

CADERNO DE ENCARGOS
CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL PARA AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS PARA
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM REFEITÓRIOS ESCOLARES DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DO
CONCELHO DE ÁGUEDA

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1.ª

Objeto

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 a **aquisição de serviços, por lotes, para fornecimento de refeições em refeitórios escolares dos Estabelecimentos de Ensino do Concelho de Águeda.**

CLÁUSULA 2.ª

Preço base

1- O preço base do presente procedimento é de **714.571,60€ (setecentos e catorze mil, quinhentos e setenta e um euros e sessenta cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, considerado como parâmetro base do preço contratual o preço unitário de 2,29€/refeição para todos os lotes do presente procedimento (Anexo I), e por lote não pode exceder os montantes a seguir indicados, correspondendo ao preço máximo que a entidade Adjudicante se dispõe pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, durante o seu período de vigência:

Lote 1: Escola Básica Fernando Caldeira, identificada no Quadro I, com valor base de **164.902,90€ (cento e sessenta e quatro mil, novecentos e dois euros e noventa cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

Lote 2: Escola Secundária de Marques de Castilho, identificada no Quadro I, com valor base de **139.232,00€ (cento e trinta e nove mil, duzentos e trinta e dois euros)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

Lote 3: Escola Básica 2,3 de Aguada de Cima, Escola Básica de Aguada de Baixo, Escola Básica de Águeda e Jardim de Infância da Giesteira, identificadas no Quadro I, com valor base de **199.779,60€ (cento e noventa e nove mil, setecentos e setenta e nove euros e sessenta cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

Lote 4: Escola Básica Artur Nunes Vidal, Escola Básica da Borralha, Escola Básica de Recardães e Escola Básica de Assequins, identificadas no Quadro I, com valor base de **210.657,10€ (duzentos e dez mil, seiscentos e cinquenta e sete euros e dez cêntimos)**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;

2 - Para efeitos do disposto no n.º 3 do artigo 47.º do CCP o preço base foi definido pela entidade competente para contratar, no seguimento de consulta preliminar efetuada no âmbito do artigo n.º 35-A do CPP.

3 – O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição de cada um dos lotes, pela respetiva quantidade de refeições a fornecer, correspondente ao número de refeições requisitadas por cada estabelecimento de ensino, encargos com pessoal a alocar para o serviço de acompanhamento nas refeições nos refeitórios escolares (caso aplicável), entre outros.

4 – O número de refeições previstas tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo ou outros fatores direta ou indiretamente relacionados.

CLÁUSULA 3.ª

Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, apresentam-se ou adotam-se as seguintes definições:

- 1 – CCP – Código dos Contratos Públicos.
- 2 – EB – Escola Básica.
- 3 – CEB – Ciclo do Ensino Básico
- 4 – AE - Agrupamento de Escolas
- 5 – DGE - Direção Geral de Educação
- 6 – Refeitório Escolar: Espaço onde ocorre o consumo dos almoços escolares
- 7 – Cantina Escolar: Espaço onde se confeccionam refeições escolares ;
- 8 – FT – Fichas Técnicas.

CLÁUSULA 4.ª

Contrato

1 – O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual, e integra os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos, identificados pelos concorrentes, desde que tais 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.

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

3 – Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 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 (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 5.ª

Produção de Efeitos e Prazo de Vigência do Contrato

1 – O presente contrato produz efeitos à data da formalização da adjudicação, ou da celebração de contrato escrito.

2 – O contrato mantém-se em vigor **até ao final do ano letivo 2022/2023**, em conformidade com os respetivos termos e condições constantes no presente caderno de encargos e no disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

3 – Os serviços abrangem todos os dias úteis em que os estabelecimentos de ensino mencionados no Anexo I se encontrem em funcionamento.

4 – A suspensão da prestação de serviços prevista nos pontos anteriores, poderá ter lugar nos termos da legislação em vigor, bem como nas situações motivadas pelas medidas excecionais e temporárias que possam vir a ser aprovadas de resposta à pandemia da doença COVID-19.

5 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e no presente caderno de encargos, o contrato pode ser resolvido, a título sancionatório, no caso do segundo outorgante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

6 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao segundo outorgante, através de carta registada, com pelo menos 60 (sessenta) dias de antecedência, em conformidade com os respetivos termos e condições constantes do presente caderno de encargos e no disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CLÁUSULA 6.ª

Documentos da Proposta

1 – A proposta deve ser constituída pelos seguintes documentos:

- a) Documento Europeu Único de Contratação Pública que substitui o Anexo I ao Código dos Contratos Públicos, disponível através do link <https://ec.europa.eu/tools/espdl/request/ca/overview>
- b) Preço total da proposta;
- c) Preço por lote, considerando o número de refeições previstas no Anexo I;
- d) Preços unitários, por lote, por refeição, considerando o inscrito no Anexo I;
- e) Referência a aspetos que, do ponto de vista do concorrente, sejam pertinentes e que contribuam para a boa compreensão da proposta relativa aos serviços / fornecimento proposto;

CLÁUSULA 7.ª

Critério de adjudicação

1 - A adjudicação é feita por lote, segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa para a entidade adjudicante, determinada pela modalidade do monofator, densificado pelo preço, de acordo com o definido na alínea b) do n.º 1 do artigo 74.º do CCP, na sua redação atual.

2 - A adjudicação será efetuada à proposta do concorrente que apresente o preço mais baixo em cada lote. Em caso de igualdade de preço das propostas por lote, será efetuado um sorteio apenas entre as mesmas, para determinar a que ficará em 1.º lugar.

3 - O sorteio far-se-á por extração de boletins de papel numerados, dobrados e colocados no interior de um saco, a efetuar pelos concorrentes das propostas de preço igual. A proposta do concorrente que tirar o boletim de papel com o número mais baixo será a vencedora.

CLÁUSULA 8.ª

Propostas Variantes

Não são admitidas propostas variantes.

CLÁUSULA 9.ª

Propostas Parciais

Não são admitidas propostas parciais.

CLÁUSULA 10.ª

Negociação

As propostas apresentadas não serão objeto de Negociação.

