamentos e/ou por técnicos e entidades devidamente credenciados. Os equipamentos alvo de operações de manutenção preventiva e/ou corretiva devem ser registados, de acordo com o quadro no Anexo B;
- g) Informar, no prazo de 10 dias úteis contados após a celebração do contrato, a Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer, da pessoa e respetiva categoria que o representará em cada refeitório escolar onde prestará serviço bem como indicar o(s) técnico(s) a quem o Município de Alenquer poderá solicitar esclarecimentos em qualquer momento;
 - i. A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- h) Assegurar todo o pessoal a afetar à confeção das refeições nos diversos refeitórios, bem como à distribuição das refeições, de acordo com a Cláusula 17ª das Cláusulas Técnicas do caderno de encargos;
- i) Nos estabelecimentos de ensino onde sejam fornecidas mais de 100 refeições diárias, é da responsabilidade do prestador de serviços efetuar a limpeza/desinfecção dos respetivos refeitórios e palamenta/equipamentos, bem como fornecer os produtos de higiene e limpeza para o efeito, de acordo com o disposto no n.º 12, da Cláusula 20ª das Cláusulas Técnicas;
- j) Proceder à manutenção e higienização das instalações e dos equipamentos e meios de transporte inerentes ao bom funcionamento do serviço;
- k) As *hottes* de extração de fumos deverão ter uma limpeza e higienização com periodicidade quinzenal, de acordo com a alínea a) do n.º 14, da Cláusula 20ª (Cláusulas Técnicas);
- l) Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade, com o mínimo de 12 elementos, conforme portaria n.º 1135/95, de 15 de setembro de 1995 ou outra legislação vigente;
- m) Sujeitar-se à ação fiscalizadora do Município de Alenquer e/ou de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que sejam da sua responsabilidade;
- n) Prestar as informações que forem solicitadas pelo Município de Alenquer;
- o) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;
- p) Confirmar os dados que constam nas respetivas aplicações/plataformas onde são requisitadas as refeições e tomar conhecimento da avaliação diária do serviço, que será



comunicada por parte do Município de Alenquer ou pelos representantes das escolas, bem como de eventuais reclamações, de acordo com o Anexo G do presente caderno de encargos.

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

Cláusula 5.^a - Locais da prestação do serviço

1 - A prestação do serviço objeto de contrato será efetuada nos seguintes locais:

- a) Refeitório do Centro Escolar (CE) de Alenquer;
- b) Refeitório da Escola Básica (EB) de Abrigada;
- c) Refeitório da Escola Básica Integrada (EBI) do Carregado;
- d) Refeitório da Escola Básica (EB) 2,3 Pêro de Alenquer/Escola Secundária Damião de Goes.

2 - No que concerne às refeições transportadas, serão confeccionadas nos refeitórios indicados no número anterior e a distribuição deverá ser realizada de acordo com a informação que consta no anexo A do presente caderno de encargos.

Cláusula 6.^a - Objeto do dever de sigilo

1 - O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Alenquer, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação à 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 - Excluem-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 7.^a - Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou de credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.



SECÇÃO II

OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE ALENQUER

Cláusula 8.^a - Preço da refeição

1 – O preço do serviço prestado corresponderá ao preço unitário/refeição/dia, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor, se este for legalmente exigido. **O preço unitário máximo estimado é de €1,79 (um euro e setenta e nove cêntimos).**

2 – O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município de Alenquer (incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, matéria-prima, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças).

Cláusula 9.^a - Preço base

1 - O preço base é o preço máximo que o Município de Alenquer se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto.

2 - O preço base fixado para a presente prestação de serviços é de **€ 178.543,55 (cento e setenta e oito mil, quinhentos e quarenta e três euros e cinquenta e cinco cêntimos)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor, distribuído da seguinte forma:

- Pré-escolar - **€ 49.225,00 (quarenta e nove mil, duzentos e vinte e cinco cêntimos)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor;
- 1.º Ciclo de ensino básico – **€ 107.122,55 (cento e sete mil, cento e vinte e dois euros e cinquenta e cinco cêntimos)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor;
- 2.º e 3.º ciclo do ensino básico – **€ 18.526,50 (dezoito mil, quinhentos e vinte e seis euros e cinquenta cêntimos)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor;
- Ensino Secundário – **€ 3.669,50 (três mil, seiscentos e sessenta e nove euros e cinquenta cêntimos)**, valor ao qual acresce o IVA à taxa em vigor.

Cláusula 10.^a - Preço contratual

1 - Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes no presente caderno de encargos, o Município de Alenquer deve pagar ao prestador de serviços o preço unitário/refeição/dia constante da proposta adjudicada, multiplicado pelo número de refeições encomendadas pelo Município de Alenquer/estabelecimentos de ensino, acrescido do IVA à taxa em vigor, o qual não pode exceder o preço base.



2 - O preço unitário por refeição é o correspondente à soma dos preços parciais que decompõem a ementa a que se refere a cláusula 7.^a das Cláusulas Técnicas do presente caderno de encargos.

3 - O preço unitário para os casos de composição de ementa vegetariana, prevista na Cláusula 8.^a das Cláusulas Técnicas, as adaptações à ementa motivada por motivos religiosos ou de saúde, nos termos previstos na cláusula 9.^a (Cláusulas Técnicas), bem como o almoço piquenique ou tipo “festa” a que se refere a cláusula 11.^a das Cláusulas Técnicas, é o mesmo do número anterior.

Cláusula 11.^a - Condições de pagamento

1 - As quantias devidas pelo Município de Alenquer, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas até 60 dias após a receção e validação pelo Município de Alenquer das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas mensalmente após o vencimento da obrigação respetiva.

2 – Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a confeção, o transporte e a distribuição das refeições pelo prestador de serviços ao abrigo do contrato a celebrar.

3 – Os valores a pagar serão os correspondentes às refeições efetivamente solicitadas pelos estabelecimentos de educação e ensino do Município de Alenquer e distribuídas pelo prestador de serviços.

4 – O prestador de serviços enviará ao Município de Alenquer, nos primeiros 8 dias úteis de cada mês as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas por ciclo de ensino durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente os mapas mensais de registo de refeições das unidades/refeitórios.

5 - Em caso de discordância por parte do Município de Alenquer, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

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

7 – O pagamento dos encargos nunca poderá ser efetuado antes de visado o contrato pelo Tribunal de Contas e pagos os emolumentos devidos pela cocontratante.

Cláusula 12.^a - Direito de auditoria

1 – Ao Município de Alenquer, ou ao seu representante em cada escola, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar o que não esteja de acordo com o disposto no número 5 da cláusula 5.^a das Cláusulas Técnicas.



2 – O exercício de direito de auditoria por parte do Município de Alenquer não exclui a responsabilidade do prestador de serviços no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

3 – Para a auditoria do serviço prestado o prestador de serviços deve assegurar a confeção de duas refeições completas diárias, em cada local de confeção, identificados no n.º 1 da cláusula 5.ª do Capítulo II do presente caderno de encargos, bem como nos estabelecimentos onde são servidas mais de 100 refeições. Estas refeições destinam-se à prova por parte de dois elementos designados pelo Município de Alenquer e pelos representantes dos Agrupamentos de Escolas, sem encargos adicionais.

4 - Os elementos designados para efetuar a prova farão a avaliação da refeição, conforme disposto no documento “Avaliação da refeição de prova”, constante no anexo H.

