

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Proc. n.º 35/22 - para “Aquisição de serviços de confeção e fornecimento de refeições e fornecimento de fruta aos alunos do concelho de Oliveira de Azeméis”

ÍNDICE

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS.....	2
CLÁUSULA 1ª (OBJETO E ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO/FORNECIMENTO)	2
CLÁUSULA 2ª (PREÇO BASE)	40
CLÁUSULA 3ª (CONTRATO)	40
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	41
SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE	41
SUBSECÇÃO I - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	41
CLÁUSULA 4ª (OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE).....	41
CLÁUSULA 5ª (PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO)	42
CLÁUSULA 6ª (ENTREGA DAS REFEIÇÕES E DA FRUTA OBJETO DO CONTRATO)	42
SUBSECÇÃO II - DEVER DE SIGILO.....	43
CLÁUSULA 7ª (OBJETO DO DEVER DE SIGILO)	43
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS	43
CLÁUSULA 8ª (PREÇO CONTRATUAL).....	43
CLÁUSULA 9ª (CONDIÇÕES DE PAGAMENTO)	44
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	45
CLÁUSULA 10ª (PENALIDADES CONTRATUAIS)	45
CLÁUSULA 11ª (FORÇA MAIOR)	47
CLÁUSULA 12ª (RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO).....	48
CLÁUSULA 13ª (FORO COMPETENTE)	48
CLÁUSULA 14ª (SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL)	48
CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS	49
CLÁUSULA 15ª (LEGISLAÇÃO APLICÁVEL).....	49
REGISTO NÃO CONFORMIDADE	51
REGISTO DE QUALIDADE DA FRUTA ESCOLAR	52
ANEXO A – INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL.....	53

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1ª

(Objeto e especificações do serviço/fornecimento)

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais cujo objeto principal é a “AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E FORNECIMENTO DE FRUTA AOS ALUNOS DO CONCELHO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS”.

2. Quantidades e especificações técnicas a satisfazer:

Pretende-se a contratação dos seguintes lotes:

Lote 1- Serviços de confeção e distribuição de refeições.

Lote 2- Fornecimento de fruta escolar.

NOTAS (aplicável a ambos os lotes):

1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário, e devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Dec. Lei 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor.
2. O adjudicatário é o responsável cível e criminalmente pela higiene e segurança alimentar e HACCP, bem como pelas condições higieno-sanitárias associadas quer ao fornecimento da fruta escolar quer ao serviço de confeção e fornecimento de refeições.
3. O adjudicatário deve implementar todos os procedimentos recomendados pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Direção-Geral de Educação (DGE), Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE), Serviços de Proteção Civil e provenientes dos serviços técnicos do Município de Oliveira de Azeméis (MOA) que se considerem de relevo

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

para a contenção da pandemia de COVID-19. Especificando-se o disposto nas orientações da DGS n.º 023/2020, n.º 024/2020 e posteriores, bem como os comunicados da DGEstE emitidos em conformidade.

Não obstante, deve ainda criar, implementar e manter todos e quaisquer procedimentos no âmbito do plano de contingência interno, de acordo com a orientação da DGS n.º 06/2020 e posteriores. Obriga-se ainda o adjudicatário a implementar imediatamente quaisquer orientações suplementares emanadas no decorrer deste procedimento e conforme o supracitado.

4. Moradas e contactos das escolas:

	Escola	Morada	Telefone
Agrupamento de escolas Soares de Basto	Escola Básica e Secundária Soares de Basto	Rua General Humberto Delgado 3720-254 Oliveira de Azeméis	256600590 256674359
	EB1 do Cruzeiro 1- Alvão	Rua de Stº André, 771 3720-082 (Alvão) Macinhata da Seixa (OAZ)	963361684
	JI de Madail	Rua da Igreja 3720-121 Madaíl (OAZ)	963363265
	EB1 de Madail	R. da Escola Primária, 8 3720-113 Madaíl (OAZ)	963362790
	EB1 n.º 1 de OAZ (Feira dos Onze)	Rua Profª Elisa de Castro Costa, 52 3720-274 Oliveira de Azeméis	963363133 963362812
	JI n.º 1 OAZ (Feira dos Onze)	Rua Professora Elisa de Castro Costa, 52 3720-274 Oliveira de Azeméis	963362526
	EB1 n.º 4 de OAZ (Fonte Joana)	Rua da Imprensa Oliveirense, nº 146 3720-305 (Fonte Joana) Oliveira Azeméis	963362958
	JI n.º 4 OAZ (Abelheira)	Rua 5 de Outubro, 137 3720-310 (Passos) Oliveira de Azeméis	963363145
	JI/EB1- Centro Escolar Comendador António da Silva Rodrigues	Rua José Soares Albergaria 3720-601 UI (OAZ)	963362788