CLÁUSULA 11.ª

Critérios Ambientais – ENCP 2020 (Resolução do Concelho de Ministros N.º 38/2016)

O objeto do contrato enquadra-se na lista de categorias de bens e serviços aprovados na Estratégia Nacional para as Compras Públicas Ecológicas. Foram adotados critérios ambientais no presente caderno de encargos, no entanto não é requisito de seleção e habilitação de fornecedores, nem fator de avaliação da proposta economicamente mais vantajosa.

CLÁUSULA 12ª

Condições de Adjudicação

- 1 – A decisão de adjudicação está condicionada à possibilidade de assunção do respetivo compromisso, conforme a Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, republicada em anexo à Lei n.º 22/2015, de 17 de março.
- 2 – A adjudicação será feita por lote, correspondendo a cada um deles, contratos separados.
- 3 – Sem prejuízo das condições de inexigibilidade e dispensa de redução do contrato a escrito definidas no Código dos Contratos Públicos, se vários lotes forem adjudicados à mesma entidade, poderá ser realizado um único contrato.
- 4 – A autarquia reserva-se ainda ao direito de não adjudicar a presente aquisição de serviços, caso o serviço que se pretende contratar não venha a ser necessário, em função de medidas que venham a ser aprovadas de resposta à situação epidemiológica do novo Corona Vírus (COVID-19), não existindo lugar a qualquer compensação.

CLÁUSULA 13ª

Obrigações Principais do Adjudicatário

- 1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, o adjudicatário fica obrigado a prestar o serviço, objeto do presente contrato, tendo em conta as seguintes disposições:
 - a) Confecionar as refeições aos alunos inscritos na plataforma que a Câmara Municipal de Águeda utiliza, para fornecimento de refeições escolares, de acordo com os requisitos estipulados no Anexo I;
 - b) Entregar as refeições objeto do presente contrato nos refeitórios constantes no Anexo I, em perfeitas condições para os fins a que se destinam garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos e servidos com as normas legais que lhe são aplicáveis;
 - c) Servir as refeições objeto do presente contrato de acordo com os horários de funcionamento dos refeitórios escolares constantes no Anexo I, em perfeitas condições para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário a serem servidos;
 - d) Higienizar devidamente, as cantinas e refeitórios escolares conexos;
 - e) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação do gestor de cliente responsável;

- f) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação de serviços objeto do procedimento, ou o incumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do serviço, devendo acautelar, caso necessário, refeições de substituição em todos os refeitórios objeto do contrato;
- h) Prestar, de forma correta e fidedigna, as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
- j) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os à Câmara Municipal de Águeda, quando solicitados;
- k) Manter as condições propostas até ao final da prestação do serviço, nomeadamente, os preços e condições de pagamento;
- l) Cumprir a legislação e outras normas aplicáveis à confeção e fornecimento de refeições escolares do Ministério da Educação, e obedecer em todas as etapas do processamento alimentar, a toda a legislação aplicável ao sector, garantindo a utilização de produtos de qualidade e a máxima higiene e segurança alimentar.
- m) O prestador fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os recursos humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e complexa execução das tarefas a seu cargo.

CLÁUSULA 14.^a

Dever de sigilo

1 – O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Câmara Municipal de Águeda, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2 – A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3 – Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário 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 15.ª

Caução

Para garantia do exato e pontual cumprimento das suas obrigações, designadamente a obrigação de celebrar o contrato, o adjudicatário prestará caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do Imposto sobre o Valor Acrescentado, através de depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, garantia bancária ou seguro-caução, nos termos do artigo 88.º a 90º do CCP, na sua redação atual, e em conformidade com os modelos indicados nos Anexos IV e V do programa de concurso, apenas se o valor acumulado dos lotes adjudicados for superior a 500.000,00€.

CLÁUSULA 16.ª

Preço contratual

1 – Pela execução de todas as obrigações objeto do presente contrato, nomeadamente, obrigações efetuadas na sequência de qualquer prorrogação contratualmente prevista expressa ou tácita, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a Câmara Municipal de Águeda deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

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

CLÁUSULA 17.ª

Condições de Pagamento

- 1 – As quantias devidas pela Câmara Municipal de Águeda, devem ser pagas até 60 (sessenta) dias após a receção pela Autarquia das respetivas faturas, as quais devem ser emitidas **mensalmente, por lote e por estabelecimento de ensino**.
- 2 – Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida após o cumprimento das obrigações objeto deste caderno de encargos e sua aprovação.
- 3 – O número de compromisso deverá constar na(s) fatura(s)/recibo(s) a emitir para o pagamento das respetivas despesas inerentes ao presente contrato.
- 4 – As quantias devidas pela autarquia devem ser pagas de acordo com o número de dias realmente efetuados.
- 5 – Sempre que se extinga a necessidade de fornecimento de refeições, seja por que razão for, o contrato ou parte do contrato referente ao respetivo lote caduca automaticamente, por falta de objeto, verificando-se que, caducado o contrato ou a parte do contrato em causa, não será devido nenhum pagamento ao adjudicatário por conta do lote em questão.
- 6 – Em qualquer dos lotes, só serão pagas as refeições confeccionadas e fornecidas nos termos do presente CE.
- 7 – Sem prejuízo dos requisitos exigidos na legislação fiscal no âmbito da execução dos contratos públicos o adjudicatário poderá emitir faturas eletrónicas, nos termos do disposto no artigo 299.º-B do CCP.
- 8 – Em caso de discordância por parte da Câmara Municipal de Águeda, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
9. Ficam dispensados da fiscalização prévia os contratos de valor inferior a 750.000,00€, com exclusão do montante do imposto sobre o valor acrescentado que for devido, nos termos do artigo 48º da Lei n.º 98/97 de 26 de agosto, na sua atual redação.

CLÁUSULA 18.ª

Reposição do equilíbrio financeiro do contrato

Admite-se a reposição do equilíbrio financeiro do contrato, nos termos do artigo 282.º do CCP.

CLÁUSULA 19.ª

Penalidades contratuais

1 - O incumprimento das obrigações contratuais pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, poderá dar lugar à aplicação de sanções pecuniárias, com os limites previstos no artigo 329.º do CCP, na sua redação atual.