CAPÍTULO III

SANÇÕES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 13.ª - Sanções contratuais

1 - Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, a qual individual ou cumulativamente, não poderá exceder 20% do preço contratual, nos seguintes termos:

Penalidades		Valor a imputar
Matéria-prima	Alteração das ementas sem conhecimento e autorização prévia da Entidade Adjudicante	500,00 €
	Qualidade da matéria-prima não corresponde com a apresentada na proposta	250€/ocorrência
	Incumprimento da capitação	Preço da refeição x N.º de refeições incompletas
	Falta de componente na refeição que cause a suspensão do fornecimento	
	Falta de matéria-prima num dos componentes da refeição prevista na ementa em vigor	
	Fruta de má qualidade e de calibre pequeno	Preço da refeição x N.º de refeições servidas
	Utilização de alimentos não autorizados	
Pessoal	Incumprimento do quadro de pessoal por falta de elementos, sem substituição atempada	100€ x N.º pessoas x N.º de dias de ausência
	Incumprimento da carga horária prevista para qualquer colaborador	
	Incumprimento das categorias propostas no quadro de pessoal apresentado na proposta	
HACCP	Por cada pré-requisito (ex: higiene das instalações, arrumação; higiene das funcionárias; uso de adereços; qualidade dos géneros alimentícios; entre outros)	100€/ocorrência



Controlo microbiológico	Por cada falta de registos de temperaturas (alimentos; matérias primas; equipamentos); higienização das instalações, equipamentos, utensílios ou alimentos, entre outros.	200€/ocorrência
	Inexistência de amostra de testemunho refrigerada (por componente)	500€/ocorrência
	Ausência de recolha de amostra microbiológica	500€/ocorrência
	Falta de envio de relatório para o município	100€/ocorrência

2 - A documentação do plano de HACCP, solicitada no n.º 3 da cláusula 20.^a das Cláusulas Técnicas será utilizada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a cabo pelo Município de Alenquer ou por outra entidade a quem tenham sido delegadas essas funções.

3 – Após receção da comunicação formal das anomalias por parte do Município de Alenquer, o prestador de serviços dispõe de 10 dias úteis para a regularização da situação, findo o qual será efetuada nova auditoria e caso a situação se mantenha será aplicada uma penalidade no valor de 500€ (quinhentos euros), independentemente do direito de resolução do contrato, conforme disposto no presente caderno de encargos.

4 – Na determinação da gravidade do incumprimento o Município de Alenquer terá em conta a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

5 – A aplicação das sanções contratuais previstas será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308º do Código dos Contratos Públicos.

6 - A cobrança das eventuais sanções em que o prestador dos serviços incorra, será efetuada, a critério do Município de Alenquer, designadamente por desconto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.

7 - As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Alenquer exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14.^a - Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 - Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, pandemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:



- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
- 4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
- 5 - A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.^a - Suspensão do contrato

- 1 – Sem prejuízo do direito de rescisão do contrato, o Município de Alenquer pode, a todo o tempo, por comprovados motivos de interesse público, suspender parcial e/ou temporariamente a execução do contrato, designadamente quando estiverem em causa razões de saúde pública.
- 2 – A suspensão produzirá os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da notificação ao prestador de serviços.
- 3 – O Município de Alenquer pode, a todo o tempo, levantar a suspensão da execução do contrato.
- 4 – O prestador de serviços não poderá reclamar ou exigir qualquer indemnização, com base na suspensão parcial e/ou temporária do contrato.

Cláusula 16.^a - Resolução por parte do Município de Alenquer

- 1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Alenquer pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso do prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.



2 - Para efeitos da presente cláusula, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações, em relação ao prestador de serviços:

- a) Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
- b) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e materiais;
- c) Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- d) Não satisfação dos requisitos de fornecimento de acordo com o disposto no presente caderno de encargos;
- e) Oposição às visitas ou operações de verificação, controlo e fiscalização por parte do Município de Alenquer;
- f) Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade prestadora do serviço;
- g) Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
- h) Incumprimento, por parte do prestador de serviços, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
- i) Falsas declarações;

3 - O direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade prestadora do serviço em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento, pelo Município de Alenquer.

4 - A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba ao Município de Alenquer, nos termos gerais de direito.

Cláusula 17.^a - Resolução por parte do prestador de serviços

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato na seguinte situação:

- a) Incumprimento de obrigações pecuniárias pelo Município de Alenquer por período superior a seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros de mora;

2 - Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Alenquer, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.



3 - A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CAPÍTULO IV CAUÇÃO E SEGUROS

Cláusula 18.^a - Caução

Não é exigida a prestação de caução de acordo com o estabelecido no n.º 2 do artigo 88.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.^a - Seguros

1 - É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à prestação do serviço, nomeadamente da cobertura de intoxicação alimentar, multirriscos ou de incêndio e de acidentes de trabalho e doenças profissionais do respetivo pessoal.

2 – O Município de Alenquer pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços exibir a mesma no prazo de 5 dias.

CAPÍTULO V RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

Cláusula 20.^a - Foro competente

Para a resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo do Círculo de Lisboa.

CAPÍTULO VI DISPOSIÇÕES FINAIS

Cláusula 21.^a - Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.



Cláusula 22.^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.
- 3 - Relativamente às comunicações e notificações efetuadas entre as partes nos termos do número 1, reserva-se o direito à contraparte de aceitar ou não o conteúdo das mesmas.

Cláusula 23.^a - Contagem dos prazos

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

Cláusula 24.^a - Legislação aplicável

Em tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos, o contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.



PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.^a - Especificações técnicas do serviço

O fornecimento e transporte das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e na demais legislação em vigor.

Cláusula 2.^a - Quantidade estimada de refeições a fornecer

1 - Prevê-se o fornecimento estimado das seguintes refeições, por local de confeção e ciclo de ensino:

Previsão de refeições a fornecer					
	Pré-escolar	1º ciclo	2º/3º ciclo	Secundário	TOTAL
Outubro	6000	14460	2500	500	23460
Novembro	14850	30320	5500	1050	51720
Dezembro	6650	15065	2350	500	24565

2 – O número de refeições efetivamente a fornecer poderá ser inferior ao número estimado nos números anteriores, resultante de acontecimentos não imputáveis ao Município de Alenquer, designadamente a situações de pandemia não sendo devida compensação financeira, a qualquer título, por parte do Município de Alenquer.

Cláusula 3.^a - Modo da prestação do serviço

1 - O serviço é prestado ao Município de Alenquer de acordo com os seguintes moldes:

- a) Alunos do pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico (refeições consumidas nos locais de confeção e refeições transportadas a quente): As quantidades e especificidades das refeições a fornecer serão indicadas diariamente na plataforma SIGA, até às 17h00 da véspera do dia de consumo, podendo as quantidades ser alteradas até às 10h00 do dia útil da sua confeção;
- b) Alunos do 1º ciclo da EB de Abrigada e EBI do Carregado, 2º, 3º ciclo do ensino básico e ensino secundário (refeições consumidas nos locais de confeção): A venda de refeições é efetuada pelas escolas aos alunos, através dos respetivos sistemas de cartões eletrónicos e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente. As refeições serão vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário:
 - i. Podem ser vendidas refeições no próprio dia, até às 10h30, desde que o número de refeições vendidas não ultrapasse uma percentagem de



- 5% em relação ao número vendido até à véspera, garantindo 5% para marcações no decorrer do almoço;
- ii. O número de refeições vendidas na alínea anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos;
 - iii. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições comunicadas pelo representante da prestadora do serviço ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem do sistema de cartões eletrónicos;
- c) Sempre que ocorram saídas ao exterior (visitas de estudo) a ementa deverá ser substituída por refeição tipo “piquenique”, em conformidade com o disposto no anexo C do presente caderno de encargos, sendo o prestador de serviços informado pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas com a antecedência mínima de 10 dias;
- d) Com vista à comemoração de datas festivas (ex: Carnaval, Dia da Criança, entre outras) poderá ser solicitado pela entidade adjudicante a substituição da ementa por refeição tipo “festa”, sendo o prestador de serviços informado da necessidade pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas com a antecedência mínima de 15 dias, sendo posteriormente definido entre as partes o tipo de refeição;
- e) Quer nas refeições consumidas nos locais de confeção, quer nas transportadas a quente, deverão ser asseguradas as refeições consideradas de dieta, ou “alimentação especial” nas seguintes situações:
- i. Quando seja apresentada prescrição médica ou atestado médico que comprove a existência de patologia que obrigue ao consumo de refeições adaptadas (ex: doença celíaca, alergia ao peixe, entre outros);
 - ii. Quando seja apresentada declaração de honra que indique que por motivos religiosos a refeição terá de ser adaptada;
 - iii. Sempre que seja solicitado na Plataforma SIGA, nos sistemas de cartões eletrónicos ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas, devido a indisposição temporária de algum aluno (ex: vômitos, diarreia, entre outros).
- f) No âmbito da alínea anterior a identificação das crianças/alunos com necessidades nutricionais específicas e/ou restrições alimentares será comunicada ao prestador de serviços pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas no início do ano letivo e/ou sempre que necessário;



- g) Deverão ainda ser asseguradas as refeições vegetarianas para os alunos que tenham manifestado intenção neste tipo de alimentação, de acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril de 2017, sendo o procedimento para a requisição das mesmas definido pelo Município de Alenquer e pelos Agrupamentos de Escolas.