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamento de escolas Ferreira de Castro	Escola	Morada	Telefone
	Escola Básica e Secundária Ferreira de Castro	Rua Dr. Silva Lima - Lações de Cima 3720-298 Oliveira de Azeméis	963392218
	Jl/EB1 n.º 2 de OAZ (Lações)	Rua da Escola, 21 3720-268 (Lações de Cima) O. Azeméis	963362966
	EB1 de Stº António (pólo Selores)	Rua de Selores 3720-191 Selores Ossela (OAZ)	256482299
	Jl de Ossela (Vermoim)	Rua da Indústria, 857 3720-005 Vermoim Ossela (OAZ)	963392616
	EB1 da Ponte n.º 1	Rua de Riba-UI, 151 3720-518 (Salgueiro) Santiago Riba-UI	963393251
	Jl do Cruzeiro	Rua Visconde de Santiago Riba UI, n.º 481 3720-508 (Igreja) Santiago de Riba UI (OAZ)	963392540
	Jl do Outeiro	Rua Comandante João Pais, n.º 6 3720-514 Santiago Riba UI (OAZ)	963392541
	EB1 do Outeiro	R. Pedro Maria da Fonseca, n.º 222 3720-514 S. Tiago de Riba-UI (OAZ)	963392528

Agrupamento de escolas Fajões	Escola	Morada	Telefone
	EB2,3 Carregosa	Avenida da República n.º 217 3720-017 Carregosa	256 410 450
	Jl / EB1 de Centro Escolar de Azagães	Rua João Correia 3720-012 Azagães, Carregosa (OAZ)	963392904
	Jl/EB1 de Pindelo	Rua dos Barreiros, n.º 230 3720 Pindelo (OAZ)	963392296
	Jl de Pinhão	Rua Profª Rosa Conceição Costa, n.º 250 3720-454 Pindelo (OAZ)	963392281
	Jl / EB1 de Cesar	Rua Francisco Portal e Silva 3700 Cesar (OAZ)	963392527
	Jl n.º 1 de Fajões (Areal)	Lugar do Areal Fajões 3700-656 Fajões (OAZ)	963392760
	Jl de Vilarinho	Rua Castro Calvo, n.º 90 3700 Cesar (OAZ)	256 852433
	EB1 de Fajões (Casalmarinho)	Rua de S. Martinho 3700-667 Fajões (OAZ)	963391482
	Jl / EB1 de Macieira de Sarnes	Rua dos Ingleses, n.º 30 3700 Macieira de Sarnes (OAZ)	963392750

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamento de escolas Dr. Ferreira da Silva	Escola	Morada	Telefone
	EBS Dr. Ferreira da Silva	Rua Prof. Doutor António Joaquim Ferreira da Silva, nº 1692 3720-767 Vila de Cucujães	256890327 256899287 963392228
	JI / EB1 de Faria de Baixo	Rua Prof. Abel Godinho, 52 3720-772 Vila de Cucujães (OAZ)	963393529
	JI / EB1 do Picoto	Av. João Pinto Bessa, 581 3720-763 Vila de Cucujães (OAZ)	963393260
	EB1 Maria Godinho	Largo Maria Godinho, 76 3700-761 Nogueira do Cravo	963392714
	JI Largo da Feira	Largo da Feira dos 27, 619 3700-786 Nogueira do Cravo (OAZ)	963392645
	JI / EB1 Comendador Ângelo Azevedo	Rua das Sardinheiras, 10 3720-704 S. Roque (OAZ)	256870500 963392823
	EB Comendador Ângelo Azevedo	Rua das Sardinheiras, 10 3720-704 S. Roque (OAZ)	256870500 963392823
	JI / EB1 de Bustelo	Rua Centro Vidreiro, nº 1500 3720 - 626 Bustelo S. Roque (OAZ)	963393654