2. Constituem situações de incumprimento muito grave:

- a) A interrupção do fornecimento de refeições, por motivo imputável ao adjudicatário;
- b) A obtenção, pela entidade adjudicante, de análises microbiológicas feitas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, com resultados não conformes, no que respeita à qualidade das refeições;
- c) O impedimento a visitas efetuadas pelos Técnicos da Câmara Municipal de Águeda ou outros autorizados por esta, às instalações de confeção, mesmo sem pré-agendamento das mesmas;
- d) O aparecimento de objetos ou elementos estranhos à refeição, que ponham em causa o bem-estar físico e a segurança dos alunos;
- e) A entrega de dietas especiais incorretas face às restrições alimentares e/ou alergias das crianças;
- f) O fornecimento de refeições que não respeite as capitações previstas no nº. 2 da Cláusula 32.ª
- g) A entrega de refeições em número diferente da encomenda, por defeito;
- h) A disponibilização de recursos humanos em número de horas/dia inferior ao estabelecido.
- i) A não constituição de seguro de responsabilidade civil em caso de intoxicações alimentares.

3 - Constituem situações de incumprimento grave:

- a) O incumprimento dos horários definidos para a prestação do serviço, até vinte minutos, por motivo imputável ao adjudicatário.
- b) A alteração da ementa sem aprovação da entidade adjudicante;
- c) O não fornecimento de dietas especiais ou a entrega das mesmas de forma não identificada;
- d) A falta de higiene pessoal dos trabalhadores que confeccionam as refeições;

- e) A falta de higiene no interior da(s) viatura(s) de transporte de alimentos;
- f) O deficiente acondicionamento dos produtos entregues;
- g) A deficiente apresentação dos produtos;
- h) A inexistência de seguro para cobertura de acidentes de trabalho com pessoal;
- i) O furto de géneros alimentícios, de bens, material ou equipamento existente nas instalações da entidade adjudicante;
- j) O incumprimento do plano de higienização em vigor;
- k) A obtenção, pela entidade adjudicante, de análises microbiológicas feitas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, com resultados não conformes, no que respeita à higiene das superfícies e das mãos dos trabalhadores;
- l) A ausência dos registos diários obrigatórios, ou a deficiente elaboração de registos, no dossier de autocontrolo;
- m) A utilização de equipamento com dolo ou negligência;
- n) O incumprimento das regras básicas de higiene do pessoal, inclusive do fardamento.
- o) A inexistente ou escassa informação relativa aos alergénios alimentares;
- p) A substituição de bens alimentares previamente estabelecidos, por outros sucedâneos, sem o consentimento prévio da entidade adjudicante.

4 - Nas situações de incumprimento muito grave, a entidade adjudicante poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €500,00 e €800,00.

5 - Nas situações de incumprimento grave, a entidade adjudicante poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €250,00 e €350,00.

6 - Nas situações de incumprimento não especificadas nos números anteriores, a entidade adjudicante poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €50 e €100, por cada.

7 - A aplicação das sanções pecuniárias é cumulativa.

CLÁUSULA 20.ª

Força maior

1 – Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 – Verificados os requisitos previstos no número anterior, podem constituir casos de força maior, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 – Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário, cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

5 – Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.

6 – 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.

7 – Sem prejuízo do disposto no número um da presente cláusula, caso a impossibilidade de execução do contrato, em resultado de caso de força maior, se prolongue por um período contínuo superior a 3 (três) horas, no caso da entidade adjudicante, ou de 1 (uma) hora no caso do adjudicatário, qualquer das partes pode proceder à respetiva denúncia.

CLÁUSULA 21.ª

Gestor do Contrato

1 - Para efeitos do disposto no artigo 290.º-A do CCP, na sua redação atual, foram nomeadas como gestoras do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste contrato as Senhoras Tereza Meireles, Assistente Técnica, e Sara Silva, Técnica Superior, ambas da Divisão de Desenvolvimento Local.

2 – Em casos específicos definidos no artigo supra referido, nomeadamente, contratos com especiais características de complexidade técnica ou financeira ou de duração superior a três anos, e sem prejuízo das funções que lhe sejam definidas pelo contraente público, o gestor do contrato deve elaborar indicadores de execução quantitativos e qualitativos adequados ao presente contrato, que permitam, entre outros aspetos, medir os níveis de desempenho do cocontratante, a sua execução financeira, técnica e material do contrato.

3 – Caso o gestor detete desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, deve comunicá-los de imediato ao órgão para a decisão de contratar, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que se revelem adequadas.

CLÁUSULA 22.ª

Resolução por parte do contraente público

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, nomeadamente os constantes do CCP, a Câmara Municipal de Águeda pode resolver o contrato, a título sancionatório, nos seguintes casos:

- a) Atraso na conclusão dos serviços contratualizados superior a 10 (dez) horas;
- b) Incumprimento das exigências legais ou das características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente caderno de encargos ou nos respetivos anexos, bem como na proposta adjudicada;
- c) Violação, de forma grave ou reiterada de qualquer das obrigações que lhe foram atribuídas no âmbito do contrato e do presente caderno de encargos;

- d))Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- e) O normal fornecimento de refeições aos alunos se encontre prejudicado e/ou interrompido por razões imputáveis ao adjudicatário;
- f) A obtenção, pela entidade adjudicante, de análises microbiológicas feitas em laboratórios oficiais e/ou acreditados com resultados não aceitáveis em número igual ou superior a 3;
- g) O aparecimento de objetos ou elementos estranhos à refeição, que ponham em causa o bem-estar físico dos alunos, em número igual ou superior a 3;
- h) O fornecimento de dietas especiais inadequadas às restrições alimentares dos alunos, em número igual ou superior a 10;
- i) O incumprimento das capitações em número igual ou superior a 10;
- j) 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;
- k) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;
- l) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
- m) Falta de cumprimento, em devido tempo, de qualquer das suas obrigações contratuais;
- n) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.

2 – O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário, com a indicação do fundamento da resolução, e não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

CLÁUSULA 23.ª

Resolução por parte do adjudicatário

O adjudicatário pode resolver o contrato nas situações e nos termos previstos no artigo 332.º do CCP.