Cláusula 4.ª - Requisitos de fornecimento

1 - O prestador de serviços obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos obrigatórios:

- a) Garantir o cumprimento das normas em vigor, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- b) Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelo Município de Alenquer, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- c) Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas na cláusula 2ª das cláusulas técnicas e transportadas de acordo com as rotas indicadas no anexo A do presente caderno de encargos;
- d) As refeições objeto do procedimento deverão ser variadas, cuidadas e de qualidade, servidas diariamente, durante o tempo letivo (com exclusão de sábados, domingos e feriados), bem como nos períodos de interrupção letiva, férias escolares e dias previamente definidos pelo Município de Alenquer, de acordo com o calendário escolar vigente, no período de execução do contrato;
- e) As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, segundo o que está previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, ao Codex Alimentarius, de acordo com as captações e os alimentos permitidos na circular n.º 3097/DGE/2018 – “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018”, que consta no anexo J do presente caderno de encargos, e demais legislação em vigor, utilizando corretamente as técnicas de confeção;
- f) As ementas a utilizar nas primeiras 6 semanas da prestação do serviço serão as apresentadas a concurso, bem como outras a aprovar posteriormente pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer;
- g) Os alimentos de origem vegetal/hortícolas bem como a fruta devem ser, em pelo menos 10%, de produção local, sendo para tal considerada a Região Oeste de Portugal;
- h) Por forma a dar cumprimento ao disposto no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril e do Códex Alimentarius fica o prestador de serviços obrigado à implementação em todos os refeitórios do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points);
- i) O horário de fornecimento das refeições consumidas nos locais de confeção será todos os dias úteis, entre as 11h30 e as 14h30, sendo que poderá existir a necessidade de adaptar os horários mediante a realidade de cada local de confeção;



- j) As refeições transportadas a quente serão entregues nos estabelecimentos de ensino de forma a poderem ser distribuídas às crianças a partir das 11h45, sendo que o prestador de serviços deverá assegurar que desde a confeção e o transporte do local de confeção, não pode decorrer mais de 60 minutos até ao momento em que serão entregues nos diversos locais;
- k) A distribuição das refeições transportadas deverá ser feita o mais próximo possível do fim da confeção, evitando manter os alimentos à temperatura de risco (5°C-65°C). A confeção deve ser programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para as refeições;
- l) Os contentores utilizados para o transporte das refeições quentes deverão estar dotados de uma estrutura resistente em polipropileno (tipo esferovite), possuírem tampas herméticas e um isolamento que permita a manutenção da temperatura durante o transporte a efetuar. Estes devem encontrar-se em bom estado de conservação, mantidos limpos e devidamente desinfetados, para prevenir eventuais contaminações. Sempre que os contentores se encontrem degradados (ex: a desfazerem-se ou partidos) devem ser substituídos no imediato;
- m) As cuvetes que estarão em contato direto com os alimentos confeccionados quentes deverão ser de inox, de dimensões adequadas aos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes existentes nas diversas escolas (banhos-maria/estufas) e dotadas de tampas com vedantes herméticos de forma a que não ocorra extravasamento dos alimentos. Deverão ainda estar em boas condições de utilização e ser mantidos limpos e desinfetados a fim de prevenir contaminações;
- n) Sempre que ocorram saídas ao exterior (ex: visitas de estudo) e sejam solicitadas refeições tipo piquenique, a entrega nos estabelecimentos de ensino deverá ser realizada entre as 8h e as 9h, ou em hora a combinar, sendo a informação transmitida atempadamente pelo Município de Alenquer ou pelos representantes dos Agrupamentos de Escolas ao prestador de serviços;
- o) O transporte das refeições indicadas acima deverá ser assegurado em sacos/malas térmicos(as) que garantam a segurança alimentar, fornecidos(as) pelo prestador de serviços;
- p) Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, nomeadamente os óleos de fritar usados.

Cláusula 5.^a - Caracterização das ementas

1 – As refeições objeto do contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção.



2 - As ementas a utilizar nas primeiras 6 semanas da prestação do serviço serão as apresentadas a concurso, bem como outras a aprovar posteriormente pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer. As ementas a aprovar deverão ser enviadas até ao dia 10 do mês anterior da entrada em vigor da mesma.

3 - Cabe ao prestador de serviços a entrega das ementas impressas em todos os estabelecimento de ensino, até ao dia 25 do mês anterior à entrada em vigor das mesmas.

4 – Todas as ementas deverão obrigatoriamente indicar o valor nutricional e os “alérgenos”, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro de 2011 e devem ser tidas em conta as orientações constantes na Circular n.º 3097/DGE/2018 - “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018”.

5 – Na definição das ementas devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável e as refeições devem ser confecionadas de acordo com o estabelecido no presente caderno de encargos, respeitando as tradições gastronómicas locais e os seguintes requisitos:

- a) As capitações dos alimentos e a lista de alimentos autorizados, de acordo o definido pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente na Circular n.º 3097/DGE/2018 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica e a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por razões de saúde e prescrição médica;
- b) Os alimentos que não constem na lista de alimentos autorizados não podem ser utilizados na composição das ementas. Excecionalmente, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que previamente autorizados pelo Município de Alenquer, sendo que para que possam ser analisados, o prestador de serviços deverá enviar uma descrição detalhada da composição dos alimentos, tendo de haver uma autorização por escrito pelo Município para a sua utilização;

6 - Tendo em conta o que é referido na Lei n.º 34/2019 de 22 de Maio de 2019 ou outra legislação vigente, a matéria-prima alimentar fornecida, deve sempre que possível privilegiar os produtos locais, os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada e outros que privilegiem cadeias curtas de transporte e métodos e práticas sustentáveis e amigas do ambiente.

Cláusula 6.ª - Elaboração das ementas

1 - Na elaboração das ementas, o prestador de serviços deve ter em conta, para além das disposições legais, a Circular n.º 3097/DGE/2018, o Modelo de Avaliação das Propostas, bem como as especificações obrigatórias definidas abaixo:

- a) A ementa aprovada pelo município deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica e nutricional, que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico, a descrição específica das



refeições a fornecer e os métodos de confeção. A ficha técnica deve estar arquivada em pasta própria em cada unidade/local de confeção, de forma a que possa ser consultada sempre que seja necessário;

- b) A descrição das ementas deve ser clara, objetiva e completa de forma a ler-se integralmente a sua composição na totalidade, estando proibida a utilização de expressões como “arroz alegre”, “stroganoff”, “legumes cozidos” ou “pescada primavera”, descrevendo todos os alimentos que farão parte da refeição, assim como o tipo de fruta a ser servida;
- c) É interdita a utilização de produtos OGM’s (organismos geneticamente modificados) na composição das ementas;
- d) Os alimentos que não constem da lista de alimentos autorizados que constam no anexo 1 da Circular n.º 3097/DGE/2018, só poderão ser utilizados após autorização escrita do Município de Alenquer, de acordo com o definido na alínea b) do número 5 da cláusula anterior;
- e) Contrariamente ao estipulado na Circular n.º 3097/DGE/2018 é interdita a utilização de vísceras, enchidos e fumados na confeção das refeições, bem como de alimentos pré-embalados tais como rissóis e croquetes, salvo raras exceções, como no caso das refeições tipo “piquenique” ou “festa”, sendo necessária a autorização prévia por parte do Município de Alenquer;
- f) Alimentos como salsichas, fiambre e similares, produtos enlatados/conservas, molhos de fabricação industrial e natas devem ser utilizados no máximo uma vez de 15 em 15 dias;
- g) Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como: cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, estufados em crú, entre outros. Estes devem ser alternados diariamente e devidamente mencionados na ementa. No caso dos fritos deverão estar presentes no máximo 1 vez por mês ou excecionalmente nas refeições tipo “piquenique” ou “festa”, mediante autorização prévia por parte do Município de Alenquer;
- h) Para a confeção das refeições devem ser utilizadas as seguintes gorduras:
 - i. Óleo de amendoim e girassol para fritura;
 - ii. Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada;
- i) É interdita a utilização de mistura de azeite refinado com azeite virgem;
- j) Nas refeições transportadas o azeite deve ser fornecido em embalagens não superiores a 1 litro, de acordo com a Circular n.º 3097/DGE/2018, munidas de um sistema de abertura que não perca a sua integridade após a primeira utilização. As garrafas não devem ser passíveis de reutilização, como previsto na portaria n.º 24/2005, de 11 de Janeiro de 2005 e restante legislação vigente na matéria;



- k) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos três vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção), devendo ser mencionadas na ementa;
- l) O sal a utilizar na confeção e tempero das refeições deverá ser sal iodado;
- m) É obrigatória a utilização de ovo pasteurizado e do ovo cozido conservado em salmoura, não sendo por isso permitida a permanência de ovos “em natureza” nas unidades/locais de confeção;
- n) É interdita a utilização de vinho ou bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições;
- o) A ementa só pode incluir pratos fracionados de carne ou peixe (picado, lascado ou cortado em pequenas porções) uma vez por semana, cada. São exemplo de pratos fracionados o rolo de carne, bolonhesa, empadão, bacalhau gratinado, jardineira, salada de peixe, tirinhas de carne, entre outros.