Agrupamento de escolas Loureiro	Escola	Morada	Telefone
	EB Loureiro	Rua Afonso III, 199 3720-051 Loureiro (OAZ)	256691102 256691101 963392216
	EB Dr. José Pereira Tavares	Rua Padre Bernardo Xavier Coutinho, 91 3720-469 Pinheiro da Bemposta (OAZ)	256990170 963392788
	JI / EB1 de Alumieira	Praça Nossa Senhora de Alumieira, 106 3720-051 Loureiro (OAZ)	963393527
	JI / EB1 do Brejo (Serrazina)	Travessa Ferreira de Castro, nº 30 3720-532 S. Martinho da Gândara (OAZ)	256688921
	JI / EB1 de Palmaz	Rua da Igreja, nº 30 3720-423 Palmaz (OAZ)	963361495
	EB1 da Areosa	Rua do Pinheiro, nº 407 3720-461 P. Bemposta (OAZ)	256999145
	JI/ EB1 do Centro Educativo do Curval	Rua das Escolas, 211 – Curval de Baixo 3720-471 Pinheiro da Bemposta (OAZ)	963393221
	JI de Travanca	Rua Prof. Bodas, 73 3720-575 (Vessada) Travanca (OAZ)	963361498
	EB1 de Outeiro -Travanca	Rua da Liberdade, nº 345 3720-570 (Outeiro)Travanca (OAZ)	963361574

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1. SERVIÇO DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (LOTE 1)

2.1.1 O serviço de refeições visa assegurar uma alimentação completa, equilibrada e adequada às necessidades da população do ensino pré-escolar, do 1º, 2º e 3º ciclos e secundário, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios.

2.1.1.1 O prestador de serviços deve conhecer e implementar as orientações específicas emitidas pela DGEstE, DGS e DGE, executando quaisquer adaptações que se considerem necessárias ao serviço, nomeadamente a eventual transição para regimes de *take-away*.

2.1.1.2 As captações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela DGE, adequadas à população escolar, designadamente as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de julho de 2018, ISBN 978-972-742-415-3 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição clínica.

2.1.1.3 Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração (modelo a fornecer pela escola ou Município) do Encarregado de Educação ou do aluno quando maior, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da DGS.

2.1.1.4 As refeições deverão ser confeccionadas e servidas, por pessoas afetas ao prestador de serviços, nas unidades de produção sitas nas seguintes escolas:

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. EBS Ferreira de Castro | 5. EB Dr. José Pereira Tavares |
| 2. EBS Soares Basto | 6. EB Carregosa |
| 3. EBS Dr. Ferreira da Silva | 7. EB Loureiro |
| 4. EB Comendador Ângelo Azevedo | |

Cada unidade de produção (com exceção de Loureiro) é responsável por assegurar a confeção das refeições, o transporte e a sua entrega nas escolas seguidamente enumeradas, ou, em casos

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

excecionais, noutras instalações a indicar pelo MOA, devendo as refeições ser transportadas nas devidas condições e nos termos da legislação em vigor aplicável.

As refeições transportadas para o pré-escolar e 1º ciclo serão servidas aos alunos por pessoas afetas ao MOA.

Unidade Produção	Escola /JI	Local de Fornecimento	Com prolongamento
Escola Secundária Soares de Basto	JI n.º 1 de OAZ (Feira dos Onze)	JI	Sim
	EB1 n.º1 de OAZ (Feira dos Onze)	OTL	Sim
	JI n.º 4 de OAZ (Abelheira)	JI	Sim
	EB1 n.º 4 de OAZ (Fonte Joana)	EB 1	Sim
Escola secundária Ferreira de Castro	JI/EB1 n.º 2 de OAZ (Lações)	EB1	Sim
	EB1 de Selores - Polo 2	Refeitório	Não
	JI Vermoim	OTL	Não
Escola Básica Carregosa	JI/EB1 do Centro Escolar de Azagães	OTL	Sim
	JI/EB1 de Macieira de Sarnes	Refeitório	Sim
	EB1 Fajões (Casalmarinho)	Escola	Sim
	EB1 Cesar	Refeitório	Sim
	JI n.º 1 de Fajões (Areal)	JI	Sim
EB Dr. José Pereira Tavares	JI/EB1 de Palmaz (Pontinha)	Refeitório	Sim
	EB1 Areosa	Escola	Sim
	JI/EB 1 - Centro Educativo do Curval	OTL	Sim
EB Comendador Ângelo Azevedo	JI Largo da Feira	Refeitório	Não
	EB 1 Maria Godinho	Escola	Sim
	JI/EB 1 Bustelo	Escola	Não
Escola Básica e Secundária Dr. Ferreira da Silva	JI/EB1 Faria de Baixo	Escola	Sim
	JI/EB1 do Picoto	OTL	Sim

Notas:

1. Na eventualidade de ser determinado o encerramento de alguma escola acima referida ou outra situação, caberá ao MOA comunicar ao prestador de serviços esse facto, sendo remetida oportunamente listagem de escolas atualizada.