CLÁUSULA 24.ª

Cessão da posição contratual

A cessão da posição contratual por qualquer das partes é admissível de acordo com o previsto no Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 25.ª

Subcontratação

1 - É permitida a subcontratação pelo prestador de serviços para a execução do seu objeto, desde que aprovada previamente pelo adjudicante.

2 – Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

CLÁUSULA 26.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 CCP, 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 – À data das notificações e comunicações é aplicável o artigo 469.º do CCP.

CLÁUSULA 27.ª

Novos serviços similares

1 – Nos termos e para os efeitos do disposto na alínea a) do n.º1 do art.º 27.º do CCP, desde já se indica a possibilidade de adoção de procedimentos de Ajustes Diretos para a celebração de futuros contratos de aquisição de novos serviços que consistam na repetição de serviços similares aos do objeto do presente Concurso Público.

2 – Entende-se por serviços similares a Confeção e o Fornecimento de Refeições nas Cantinas e Refeitórios Escolares, respetivamente, nos Estabelecimentos de Ensino do Concelho de Águeda, com características semelhantes ao disposto no presente.

3 – Os futuros e eventuais procedimentos de Ajuste Direto devem ser efetuados nas mesmas condições do contrato em vigor na sequência do presente Concurso Público.

CLÁUSULA 28.ª

Contagem dos prazos

À contagem de prazos relativos à formação e execução do contrato é aplicável, respetivamente, o disposto nos artigos 470.º e 471.º do CCP.

CLÁUSULA 29.ª

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo e fiscal de Aveiro, com expressa renúncia a qualquer outro.

CLÁUSULA 30.ª

Lei aplicável

Em tudo o omissa no processo que constitui o presente procedimento, observar-se-á o disposto na redação atual do Código dos Contratos Públicos e demais legislação subsidiária.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 31.^a

Ementas

1 – Para a elaboração das ementas, devem ser tomados em conta pelo adjudicatário os seguintes aspetos:

1.1 – A ementa semanal (Anexo II) é elaborada pelo adjudicatário e aprovada pelo seu nutricionista, para períodos de 12 (doze) semanas de execução e enviada ao adjudicante com a antecedência mínima de 1 (um) mês, excetuando o 1.º mês de prestação do serviço, em que terá o prazo de 48 horas. A composição da ementa semanal poderá, ainda, sofrer algumas alterações na fruta e produtos hortícolas, ao longo do seu período de execução, em função da introdução de produtos da época;

1.2 – As ementas previstas, não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, o qual é solicitado através “Pedido de Alteração de Ementa” (Anexo III), e qualquer alteração que se venha a revelar necessária, terá que estar sujeita às regras estabelecidas pela Direção-Geral de Educação para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às captações estabelecidas e à lista dos Alimentos Autorizados;

1.3 – Das ementas semanais definidas, deve o adjudicatário elaborar as respetivas FT que indicam os produtos a utilizar, a sua quantidade em bruto (captação) bem como a descrição do(s) método(s) de confeção e a ficha nutricional correspondente. Quando adequado, aconselha-se, ainda, a colocação de informação relativa ao tempo e temperatura (por exemplo, para confeção no forno convetor);

1.4 – A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 1 (um) mês de antecedência, com a exceção do 1.º mês de prestação do serviço, em que terá o prazo de 48 horas;

1.5 – As FT devem estar obrigatoriamente arquivadas, desde o início da execução do contrato e/ou no início de cada período letivo, em pasta própria, no refeitório escolar e/ou cantina escolar, para consulta do/a Coordenador(a) de Estabelecimento/Diretor do AE/ENA e representante do adjudicante;

1.6 – Quaisquer alterações às FT, nomeadamente à quantidade, produtos, método de confeção ou outros, devem ser objeto de revisão e substituição do documento inicial arquivado;

1.7 – As refeições a servir nos refeitórios escolares e/ou cantinas escolares deverão, para além das FT, respeitar as Boas Práticas de Produção, nomeadamente na aplicação de Tempo/Temperatura que

garanta uma textura adequada dos alimentos, por exemplo da carne; na Hidratação/Cozedura dos alimentos secos que garanta o tempo/temperatura e a disponibilidade de água necessários, por exemplo na confeção de arroz e massas;

1.8 – Para os refeitórios escolares, a ementa deverá ser afixada no estabelecimento de ensino, pelo adjudicatário, em articulação com a direção/coordenação do estabelecimento, em lugar bem visível para os alunos, Pais e Encarregados de Educação e ainda, na página online da Câmara Municipal de Águeda.

2 – Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, deverá o adjudicatário, efetuar as devidas alterações à ementa semanal, sendo que na primeira situação, deverá ser elaborada ementa alternativa pelo nutricionista/dietista de acordo com as indicações do profissional de saúde que acompanha o caso. O adjudicatário será responsável pela sua correta aplicação, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

CLÁUSULA 32.^a

Ementas alternativas para Refeições de Recurso

1 – Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.

2 – As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.

3 – Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter nas suas instalações matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

4 – A utilização da ementa de recurso carece de justificação, por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

CLÁUSULA 33.ª

Constituição das Refeições

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

2 - As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas em conformidade com as orientações definidas pela Direção Geral de Educação, designadamente as vertidas em “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” em vigor, nomeadamente, no que respeita às capitações de alimentos a praticar e à lista de alimentos autorizados, e também de acordo com o previsto no Caderno de Encargos.

3 – As refeições a fornecer devem prever 3 tipos de ementa:

3.1. Composição da refeição padrão:

- a) sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e sopa de peixe, nas capitações previstas;
- b) prato de carne ou pescado, em dias alternados durante a semana, podendo num dos dias ser substituído por ovo ou um prato com vegetariano, e com os acompanhamentos básicos de alimentação (arroz, batata ou leguminosas), mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;
- c) os legumes crus ou confeccionados devem ser servidos diariamente com as quantidades corretas, de forma variada, possíveis de serem temperadas a gosto. Para tempero, deverá existir, diariamente e disponível, azeite extra virgem, vinagre e vinagre balsâmico, fornecidos pelo adjudicatário;
- d) pão de “mistura” embalado, de acordo com a Lista de Alimentos autorizados pela DGE;
- e) sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades). Poderá ainda ser servida sobremesa láctea (arroz doce, aletria, leite creme) / gelatina de origem vegetal / iogurte natural de aromas / gelado de leite, uma vez por semana e apenas às terças ou quintas-feiras por complementaridade com o Regime de Fruta Escolar;
- f) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos;

3.2. Composição da refeição vegetariana:

- a) A sopa deverá ser constituída por hortícolas e poderá conter leguminosas, sendo recomendada a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal;

- b) O prato principal deverá ser constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, couscous, mandioca, ou outros), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce, etc...), e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);
- c) Pão de mistura;
- d) A sobremesa deverá ser constituída por fruta da época variada e, pontualmente, por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais);
- e) Água.