Cláusula 7.^a - Composição das ementas

Cada refeição completa terá que cumprir obrigatoriamente a seguinte composição, respeitando as normas e captações definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018 ou restante legislação vigente na matéria:

1. Sopa:

- Deverá ser composta por vegetais/hortícolas frescos, no mínimo de quatro variedades diferentes, tendo por base a batata (não estando esta incluída no número de vegetais/hortícolas). Deve ser privilegiado o uso de batata em natureza, no entanto quando não for possível a sopa deve conter pelo menos metade da quantidade de batata em natureza. No mínimo uma vez por semana devem ser incluídas leguminosas secas;
- A sopa passada ou triturada (cremes ou aveludados) deve ser limitada num máximo a duas vezes por semana;
- A confeção das sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite virgem;
- Para tempero das sopas deverá ser privilegiada a utilização de sal iodado;
- Tendo em conta a rentabilização do espaço das unidades/locais de confeção e a existência de opções vegetarianas, desaconselha-se a preparação de sopas que envolvam produtos de origem animal, como carne, peixe ou natas;

2. Prato:

- Deve haver alternância diária entre a carne e o pescado, preferencialmente de origem nacional;
- A carne ou peixe a utilizar deverá estar livre de peles e gorduras visíveis e deverá respeitar o estipulado na Circular n.º 3097/DGE/2018 - Anexo 1 - Lista de alimentos



autorizados, não sendo permitido repetir a mesma variedade de carne ou peixe na mesma semana (ex: cubos de frango estufados e bife de frango grelhado);

- Deve promover-se o fornecimento de carnes brancas, nomeadamente de aves e de criação, com frequência mínima de 1 vez por semana. As carnes de aves devem cumprir com o descrito na circular supracitada;

- No caso da carne de vaca devem ser utilizadas peças de talho para bifés e para assar ou estufar (de 1ª categoria, sem osso) e guisar ou cozer (de 2ª categoria, sem osso), no mínimo 2 vezes por mês, de acordo com o descrito na Circular n.º 3097/DGE/2018 - Anexo 1 - Lista de alimentos autorizados;

- No caso de ser fornecida carne picada, hambúrgueres e almôndegas, devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, segundo as especificações abaixo, sendo que o recurso a este tipo de alimentos só poderá ser feito uma vez a cada 15 dias, devendo ser remetidas ao Município as fichas técnicas, de forma à validação dos produtos:

- a) A percentagem de carne deve ser igual ou superior a 80% e deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de bovino deverá ser igual ou superior a 70%;

- b) Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne – a carne deverá ser obrigatoriamente proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produtos pré-embalados (congelado ou refrigerado em vácuo) e conter a menção de 100% carne de vaca;

- c) Caso a carne não cumpra as especificações indicadas nas alíneas acima não poderá ser servida.

- O pescado a servir deverá, sempre que possível, ser conciliado com as questões ambientais, o custo e as características nutricionais conforme disposto na Lei n.º 34/2019 de 22 de Maio de 2019, selecionando espécies que não estejam em risco, de acordo com a Circular n.º 3097/DGE/2018 – anexo 5;

- No mínimo 1 vez por semana deve ser servido peixe sem espinhas, privilegiando-se os filetes, lombos, tranches ou medalhões (ex: lombos de salmão, filetes de pescada/perca, entre outros), de acordo com o definido nos critérios de adjudicação do presente caderno de encargos;

- Deve ser utilizado pescado de calibre grande (ex: pescada n.º 3 a 5), de forma a que haja uma melhor capacidade de desfiamento e menor probabilidade de surgimento de espinhas;

- No mínimo 1 vez por semana deve ser fornecido peixe gordo;

- O bacalhau deverá constar na ementa no mínimo 1 vez por mês;

- Os acompanhamentos básicos tais como arroz, massa e batata devem ser alternados e no mínimo, uma vez por semana devem ser incluídas leguminosas (feijão, grão, favas,



ervilhas, feijão-frade, entre outras). As leguminosas no prato não devem coincidir com o fornecimento de leguminosas na sopa;

- Diariamente devem ser servidos produtos hortícolas, tendo em conta a sua sazonalidade, de acordo com as capitações que constam no anexo 2 da Circular n.º 3097/DGE/2018;
- Os legumes crus devem ser preferencialmente servidos em prato separado;
- Os legumes/hortícolas em crú ou confecionados devem ter no mínimo três variedades, no entanto para essa contabilização não podem ser incluídos os produtos hortícolas para a preparação dos pratos (como a cebola ou alho para refogados/estufados, cebola para temperos das saladas, pimento ou cenoura para “colorir” o arroz);
- Os legumes e/ou saladas não deverão ser repetidos com os que são utilizados na sopa;
- Para o tempero dos legumes/hortícolas consumidos nos locais de confeção, deverá estar diariamente disponível: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero, bem como limão em metades;
- No caso das refeições transportadas a quente, para o tempero dos legumes/hortícolas deverá ser entregue em cada estabelecimento de ensino: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico e orégãos, que deverão ser repostos sempre que solicitado;
- A confeção dos pratos deve ser feita exclusivamente com azeite virgem, sem presença de azeite/óleos refinados;

3. Sobremesa:

- Deverá ser diariamente constituída por fruta variada, preferencialmente da época, salvaguardando-se que:
 - a) No caso das refeições consumidas nos locais de confeção deve existir no mínimo três variedades, devendo ser discriminadas na ementa. Simultaneamente poderá ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana;
 - b) No caso das refeições transportadas a quente, a fruta deve estar discriminada na ementa, sendo apenas disponibilizada uma variedade diariamente. Esta deve ser constituída por fruta em natureza, respeitando uma distribuição equitativa semanal.
- No caso das refeições consumidas nos locais de confeção é permitido o fornecimento de uma sobremesa doce no máximo uma vez por semana, quando não forem consumidos fritos e de preferência em dia que a fonte proteica seja peixe. Esta deve ser discriminada na ementa, sendo que:
 - a) Deverá ser dada preferência às sobremesas cujos ingredientes utilizados são à base de produtos lácteos (ex: leite creme, aletria, arroz doce, mousse de



chocolate). De preferência estas devem ser de confeção “caseira” e não instantânea, para que as suas receitas possam ser adaptadas de forma a que tenham baixo teor de açúcares e lípidos. Para além das sobremesas lácteas, não cumulativamente, poderá ainda ser servida gelatina, obrigatoriamente de origem vegetal. A sobremesa doce deverá ser confeccionada para 90% das refeições vendidas no dia anterior a que será servida;

b) A fruta deverá ser sempre disponibilizada em simultâneo com as sobremesas doces.

- No caso das refeições transportadas a quente, deverá ser fornecido iogurte ou gelatina no máximo 1 vez por semana, de preferência em dia que a fonte proteica seja peixe. O iogurte deve ser sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, de peso líquido de 125g e deverá ter um valor energético máximo de 100Kcal/100g. A gelatina deverá ser de origem vegetal, com indicação de origem no rótulo e deve ser distribuída em doses individuais devidamente seladas.

4. Pão:

- Deverá ser servido pão de mistura, embalado, de acordo com o que se encontra especificado no anexo 2 da Circular n.º 3097/DGE/2018;

- O número de pães a fornecer deverá corresponder ao número total de refeições diariamente servidas em cada unidade/refeitório.

5. Água:

- É a única bebida permitida nos refeitórios escolares, servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão estar cobertos.

Cláusula 8.ª - Ementa vegetariana

No cumprimento da Lei n.º 11/2017 de 17 de Abril de 2017, deve ser disponibilizada diariamente uma opção de dieta vegetariana, que deverá ser composta de acordo com o que a seguir se indica, respeitando as normas definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018 ou restante legislação vigente na matéria:

1. Sopa:

- Deverá ser confeccionada de acordo com o disposto no número 1 da cláusula 7ª – Cláusulas Técnicas, do presente caderno de encargos;

2. Prato:

- Deve ser constituído por fonte proteica de origem vegetal (leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como cereais ou derivados



(arroz, massa, cuscuz, mandioca ou outros), ou tubérculos (batata, batata doce, entre outros) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);

- Deve, sempre que possível, ser privilegiado o consumo de leguminosas em detrimento da soja e seus derivados (ex: seitan, tofu, tempeh);
- Os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparados de acordo com as captações definidas, existindo no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos alunos;
- Os temperos a disponibilizar deverão ser os indicados no ponto 2 da cláusula 7ª – Cláusulas Técnicas, do presente caderno de encargos;
- A confeção de todos os pratos deve ser feita exclusivamente com azeite virgem, sem presença de azeite/óleos refinados;
- Os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono não deverão ser repetidos em dois dias consecutivos;
- Os legumes e/ou saladas não deverão ser repetidos com aqueles que são utilizados na sopa;

3. Sobremesa:

- Deverá ser diariamente constituída por fruta variada, preferencialmente da época, salvaguardando-se que:
 - a) No caso das refeições consumidas nos locais de confeção deve existir no mínimo três variedades. Simultaneamente poderá ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana;
 - b) No caso das refeições transportadas a quente a fruta deve estar discriminada na ementa, sendo apenas disponibilizada uma variedade diariamente. Esta deve ser constituída por fruta em natureza, respeitando uma distribuição equitativa semanal.
- No caso das refeições consumidas nos locais de confeção, é permitido o fornecimento de uma sobremesa doce no máximo uma vez por semana, quando não forem consumidos fritos. Esta deve ser discriminada na ementa, sendo que:
 - a) Não poderá ter nos seus ingredientes laticínios e as alternativas deverão ser de origem vegetal (ex: gelatina).
 - b) A fruta deverá ser sempre disponibilizada em simultâneo com as sobremesas doces.

4. Pão:

- Deverá ser servido pão de mistura, embalado, de acordo com o que se encontra especificado no anexo 2 da Circular n.º 3097/DGE/2018;



- O número de pães a fornecer deverá corresponder ao número total de refeições diariamente servidas em cada unidade/refeitório.

5. Água:

- É a única bebida permitida nos refeitórios escolares, servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão estar cobertos.

Cláusula 9.^a - Dietas

1 - Quer nas refeições consumidas nos locais de confeção, quer nas refeições transportadas a quente, deverão ser asseguradas as refeições consideradas de dieta, ou “alimentação especial”, sem encargos adicionais ao Município de Alenquer, nas seguintes situações:

- a) Quando seja apresentada prescrição médica ou atestado médico que comprove a existência de patologia que obrigue ao consumo de refeições adaptadas (ex: doença celíaca, alergia ao peixe, entre outros);
- b) Quando seja apresentada declaração de honra que indique que por motivos religiosos a refeição terá de ser adaptada;
- c) Sempre que seja solicitado na Plataforma SIGA, nos sistemas de cartões eletrónicos ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas/estabelecimentos de ensino, devido a indisposição temporária de algum aluno (ex: vómitos, diarreia, entre outros). As refeições de dieta deverão ser solicitadas até às 10h do dia do consumo.

2 - Deve o prestador de serviços garantir que para qualquer tipo de dieta é servida a refeição integral à criança (sopa, prato, sobremesa, pão e bebida).

3 - Deve ser garantida a substituição de qualquer um dos componentes da refeição a que se refere a intolerância/alergia, como por exemplo no caso de intolerância ao glúten deverão ser servidos alimentos isentos de glúten (pão sem glúten), no caso de intolerância à lactose devem ser servidos alimentos isentos de lactose, entre outras situações.

4 - Deverá ser obrigatoriamente apresentado um plano de ementas para as dietas por motivo religioso;

5 - O prestador de serviços deve ter armazenados/acondicionados, com prazo de validade adequado, alimentos para dieta hipolipídica para alunos que sofram no máximo de 5 dias de intolerâncias gastrointestinais passageiras. A dieta deve ser constituída por ingredientes de fácil digestão (não deve incluir gorduras de adição como manteigas, margarina, óleo e azeite, alimentos ricos em gordura, como produtos de salsicharia, queijo, gema de ovo). Este tipo de dieta deve ser composto por sopa, prato (constituído por uma fonte proteica de origem animal, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono) e sobremesa, compatíveis com este tipo de intolerâncias, excluindo a fritura como método de confeção. Deve ser assegurada variedade nos alimentos fornecidos.



6 - Dada a eventual complexidade das restrições alimentares, a identificação das crianças/alunos e respetivas restrições será comunicada ao prestador de serviços pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas no início do ano letivo e/ou sempre que se verifique necessário.

Cláusula 10.^a - Refeição de recurso

- 1 – O prestador de serviços deverá providenciar, em tempo útil, uma refeição de recurso, que será servida no caso de se verificar alguma emergência que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, nomeadamente falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, entre outras, acautelando igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique).
- 2 - Não deve ser alterado nos dias subsequentes o plano de ementas definido para a semana, aprovado pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer.
- 3 - A refeição de recurso deve ser composta por prato principal e fruta, respeitando a lista de alimentos autorizados que constam no Anexo D do presente caderno de encargos bem como as capacitações exigidas na Circular n.º 3097/DGE/2018.
- 4 - Os componentes da refeição de recurso deverão estar sempre disponíveis em stock, em cada local de confeção/unidade.
- 5 - Sempre que seja necessário recorrer a produtos alimentares enlatados, estes deverão ser de abertura fácil.

Cláusula 11.^a - Refeições especiais

- 1 - Sempre que se justifique, o Município de Alenquer poderá solicitar ao prestador de serviços o fornecimento de refeições de carácter especial, sem encargos adicionais, nomeadamente refeição tipo “piquenique”, quando ocorram saídas ao exterior (visitas de estudo), de acordo com o disposto no Anexo C do presente caderno de encargos, ou refeição tipo “festa”, com vista à comemoração de datas festivas.
- 2 - As refeições especiais serão solicitadas pela Divisão de Desenvolvimento Social/Educação ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas ao prestador de serviços, com a antecedência mínima de 10 dias, de forma ao atempado aprovisionamento da matéria-prima, competindo a cada estabelecimento de ensino a escolha da fonte proteica da refeição, sendo que:
 - a) No caso de ser solicitada refeição vegetariana ou dieta específica devido a restrições alimentares, a composição das refeições deve ser acordada entre o Município de Alenquer ou pelo representante dos Agrupamentos de Escolas e o prestador de serviços.
- 3 - No âmbito dos projetos de ocupação de tempos livres do Município de Alenquer poderá ser solicitado ao prestador de serviços a elaboração de uma ementa alternativa.



Cláusula 12.^a - Transporte das refeições

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

- a) Ser efetuado em veículos destinados exclusivamente a esse fim e licenciados para o efeito, que garantam a salubridade dos produtos e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento e ao tempo necessário para a entrega das refeições;
- b) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento ($\geq 65^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $\leq 4^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega das refeições e bom funcionamento do serviço;
- c) A manutenção e higienização dos equipamentos de transporte é da inteira responsabilidade do prestador de serviços, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- d) Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;
- e) Existência de registos de controlo das operações de higienização de veículos.

Cláusula 13.^a - Matéria-prima alimentar

1 - Só serão permitidos fornecedores de matéria-prima, devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

2 - Na armazenagem e descongelação dos produtos devem ser garantidos os procedimentos adequados, conforme referido no Regulamento supra citado.

3 - O prestador de serviços deverá garantir que depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofrem perdas superiores a 30% do peso contratado, de acordo com a capitação definida para os diferentes níveis de ensino constantes na Circular n.º 3097/DGE/2018.