3.2.1. O adjudicatário obriga-se a fornecer opção vegetariana nas ementas, entendendo-se por opção vegetariana a que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de natureza animal, nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril.

3.2.2. No quadro das medidas de combate ao desperdício alimentar e nos termos do normativo legal aludido no número anterior, a disponibilização desta oferta requer a inscrição prévia no serviço, com o consentimento expreso do encarregado de educação.

3.2.3. Estas dietas serão fornecidas em dose individual, devidamente rotuladas e personalizadas.

3.2.4. O plano de ementas vegetarianas deve obedecer a um ciclo de quatro semanas, vigorará ao longo do ano letivo, e deve ser previamente apresentado à entidade adjudicante, a fim de ser aprovado;

3.2.5. Na elaboração do Plano de uma Ementa Vegetariana para refeições, deve ter-se em consideração o Manual publicado pela Direção Geral de Saúde, no âmbito do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, intitulado “Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios Base (2016)”.

3.3. Composição da refeição de dieta:

3.3.1. Poderão ser solicitadas dietas, mas apenas nos casos enunciados nos pontos:

a) Dietas Normais:

- Trata-se de uma dieta geral, destinada às crianças que necessitem de uma dieta por apresentarem algum tipo pontual de intolerância/indisposição e deverá ser hipolipídica, com ingredientes de fácil digestão;

- Será composta por: sopa, prato de peixe ou carne magra (cozidos ou grelhados), com acompanhamentos básicos aceitáveis para este tipo de intolerâncias/indisposições, tais como arroz, batata e/ou cenoura cozida e a correspondente sobremesa adaptada à problemática em questão;
- O plano de ementas para as dietas do dia vigorará ao longo de todo o ano letivo, deve obedecer a um ciclo de 4 (quatro) semanas e ser previamente apresentado à entidade adjudicante, a fim de ser aprovado;

b) Dietas Especiais:

- Trata-se de uma dieta específica, adaptada às restrições alimentares de alguns alunos, designadamente motivadas por alergias ou intolerâncias alimentares, solicitada mediante relatório e prescrição médica, que confirme e ateste a situação, os quais serão enviados pela entidade adjudicante;
- Vigorará ao longo de todo o ano letivo (exceto, se a criança/aluno cancelar a inscrição no serviço);
- Atendendo à especificidade e complexidade das dietas em causa, a ementa dos almoços deverá ser elaborada pelo nutricionista/dietista do adjudicatário. É o técnico do adjudicatário que será, também, o responsável pela correta aplicação da prescrição médica;
- Estas dietas deverão ser fornecidas em dose individual, devidamente rotuladas e personalizadas.

c) Dietas por motivos religiosos:

- Trata-se de uma dieta específica, adaptada às confissões religiosas do aluno/encarregado de educação;
- Vigorará ao longo de todo o ano letivo (exceto, se o encarregado de educação cancelar o pedido);
- Estas dietas deverão ser fornecidas em dose individual, devidamente rotuladas e personalizadas.

4 – O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

5 – Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, os trabalhadores em serviço no refeitório escolar e/ou cantina escolar deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando as crianças e os alunos a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer trabalhador

do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.

6 – Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no ponto anterior, os trabalhadores que se encontram ao serviço do refeitório e/ou cantina escolar devem obter orientação da direção do estabelecimento de ensino para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo. A adequação das competências dos trabalhadores, por via formativa ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar revela-se essencial a uma boa prestação do serviço, podendo verificar-se colaboração na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

CLÁUSULA 34.^a

Fornecimento, alteração e pagamento

1 – Para efeitos de confeção e fornecimento de refeições são consideradas as previsões iniciais. No entanto, o adjudicatário terá acesso ao número efetivo de refeições a servir, diariamente, através da consulta online na plataforma que a Câmara Municipal de Águeda utiliza.

2 – Para efeitos de fornecimento e pagamento de refeições apenas são consideradas as alterações (aumento ou diminuição do número de refeições) que estejam na plataforma que a Câmara Municipal de Águeda utiliza, relacionadas com candidatura, falta ou suspensão.

3 – O referido nos pontos anteriores, tem efeitos até às 10H00 horas de cada dia útil.

4 – Sempre que necessário, justificado por motivos de força maior, poderá ser necessário distribuir as refeições em regime de *take away* - confeção, distribuição e entrega das refeições confeccionadas em embalagens próprias de material descartável (sendo a aquisição das embalagens da responsabilidade do adjudicatário), bem como a necessidade de ajustar os locais de distribuição de refeição.

5 – As refeições a que se refere o número anterior serão pagas nos termos e valores do n.º 1 da cláusula 2.^a do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 35.ª

Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

- 1 – É vedado ao adjudicatário, no espaço do estabelecimento de ensino, confeccionar qualquer tipo de alimentação, seja para ser fornecida dentro ou fora do refeitório.
- 2 – É igualmente vedado ao adjudicatário servir refeições nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino a terceiros, que não alunos.
- 3 – No entanto, o adjudicatário fica obrigado a servir refeições, para prova/controlar, ao diretor/coordenador a escola ou a quem este indicar.
- 4 – Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

CLÁUSULA 36.ª

Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

- 1 – Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o adjudicatário deve:
 - 1.1 – Manter as amostras referidas no número 3 da cláusula 41.ª;
 - 1.2 – Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea seguinte;
 - 1.3 – Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - 1.4 – Informar, pela via mais rápida, o adjudicante;
 - 1.5 – Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.
- 2 – O adjudicatário assume todas as responsabilidades que advenham de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas.