4 - De acordo com o despacho n.º 10919/2017 de 13 de Dezembro de 2017, o abastecimento das cantinas/refeitórios escolares deve ser assegurado de forma regular, com produtos frescos, variados e de qualidade, de acordo com o número de refeições que regularmente serão servidas. A matéria-prima não poderá ser entregue entre as 8h30 e as 14h30, sob pena de colocar em causa o normal funcionamento do serviço de refeições. O horário de entrega deverá ser combinado entre o prestador de serviços e o Município de Alenquer e os representantes dos Agrupamento de Escolas. As entregas deverão ser efetuadas da seguinte forma:

- a) Produtos perecíveis: no mínimo 2 vezes por semana, independente do número de refeições servidas;
- b) Produtos não perecíveis:



- Semanalmente, quando a média do número de refeições for igual ou inferior a 200;
- Duas vezes por semana, quando a média do número de refeições for superior a 200.

5 - O prestador de serviços deverá obrigatoriamente remeter via email, para o endereço eletrónico refeicoes escolares@cm-alenquer.pt, as guias de transporte de toda a mercadoria recebida em cada local de confeção.

6 - Sempre que se verifique, quer através das guias de transporte, quer nas visitas de monitorização do serviço, que está a ser utilizada matéria prima que não consta na lista de alimentos autorizados na Circular n.º 3097/DGE/2018, o prestador de serviços fica obrigado a recolher o produto, assegurando a sua substituição imediata por produtos autorizados, sem encargos adicionais para o Município de Alenquer.

7 - Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

8 - Qualquer matéria-prima alimentar fresca ou refrigerada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade de confeção, na medida em que o respetivo equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas somente à manutenção/conservação de produtos já congelados.

9 - A matéria-prima alimentar fornecida, deve ser sempre que possível oriunda de produtos certificados produzidos com os métodos de produção integrada, conforme referido na Lei n.º 34/2019 de 22 de Maio de 2019 ou outra legislação vigente.

10 - Os alimentos de origem vegetal/hortícolas bem como a fruta devem ser, em pelo menos 10%, de produção local, sendo para tal considerada a Região Oeste de Portugal.

11 - O prestador de serviços deverá garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras.

12 – O Município de Alenquer reserva-se no direito de realizar visitas às unidades/locais de confeção sem aviso prévio, para a verificação do cumprimento das normas deste caderno de encargos, recorrendo a técnicos com formação na área.

Cláusula 14.ª - Gestão de Resíduos

1 - O prestador de serviços compromete-se a cumprir o “Princípio da hierarquia dos resíduos”, conforme o definido no n.º 1 do Artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 102-D, publicado em Diário da República, 1.ª série a 10 de dezembro de 2020, que define a seguinte ordem:

- a) Prevenção;
- b) Preparação para a reutilização;



- c) Reciclagem;
 - d) Outros tipos de valorização;
 - e) Eliminação.
- 2 - De forma a ir ao encontro do número anterior, o prestador de serviços deve:
- a) Definir de forma clara as medidas de prevenção, que devem ir ao encontro da prevenção do desperdício alimentar;
 - b) Assegurar que o envio de resíduos para o contentor de resíduos de recolha indiferenciada será sempre em último caso, incentivando a separação *in loco* de todos os resíduos;
 - c) Encaminhar os resíduos separados *in loco* para a rede municipal de recolha seletiva (ecopontos) ou fazer prova de encaminhamento de forma seletiva por outra via.
- 3 - Conforme definido nas alíneas a) e b), do n.º 1 do Artigo 30.º do decreto referido no n.º 1 da atual cláusula, durante o ano letivo de 2023/2024, o adjudicatário deverá realizar a separação dos biorresíduos para além das demais já realizadas e colocar devidamente acomodada nos recipientes disponibilizados pelo adjudicante para recolha.
- 4 - São considerados biorresíduos os resíduos biodegradáveis de jardins e parques, os resíduos alimentares e de cozinha das habitações, dos escritórios, dos restaurantes, dos grossistas, das cantinas e das unidades de *catering* e retalho e os resíduos similares das unidades de transformação de alimentos.
- 5 - A recolha definida no n.º 3 é realizada pelo Município, três vezes por semana, durante os dias úteis, sendo que a contentorização será ajustada conforme necessidade do prestador de serviços.

Cláusula 15.^a - Outros produtos

- 1 - O prestador de serviços assegura a reposição de palamenta (louça e não descartável) no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário, quer nos diversos locais de confeção, quer nos estabelecimentos de ensino para onde serão transportadas as refeições.
- 2 - O prestador de serviços garante ainda, se solicitado pelo Município de Alenquer, o fornecimento de outros produtos, sem encargos adicionais, nomeadamente:
- a) Talheres;
 - b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
 - c) Talheres descartáveis;
 - d) Pratos;
 - e) Pratos descartáveis;
 - f) Copos;
 - g) Copos descartáveis;
 - h) Toalhas/individuais de papel;
 - i) Tabuleiros, cuvetes com tampa, recipientes e malas térmicas;



- j) Recipientes descartáveis com tampa, para sopa e prato principal (mínimo 550 ml), para servir refeições em regime takeaway;
- k) Taças ou pratos para a sopa;
- l) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
- m) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
- n) Toalhetes de papel para tabuleiros;
- o) Utensílios de cozinha e serviço (tritadoras, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros);
- p) Sacos de papel para acondicionamento de produtos alimentares;
- q) Embalagens descartáveis para sobremesas, saladas, entre outros.

3 – No seguimento do número anterior o fornecimento de toalhas de papel para os tabuleiros, os guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é da responsabilidade do prestador de serviços, sendo que:

- a) O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo é obrigatório em estabelecimentos de ensino com mais de 100 refeições por dia;
- b) Qualquer alteração ao empacotamento dos talheres deve ser comunicada ao Município de Alenquer.

4 - O prestador de serviços deve assegurar a entrega de vinagre para limpeza dos equipamentos de banho-maria/estufas em todos os estabelecimentos de ensino.

5 - O prestador de serviços deverá ainda disponibilizar, em cada refeitório, um kit de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros.

Cláusula 16.^a - Controlo Microbiológico

1 - Para o efeito da verificação da qualidade das refeições, deverá o prestador de serviços proceder à recolha de amostras para análises microbiológicas, devendo estas incidir essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

2 - As análises referidas no número anterior devem ser realizadas pelo menos 5 vezes por ano, em todas as unidades de confeção do município de Alenquer, com a seguinte periodicidade:

- a) 1^a recolha: 1^a quinzena de Outubro;
- b) 2^a recolha: 2^a quinzena de Novembro;
- c) 3^a recolha: 2^a quinzena de Janeiro;
- d) 4^a recolha: 1^a quinzena de Março;
- e) 5^a recolha: 2^a quinzena de Maio.

3 - As recolhas devem obedecer aos seguintes critérios:



	1ª recolha	2ª recolha	3ª recolha	4ª recolha	5ª recolha
Prato que está a ser servido	x		x		x
Salada exposta		x		x	
Garfo/faca/colher	x				
Taça sopa/prato principal/ taça de sobremesa		x			
Copo/prato sobremesa ou salada/ tabuleiro			x		
Tábua de corte de carne/peixe/legumes				x	
Facas de preparação					x
Mãos de um(a) funcionário(a) a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível o(a) funcionário(a) a quem é efetuada a recolha	x	x	x	x	x

4 - Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser efetuados em laboratórios acreditados e o prestador de serviços fica obrigado a proceder ao envio dos resultados à Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer, logo que concluídos os boletins de análises.

5 - Sempre que o definido nas alíneas acima não seja cumprido pode o Município de Alenquer aplicar penalidades ao prestador de serviços.

Cláusula 17.^a - Pessoal

1 - O prestador de serviços deverá disponibilizar nos locais de confeção, pessoal para prestar apoio à confeção, transporte, distribuição das refeições e higienização/desinfecção, no mínimo, na seguinte proporção:

Escalões	Nº Refeições médio/ dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Trabalhadores a tempo parcial (mínimo 25h semanais)	Total
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3



D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700 e ≤ 800	8	2	10
O	> 800 e ≤ 900	9	2	11
P	≥ 900	11	3	14

2 – No âmbito do número anterior deverá ser assegurado pelo prestador de serviços o empratamento, o empacotamento de talheres, a colocação de loiça nas mesas, a recolha e limpeza da loiça e a limpeza e desinfeção dos refeitórios escolares.