CLÁUSULA 37.^a

Instalações, equipamento e material

1 – A Câmara Municipal de Águeda coloca à disposição do adjudicatário, as instalações do refeitório escolar, equipamento e outro material hoteleiro no estabelecimento de ensino em causa, adequado e necessário para serem servidas as refeições.

1.1 – Consideram-se instalações do refeitório escolar, a copa, a(s) despensa(s) e a sala de refeições, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

2 – A Câmara Municipal de Águeda coloca à disposição do adjudicatário, as Unidades de cozinhas escolares, indicadas no Anexo I, equipamento e outro material existente e necessário à confeção das refeições, no(s) próprio(s) estabelecimento(s) de ensino indicados no mesmo Anexo e correspondendo ao respetivo lote.

2.1 – Consideram-se instalações da cantina escolar, a cozinha, a copa, a(s) despensa(s), sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

4 – O adjudicatário é responsável pela manutenção das instalações dos refeitórios escolares e/ou Unidades de cozinha, à exceção de alterações e intervenções na estrutura base (tais como infiltrações, pavimento, ligações elétricas, esgotos e mobiliário).

5 - O adjudicatário é responsável pela manutenção (preventiva e corretiva) de todo o equipamento constante na tabela de inventário no Anexo IV, à exceção da substituição de equipamento no fim de vida ou de novas necessidades.

5.1. Para a reparação do equipamento fica estabelecido um prazo máximo de 3 (três) dias úteis para os equipamentos considerados imprescindíveis ao serviço de refeições e 5 (cinco) dias úteis para os equipamentos de suporte ao serviço de refeições;

1.5.2 Apresentação à entidade adjudicante de evidências de reparação do equipamento (relatório técnico), no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a reparação;

1.5.3 Em caso de substituição de equipamento no fim de vida ou de novas necessidades, o adjudicatário fica obrigado a entregar à entidade adjudicante relatório técnico certificado e independente com a respetiva fundamentação.

6 – Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos ao estabelecimento de ensino/entidade adjudicante, em bom estado de conservação, funcionamento e higienização.

7 – No início da prestação de serviço, o equipamento e o material serão inventariados em conjunto pelo adjudicante e adjudicatário, e relacionados em documento – “Inventário do equipamento e material hoteleiro” (Anexo IV) –, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, devendo o mesmo ser assinado por ambas as entidades. No final do serviço, o adjudicante, em conjunto com o adjudicatário, deve proceder à verificação do inventário inicial.

8 - As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

9 – O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, antes e depois das refeições, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações das cantinas escolares. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido, e afixado em local de acesso à cantina escolar, assim como pelo acondicionamento e estado de conservação dos produtos e acessórios de higienização.

10 – Os encargos que decorrem no período do almoço, nos refeitórios escolares nos estabelecimentos de ensino, com água, gás e eletricidade são por conta do adjudicante.

11 – Caso aplicável, as temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

12 – Os sistemas de frio e os equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) destinam-se a armazenar os produtos a serem consumidos no próprio dia, não podendo o adjudicatário armazenar os referidos equipamentos quaisquer produtos que fiquem de um dia para o outro.

13 – O fornecimento de toalhetes de papel para as mesas e/ou para os tabuleiros, de guardanapos de papel e saquetas de papel individuais para talheres é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário, de acordo com as seguintes quantidades:

13.1 - 1 (um) toalhete de papel diário/por aluno;

13.2 – 1 (um) guardanapo de papel diário/por aluno;

13.2.1 – mais 10 % no total de guardanapos de papel diário a fornecer, para utilizações imprevistas, por refeitório escolar.

13.3 - 1 (uma) saqueta de papel individual diária/por cada conjunto de talheres;

14 – O fornecimento de ingredientes para tempero é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário, de acordo com as seguintes quantidades:

14.1 - 1 (um) litro de azeite/mês por cada grupo de 25 alunos;

14.1.1 - mais 3% para utilização em ementas constituídas por tubérculos (batata cozida) e leguminosas (feijão frade, grão de bico);

14.2 – 1 (um) litro de vinagre normal/mês por cada grupo de 50 alunos;

14.3 – 1 (um) litro de vinagre balsâmico/mês por cada grupo de 50 alunos;

14.4 – 1 (uma) embalagem de 500gr de oregãos/mês por cada grupo de 50 alunos.

15 – Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas, nomeadamente:

a) contentores isotérmicos;

b) pessoal.

15.1 – É da responsabilidade do adjudicatário os encargos das despesas inerentes ao transporte de refeições.

16 – Caso aplicável, nos períodos de interrupção letiva do Natal e Páscoa, os equipamentos de frio que existam nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino não devem manter-se em funcionamento, exceto em casos fundamentados e aprovados pelo adjudicante.

CLÁUSULA 38.ª

Preparação e arrumação das instalações

1 – No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará a limpeza/higienização e arrumação das instalações e do equipamento da cantina e do refeitório escolar para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

2 – Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

2.1 – 1 (um) dia antes do início do fornecimento de refeições;

2.2 – 1 (um) dia após o encerramento ou um dia anterior à reabertura - períodos de interrupção letiva (Natal e Páscoa, para os estabelecimentos de ensino com apenas 1.º CEB);

2.3 – 1 (um) dia imediatamente após o encerramento do refeitório (final do ano letivo para o 1.º CEB e 31 de julho para o ensino Pré-Escolar).

3 – O pessoal não docente afeto ao quadro do adjudicante será responsável, nos casos aplicáveis:

3.1 – diariamente, pela colocação das mesas: colocação de 1 toalhete de papel individual sobre a mesa ou tabuleiro, copo, guardanapo e talheres acondicionados em saquetas de papel individual;

3.2 - levantamento das louças e higienização do refeitório escolar devido a atividades que decorram em períodos que não o do consumo de almoço (tais como lanches, prolongamento de horário das AAAF, entre outras).

CLÁUSULA 39.ª

Pessoal

1 – O número e categorias dos trabalhadores em serviço 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 adjudicatário o reforço de pessoal;

2 – O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante.

3 - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material a terceiros.

4 - Os encargos com o pessoal a alocar encontram-se sujeitos a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo ou outros fatores direta ou indiretamente relacionados.

5 – O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

6 – A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

6.1 – Nome das pessoas em serviço nas cantinas escolares;

6.2 – Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

6.3 – Horário de trabalho;

6.4 – Formação feita nos termos previstos na cláusula seguinte;

6.5 – Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;

7 – É obrigatória em cada cantina, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas de pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.

8 – O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (Ficha de aptidão médica) e registo criminal.

9 – O adjudicatário 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.

10 – O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança, do pessoal empregado, e aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

11 – Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

CLÁUSULA 40.^a

Formação

1 – O adjudicatário deverá garantir formação dos colaboradores a seu cargo, de acordo com o expresso no ponto dois da presente clausula.

2 – O plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

2.1 – Sistema HACCP;

2.2 – Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, estruturas e equipamentos;

2.3 – Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;

2.4 – Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

2.5 – Relacionamento interpessoal;

2.6 – Incentivo a uma alimentação saudável.

3 – As ações de formação devem ser, no mínimo, de 10 horas para a formação contínua. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados a entidade adjudicante, para validação.

4 – Para cada ação de formação, deverá ser enviado à entidade adjudicante a informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, com a antecedência de 10 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização mencionados no n.º 2 da cláusula 37.ª, devendo ser agendadas até ao início do 2º período letivo.

5 - Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada uma cópia do mesmo, no dossier do refeitório.

CLÁUSULA 41.ª

Verificação da execução

1 – A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

1.1 – Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;

1.2 – Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;

1.3 – Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o que consta do mapa de pessoal e está de acordo com o estabelecido.

1.4 – Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas;

1.5 – Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 – A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar pelo técnico do adjudicante, deve ser assinalada no Registo de execução – Refeições escolares (Anexo V).

3 – A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

3.1 – Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

3.2 – Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas para as capitações de alimentos definidas pela DGE em “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” em vigor.

4 – A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

5 – A verificação qualitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

5.1 – Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e o respeito das especificações estabelecidas para os refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados;

5.2 – Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

6 – No âmbito da avaliação quantitativa e qualitativa da refeição é imprescindível, para se proceder à verificação do serviço prestado, dar conhecimento ao responsável local do refeitório, devendo o mesmo validar a informação contida no Registo de Execução – Refeições escolares (Anexo V).

CLÁUSULA 42.ª

Controlo da execução

1 – O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações onde as refeições serão confeccionadas, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana) ao técnico do adjudicante, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

2 – O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados nas instalações do adjudicatário, bem como o registo dos produtos inventariados.

3 – O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 2 (duas) amostras da refeição confeccionada. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, uma no princípio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos e não retiradas diretamente das cubas onde estão acondicionadas as refeições a serem servidas. Após a colheita, as amostras serão catalogadas sendo refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.

4 – A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar as amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratório acreditados.

5 – O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

6 – O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado pelo próprio e/ou da entidade subcontratada, caso aplicável.

CLÁUSULA 43.^a

Controlo microbiológico

1 – Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

1.1 – Controlo microbiológico das refeições servidas;

1.2 – Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;

1.3 – Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

2 – No âmbito da execução do contrato, deve o adjudicatário proceder à realização de análises microbiológicas bimensal, no mínimo, e os resultados serem enviados ao adjudicante no prazo de 30 (trinta) dias.

3 – O adjudicatário obriga-se ainda, quando solicitado, a disponibilizar toda a colaboração aos serviços e organismos com competência específica a proceder ao controlo microbiológico.

CLÁUSULA 44.^a

Execução e distribuição

1 – 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.

2 – O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante, em cada dia que seja efetuado o acompanhamento à prestação de serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, uma refeição completa do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as

capitações, para permitir que o técnico designado pelo adjudicante possa, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.

3 – A deslocação do técnico referida no ponto anterior, decorrerá uma vez por semana, e comunicada ao adjudicatário até às 10.00 horas do próprio dia, designadamente, a indicação do estabelecimento de ensino.

CLÁUSULA 45.ª

Verificação da distribuição

1 – Uma funcionária do estabelecimento de ensino assiste diariamente à distribuição das refeições e procede ao controlo do serviço informando, quando necessário, o adjudicante de não conformidades verificadas.

2 – O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições.

3 – Pontualmente, o técnico do adjudicante deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação e preencher o Registo de Execução – Refeições escolares (Anexo V).

CLÁUSULA 46.ª

Planos de Contingência para situações de contenção de epidemias

1 – O adjudicatário deverá ter previsto na sua proposta planos de contingência para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, quer em situação declarada, quer em fase de reposição da normalidade, desde que estas não colidam com os motivos de força maior constantes na Cláusula 19.ª do presente caderno de encargos.

2 – Nas medidas a que se refere o ponto anterior, deverão estar incluídos recursos materiais e humanos a serem utilizados e/ou disponibilizados suplementarmente, como sejam equipamentos de proteção para os colaboradores a seu cargo e/ou produtos de material específico, bem como todos os bens considerados oportunos para a prestação do serviço, com vista ao controlo e minimização dos riscos provenientes da inoculação de potenciais meios de contaminação. Estes recursos devem ser incluídos nas práticas previstas na área da higiene e segurança alimentar, em todas as ações decorrentes da prática na prestação do serviço, bem como em conformidade com as medidas que vierem a ser determinadas pelos estabelecimentos de ensino.

3 – Tais medidas deverão constar do Dossier Operacional devendo as mesmas serem alvo de eventual necessidade de adaptação em conformidade com a situação epidémica objeto de acionamento do plano de contingência.

CLÁUSULA 47.^a

Responsabilidade ambiental

1 – O adjudicatário está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor relativamente às obrigações ambientais, referente a toda a atividade desenvolvida, nomeadamente:

- a) Garantir e evidenciar o encaminhamento de óleos usados para entidades competentes que procedam à sua recolha e tratamento e evidenciar este encaminhamento através da afixação do certificado de “gestão de óleos”;
- b) Contratualizar com a Sociedade Ponto Verde a adesão ao subsistema de gestão de embalagens alimentares não reutilizáveis;
- c) Garantir que os resíduos produzidos são devidamente triados e encaminhados para valorização;
- d) Minimizar o consumo de plástico, devendo optar sempre que possível por materiais de maior sustentabilidade.