3 - Todos os refeitórios deverão ter em regime de horário completo pelo menos o número mínimo de trabalhadores conforme tabela anterior, em que pelo menos um deles deve ser obrigatoriamente cozinheiro com categoria comprovada. O número de trabalhadores deverá ainda respeitar o mínimo estabelecido no quadro “Equipa de Pessoal”, previsto no Anexo II ao convite, que deverá ser devidamente preenchido. O horário dos trabalhadores a tempo parcial não poderá ser inferior a cinco horas diárias.

a) É obrigatória a existência de um assistente de restauração/ajudante de chefe em cada unidade de confeção.

4 - A partir do escalão H, inclusive, é obrigatória a existência de um trabalhador encarregado de unidade que não o cozinheiro, com categoria comprovada e com horário a tempo completo (40h/semana).

5 - O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao prestador de serviços o reforço de pessoal.

6 - O número de trabalhadores deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições.

7 - O prestador de serviços deverá ainda disponibilizar pessoal nos estabelecimentos de ensino onde não existe confeção, para prestar apoio à distribuição das refeições, conforme tabela abaixo:

APOIO A TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO	
JI	1 PAX/50 REFEIÇÕES
EB	1 PAX/80 REFEIÇÕES



CE	1 PAX/90 REFEIÇÕES
----	--------------------

8 - Para efeitos do número anterior o prestador de serviços deve assegurar que o(s) funcionário(s) afeto(s) ao apoio garantirá a colocação de loiça nas mesas, o empacotamento de talheres, o acondicionamento da comida nos equipamentos adequados (banho-maria/estufa), o empratamento, a lavagem e desinfeção da louça, bem como a limpeza e desinfeção da copa e refeitórios escolares.

- a) Em caso de necessidade de mais do que um(a) funcionário(a), a primeira pessoa deve ter horário completo, no entanto as restantes poderão ser em tempo parcial, com horário não inferior a 5h diárias.

9 - O prestador de serviços deve assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença e/ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

10 - O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material de terceiros.

11 - O prestador de serviços deverá fornecer formação específica e regular aos trabalhadores que diariamente manipulam os alimentos, designadamente nas seguintes áreas:

- a) Boas práticas de higiene: pessoal, alimentar, das estruturas e dos equipamentos;
- b) Higiene e segurança alimentar;
- c) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- d) Boas práticas ambientais e tratamentos de resíduos;
- e) Promoção de uma alimentação saudável.

12 - O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser atempadamente apresentados ao Município de Alenquer.

13 - O prestador de serviços 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.

14 - O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentos aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

Cláusula 18.^a - Fardamento

1 - O pessoal do refeitório deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, deve ter fardamento apropriado de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira (mínimo de dois conjuntos por funcionário):

- a) Bata de cor clara ou calça e jaleca de cor clara;
- b) Avental de cor clara;



- c) Touca que cubra, efetivamente, o cabelo e calçado apropriado (o calçado utilizado no transporte das refeições deverá ser diferente do que é utilizado nos locais de confeção);
 - d) Equipamento de proteção individual em boas condições de higiene e segurança (máscara);
- 2 - Todo o fardamento deve apresentar-se em irrepreensível estado de higiene.
- 3 - Em todas os locais de confeção bem como nos estabelecimentos com uma média de 100 refeições diárias, deverá estar sempre disponível material descartável, como toucas, aventais e luvas descartáveis.
- 4 - Sempre que as condições referidas nas alíneas acima não sejam cumpridas pode o Município de Alenquer aplicar penalidades ao prestador de serviços.

Cláusula 19.^a - Documentação, informação e acompanhamentos relativos ao fornecimento

Compete ao prestador de serviços apresentar ao Município de Alenquer, sempre que solicitado e sem prejuízo dos relatórios de gestão, toda a documentação, informações e acompanhamento relativos ao fornecimento, designadamente:

- a) Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores relativas a fornecimentos de géneros bem como outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- b) Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- c) Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- d) Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;
- e) Documentos necessários ao controlo da rastreabilidade dos alimentos;
- f) Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
- g) Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes das entidades adquirentes, sempre que necessário, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
- h) Para verificação da execução quantitativa e qualitativa do serviço prestado deve ser efetuado, pelo representante do Agrupamento de Escolas, o preenchimento do documento "Registo diário de controlo de refeições", que consta no anexo F do presente caderno de encargos;



- i) As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte do Município de Alenquer, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
- j) O prestador de serviços, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverá informar o Município de Alenquer, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e os contactos telefónicos e de e-mail;
- k) A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

Cláusula 20.^a - Controlo e fiscalização

1 - Durante a execução do contrato, o Município de Alenquer utilizará os serviços e recursos de que dispõe na realização de ações de vistoria, fiscalização e controlo.

2 – A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento dos refeitórios.

3 - O prestador de serviços obriga-se, no prazo máximo de 15 dias após a entrada em vigor do contrato, a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, bem como todos os documentos referentes ao sistema a implementar em cada um dos locais de confeção do Município de Alenquer, nomeadamente no que concerne aos planos de higienização, ações de formação dadas aos funcionários, entre outros documentos.

4 - O prestador de serviços fica obrigado a facultar a visita às instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de transporte devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados) e toda a documentação referente aos procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios do sistema HACCP. Os documentos devem sempre ser disponibilizados no momento em que forem solicitados, quer pelo representante do agrupamento de escolas quer por algum técnico da Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer.

5 – No âmbito do número anterior os rótulos de todos os alimentos utilizados na confeção das refeições devem ser guardados por um período mínimo de uma semana, devidamente identificados e separados por dia de confeção.

6 – O Município de Alenquer ou o representante dos Agrupamentos de Escolas pode efetuar, sem que que entender e sem aviso prévio, a pesagem da matéria-prima destinada à confeção, bem como a pesagem de um prato confeccionado aleatoriamente.

7 - O prestador de serviços fica obrigado a realizar registos e a comprovar a entrada e saída de matérias-primas (através de faturas, guias de transporte, entre outros), que devem estar devidamente arquivados em cada um dos locais de confeção, durante o período mínimo de seis meses. O conteúdo dessa informação deve permitir assegurar a rastreabilidade das matérias-primas.



8 - O prestador de serviços fica obrigado a recolher diariamente amostras preventivas dos pratos confeccionados com todos os seus componentes, incluindo os constituintes da salada (a recolha da amostra de salada/legumes em crú deverá ser independente da amostra confeccionada), assim como da sopa e sobremesa quando englobem matérias-primas de origem animal. Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados numa quantidade mínima de 150gr, sendo que:

- a) Nos locais de confeção é obrigatório retirar uma amostra no princípio e outra no fim do serviço do fornecimento das refeições. A amostragem deve ser feita dos alimentos colocados na linha de distribuição e não ser retirada diretamente dos recipientes onde estes foram confeccionados. Após a colheita, as amostras têm de ser identificadas (data e hora) e armazenadas em zonas próprias (sem contacto com outros géneros alimentícios);
- b) Nos locais de confeção é ainda obrigatório retirar uma amostra das refeições que irão ser transportadas, após regeneração, que deverá ser devidamente identificada e armazenada em local próprio;
- c) No caso das refeições transportadas a quente, nos estabelecimentos de ensino que sirvam mais de 100 refeições é obrigatório guardar uma amostra de todos os componentes da refeição, no entanto apenas tem de ser retirada uma amostra no início e fim do serviço;
- d) Devem permanecer obrigatoriamente 72 horas nos equipamentos de refrigeração;
- e) Devem permanecer a temperaturas de congelação durante 1 semana;

9 - Os sacos esterilizados para guardar as amostras preventivas devem ser fornecidos pelo prestador de serviços.

10 - O Município de Alenquer poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados para o efeito.

11 - O prestador de serviços é responsável pela verificação diária das temperaturas dos equipamentos de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (estufas/banhos-maria) nos locais de confeção, através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio.

12 – No âmbito da alínea anterior, no primeiro dia do fornecimento de refeições, o prestador de serviços é responsável por disponibilizar a cada estabelecimento de ensino, termómetros específicos de medição de temperatura das refeições, de acordo com a lista de escolas que constam no anexo A do presente caderno de encargos, utilizando os modelos de registos de temperaturas de exposição (confeção local e refeições transportadas) constantes no anexo I.