Águeda, 9 de maio de 2022

A Assistente Técnica,

Assinado por: **TEREZA MARIA DA CONCEIÇÃO
GONÇALVES COSTA MEIRELES**
Num. de Identificação: 08560541
Data: 2022.05.11 09:36:43+01'00'



(Tereza Meireles)

PARTE III

QUADRO I

Estabelecimentos de Ensino		Morada
Agrupamento de Escolas de Águeda	EB Águeda	Rua Cmdt Pinho e Freitas 19 3750 – 127 Águeda
	EB Assequins	Rua da Escola 147, Catraia de Assequins 3750 – 308 Águeda
	EB Borralha	Rua S Tiago 195, S Tiago 3750 – 852 Borralha
	EB Fernando Caldeira	Rua Heróis do Ultramar 19 3750 – 150 Águeda
	EB Recardães	Rua da Igreja 248, Póvoa da Igreja 3750 – 721 Recardães
	JI Giesteira	Rua da Escola 239, Giesteira 3750 – 309 Águeda
Agrupamento de Escolas de Águeda Sul	EB Aguada de Baixo	Avenida José Augusto Seabra 46 3750 – 031 Aguada de Baixo
	EB Aguada de Cima	Rua das Escolas 201, Engenho 3750-049 Aguada de Cima
	EB Prof. Artur Nunes Vidal	Rua Prof Artur Nunes Vidal 117 3750 – 430 Fermentelos
	Escola Secundária Marques de Castilho	Largo Dr. António Breda 3750 – 106 Águeda

ANEXOS

ANEXO I

Lote	Estabelecimentos Ensino	Local de confeção de refeições / local de fornecimento	N.º refeições / dia	N.º refeições 2022 (set-dez)		N.º refeições 2023(jan-jul)	
				N.º dias previsíveis	Previsão refeições	N.º dias previsíveis	Previsão refeições
1	EB Fernando Caldeira – 2.º CEB	Local de Confeção e fornecimento	177	64	11 328	126	22 302
	EB Fernando Caldeira (1.º CEB)		202	64	12 928	126	25 452
2	ESMC	Local de Confeção e fornecimento	320	64	20 480	126	40 320
3	EB Aguada de Cima (2.º/3.º CEB)	* Local de Confeção e fornecimento	192	64	12 288	126	24 192
	EB Aguada de Baixo	Fornecimento	20	64	1 280	126	2 520
	Jl Aguada de Baixo	Fornecimento	22	84	1 848	146	3 212
	EB Águeda	Fornecimento	68	64	4 352	126	8 568
	Jl Águeda	Fornecimento	91	84	7 644	146	13 286
	Jl Giesteira	Fornecimento	35	84	2 940	146	5 110
4	EB Prof. Artur Nunes Vidal 2.º/3.º CEB	* Local de Confeção e fornecimento	105	64	6 720	126	13 230
	EB Prof. Artur Nunes Vidal 1.º CEB		102	64	6 528	126	12 852
	Jl Fermentelos		41	84	3 444	146	5 986
	EB Borralha	Fornecimento	73	64	4 672	126	9 198
	Jl Borralha	Fornecimento	25	84	2 100	146	3 650
	EB Recardães	Fornecimento	59	64	3 776	126	7 434
	Jl Recardães	Fornecimento	25	84	2 100	146	3 650
	EB Assequins	Fornecimento	35	64	2 240	126	4 410
	TOTAL		1 592		106 668		205 372

* Estes locais de confeção fornecem todos os estabelecimentos de ensino que se encontram abaixo dos mesmos

ANEXO II

EMENTA PADRÃO (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ - SEMANA 1

2.^a Feira

3.^a Feira

4.^a Feira

5.^a Feira

6.^a Feira

Sopa

Prato

Salada

Sobremesa

EMENTA PADRÃO (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ - SEMANA 2

2.^a Feira

3.^a Feira

4.^a Feira

5.^a Feira

6.^a Feira

Sopa

Prato

Salada

Sobremesa

EMENTA PADRÃO (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ - SEMANA 3

2.^a Feira

3.^a Feira

4.^a Feira

5.^a Feira

6.^a Feira

Sopa

Prato

Salada

Sobremesa

EMENTA PADRÃO (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ - SEMANA 4

2.^a Feira

3.^a Feira

4.^a Feira

5.^a Feira

6.^a Feira

Sopa

Prato

Salada

Sobremesa

ANEXO III
PEDIDO DE ALTERAÇÃO DE EMENTA

ESTABELECIMENTO DE ENSINO _____

DIA: ____ / ____ / ____

Ementa definida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

Ementa pretendida

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

MOTIVO:

DATA: ____ / ____ / ____

O/A REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO / EMPRESA

INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

ESTABELECIMENTO DE ENSINO

[illegible]

O Responsável do Adjudicante: _____

O Responsável do Adjudicatário:

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

Situação - Não Funcional / Em Funcionamento

Estado - Mau / Degradado / Aceitável / Bom

AÇÕES NECESSÁRIAS - REPOSIÇÃO / REPARAÇÃO / MANUTENÇÃO

ANEXO V

REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO (VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO)

ESTABELECIMENTO DE ENSINO _____

DIA: ____ / ____ / ____

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

1 – Avaliação quantitativa

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica

EMENTA	Quantidades Adequadas (S/N)	Géneros utilizados	Quantidades Definidas (CE)	Quantidades utilizadas
SOPA				
PRATO				
FRUTA/DOCE				

2 – Análise do funcionamento do serviço

COMPONENTES	Boa	Aceitável	Má (*)
CONFEÇÃO			
QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

* - Indicar em observações a fundamentação

3 – Observações: _____

NÚMERO DE REFEIÇÕES	PRE - ESCOLAR e 1º CEB	RESTANTES REFEIÇÕES*
ENCOMENDADAS		
SERVIDAS		
DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO	Preparadoras	Acompanhantes

* Refeições a alunos de outros estabelecimentos de ensino, funcionários e outros

Data: ____ / ____ / ____

O/A Representante do Adjudicante,

O/A Representante do Adjudicatário