13 - O prestador de serviços é responsável pela higiene das instalações, equipamentos e utensílios e deve:



- a) Fornecer produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza;
- b) Ter disponíveis as fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- c) Implementar um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- d) Ter disponíveis os registos de controlo de operações de higienização.

14 – No que concerne à higiene alimentar do processo produtivo o prestador de serviços deve garantir:

- a) A existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
- b) A implementação de um sistema de rastreabilidade;
- c) O estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção dos consumíveis;
- d) A existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento de produtos;
- e) A existência de procedimentos escritos relativos às várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- f) A existência de registos de temperatura dos alimentos confecionados (temperatura centro do alimento $\geq 65^{\circ}\text{C}$).

15 – No âmbito do número anterior o prestador de serviços deve zelar para que os seus trabalhadores primam pela prontidão dos registos.

16 - O prestador de serviços deve garantir o manuseamento e controlo de resíduos através da existência e utilização de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados e deve ainda estabelecer boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

Cláusula 21.^a - Instalações, equipamento e material

1 - O Município de Alenquer pode colocar à disposição do prestador de serviços as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços.

2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o prestador de serviços responsável pela sua limpeza e manutenção.

3 - O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do prestador de serviços.



4 - O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pelo Município de Alenquer. Compete ainda ao prestador de serviços a realização da manutenção dos equipamentos, de acordo com o manual e periodicidade indicada pelo fabricante dos mesmos. As manutenções preventivas e/ou corretivas devem ser registadas de acordo com o quadro constante do anexo B do presente caderno de encargos, sendo que:

- a) Sempre que seja realizada a manutenção/verificação do equipamento, deve o prestador de serviços elaborar um relatório e enviar ao Município de Alenquer, para o email refeicoesescolares@cm-alenquer.pt;
- b) O prestador de serviços fica obrigado a informar-se junto do Município de Alenquer se os equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia, antes de proceder a qualquer reparação;

5 – De acordo com o número anterior, em caso de avaria dos equipamentos cabe ao prestador de serviços o seu arranjo e/ou substituição, estando o Município de Alenquer isento de quaisquer responsabilidades ao nível da sua manutenção preventiva e corretiva:

- a) Os encargos resultantes das reparações dos equipamentos, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do prestador de serviços.
- b) Fica ainda o prestador de serviços obrigado a comunicar ao Município de Alenquer no prazo de 24h as avarias ocorridas nos equipamentos.

6 - Em caso de anomalia irreparável dos bens indicados nos inventários constantes no anexo E do presente caderno de encargos, o prestador de serviços deve propor ao Município de Alenquer a substituição do bem, o qual ficará sob a propriedade do Município de Alenquer findo o prazo contratual.

7 – No seguimento do número anterior, no caso de equipamentos danificados sem a possibilidade de reparação ou com um valor superior a 80% do valor de mercado, deve ser apresentado pelo prestador de serviços um relatório efetuado por empresas da especialidade credenciadas para o efeito, no qual deve ser discriminado o tipo de avaria, bem como o valor dessa reparação em função de uma nova aquisição. É da responsabilidade do Município de Alenquer analisar o relatório, bem como a aquisição de novo equipamento. Não obstante, até à instalação do novo equipamento e durante um período máximo de três meses, fica o prestador de serviços responsável pela reposição de um equipamento com as mesmas características do danificado, de forma a manter o bom funcionamento do serviço.

8 - Em cada substituição e/ou, eventual adição de equipamento(s) o prestador de serviços fica obrigado a efetuar inspeção de instalação de gás em toda a rede de alimentação de gás aos



equipamentos de queima, nos quais inclui os equipamentos instalados na cozinha e os instalados na área técnica.

9 – No âmbito do número anterior o prestador de serviços deverá dar conhecimento à Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer da data da realização da inspeção da instalação de gás por entidade acreditada, com antecedência mínima de 5 dias úteis, para prestar o devido acompanhamento.

10 - No âmbito dos números anteriores, após inspeção da instalação de gás terá de ser entregue ao Município de Alenquer relatório comprovativo de inspeção e posteriormente certificado da mesma, conferindo o cumprimento das condições regulamentares.

11 - No início da prestação do serviço deverão o Município de Alenquer e o prestador de serviços elaborar o inventário atualizado dos equipamentos, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo em ata a subscrever pelas partes, sendo que:

- a) No prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o prestador de serviços obriga-se a atualizar o inventário;
- b) O prestador de serviços deve ainda realizar um inventário suplementar, sempre que solicitado pelo Município de Alenquer.

12 - Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos: todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes e contentores existentes que se destinam à confeção de refeições.

13 - A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao Município de Alenquer adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao prestador de serviços, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.

14 - As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão estar sempre em boas condições de higiene e conservação.

15 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos às entidades adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento.

16 – O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, 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 de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.

17 – Nos locais de confeção, bem como nos estabelecimentos de ensino onde serão servidas mais de 100 refeições o prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza, desinfecção e higienização das instalações (designadamente pavimento, mesas, cadeiras, paredes, tetos, janelas interiores/exteriores, parapeitos, estores, chaminés e exaustores, incluindo os filtros, entre outros), pelos encargos com os materiais e os produtos de limpeza (biodegradáveis) e desinfecção, evitando o seu uso abusivo excessivo ou a sua aplicação errada,



obedecendo ao plano de higienização legalmente exigido no âmbito do sistema HACCP, bem como pela limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros), conforme descrito abaixo:

- a) A hotte de extração de fumos e calhas de gordura deverá ter uma limpeza com desengordurantes (com pH > 11 e que não contenham cloro) e higienização no interior e exterior com uma periodicidade máxima quinzenal, da responsabilidade do prestador de serviços;
- b) Os filtros de gordura deverão ser limpos com desengordurantes (com pH > 11 e que não contenham cloro) com recurso, preferencial, ao jacto de água, sendo a higienização com periodicidade máxima semanal, da responsabilidade do prestador de serviços;
- c) Deverá ser realizada a limpeza anual do sistema de condutas e motores ventiladores da extração de fumos e odores, no início do ano letivo, antes do início do fornecimento das refeições.

18 – Cabe ao prestador de serviços proceder à limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que possível, a uma empresa da especialidade para o efeito;

19 - As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas da seguinte forma:

- a) No início da prestação do serviço - dois dias úteis antes do início do fornecimento das refeições;
- b) No final de cada período letivo - até dois dias úteis imediatamente após o término das aulas.

20 – No âmbito do número anterior, no dia útil anterior à reabertura após os períodos das interrupções letivas da Páscoa e Natal deve ser assegurada a higienização diária.

21 - Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, à exceção dos equipamentos necessários à confeção das refeições servidas durante esses períodos no âmbito dos projetos de ocupação de tempos livres da autarquia, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento.

22 – No seguimento do número anterior, caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, o Município de Alenquer não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.

23 – A desinfestação das instalações afetas à prestação de serviços, designadamente copa, cozinha, refeitório, despensa e corredores, é da responsabilidade do prestador de serviços, que deverá possuir e implementar o seu plano de controlo de pragas, no âmbito do sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do sistema HACCP, existindo em cada unidade a



planta com a sinalização dos iscos, o dossier com os registos de visitas efetuadas, com as fichas de segurança e com as fichas técnicas dos produtos utilizados para o controlo de pragas.

24 – Para efeitos da alínea anterior, deverá obrigatoriamente o prestador de serviços atuar de forma concertada, articulando a sua ação com a Divisão de Desenvolvimento Social/Educação do Município de Alenquer, devendo para o efeito, no início de cada ano letivo apresentar um plano de desinfestação para cada unidade/local de confeção.

25 - Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade do Município de Alenquer.

26 - As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade do Município de Alenquer.

27 - Em situação de furto às instalações, nas quais sejam desviados géneros alimentícios, o Município de Alenquer não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

Cláusula 22.^a - Confeção de alimentação para outros fins

1 - É vedado ao prestador de serviços confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos.

2 – Excetua-se do ponto anterior a prestação de serviços de confeção de refeições expressamente solicitados pelo Município de Alenquer, que poderão satisfazer outros fins que não a confeção de refeições escolares.

3 – É igualmente vedado ao prestador de serviços a introdução de refeições confeccionadas externamente.