2. Os refeitórios existentes nas EB1 e JI consistem, maioritariamente, em espaços adaptados em que se servem as refeições.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

3. Durante a vigência do contrato, o prestador de serviços fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e/ou Plano Anual de Atividades do estabelecimento de ensino ou jardim-de-infância.
4. Nos estabelecimentos escolares com CAFAAF (Componente de apoio à família e atividades de animação e de apoio à família) e ATL (Atividades de tempos livres), o prestador de serviços obriga-se a fornecer as refeições a estes durante as interrupções das atividades letivas.
5. O fornecimento poderá ocorrer ainda aos fins de semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de (3) três dias úteis.

2.1.2. Quantidades estimadas

A quantidade global estimada é de 637 601 (seiscentas e trinta e sete mil seiscentas e uma) refeições, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Mês	Pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico		2º, 3º ciclos e secundário
	N.º refeições regime "normal"	N.º refeições regime "take away"	N.º refeições regime "normal"
setembro 22	22462	2200	36256
outubro 22	20420	2000	32960
novembro 22	21441	2100	34608
dezembro 22	20420	2000	32960
janeiro 23	22462	2200	36256
fevereiro 23	19399	1900	31312
março 23	23483	2300	37904
abril 23	18378	1800	29664
maio 23	22462	2200	36256
junho 23	21441	2100	34608
julho 23	21441	2100	34608
agosto 23 *	3000	500	0
Total	236 809	23 400	377 392
	637 601		

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

* Poderá haver necessidade de serem fornecidas refeições durante este período.

A estimativa de refeições a fornecer encontra-se indicada nas tabelas que a seguir se apresentam. Contudo, o MOA faz constar que a quantidade total constante da tabela do “Pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico” ^(233 809) difere da acima apresentada ^(260 209), por a mesma não contemplar o mês de agosto nem um *plafond* de eventuais necessidades de refeições que se pretende contemplar e que poderão ser solicitadas consoante as necessidades dos serviços. A eventual necessidade dessas refeições será comunicada com um aviso prévio de 5 dias e com a indicação do local onde se pretende a sua distribuição.

Pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico											
Estabelecimento	2022				2023						
	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul
EB1/JI Faria de Baixo	946	860	903	860	946	817	989	774	946	903	903
EB1/JI Picoto	2486	2260	2373	2260	2486	2147	2599	2034	2486	2373	2373
EB1 Maria Godinho	880	800	840	800	880	760	920	720	880	840	840
JI Largo da Feira	418	380	399	380	418	361	437	342	418	399	399
EB1/JI Bustelo	484	440	462	440	484	418	506	396	484	462	462
EB1 Cesar	2112	1920	2016	1920	2112	1824	2208	1728	2112	2016	2016
EB1 Fajões (Casalmarinho)	1276	1160	1218	1160	1276	1102	1334	1044	1276	1218	1218
JI nº1 de Fajões, Areal	836	760	798	760	836	722	874	684	836	798	798
EB1/JI Macieira de Sarnes	990	900	945	900	990	855	1035	810	990	945	945
Centro Escolar Azagães	1650	1500	1575	1500	1650	1425	1725	1350	1650	1575	1575
EB1/JI nº2 de OAZ	1452	1320	1386	1320	1452	1254	1518	1188	1452	1386	1386
EB1 Selores, Ossela	638	580	609	580	638	551	667	522	638	609	609
JI Vermoim	352	320	336	320	352	304	368	288	352	336	336
EB1/JI Palmaz	638	580	609	580	638	551	667	522	638	609	609
Centro Escolar Curval	902	820	861	820	902	779	943	738	902	861	861
EB1 Areosa	946	860	903	860	946	817	989	774	946	903	903

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico											
Estabelecimento	2022				2023						
	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul
EB1/JI n.º 1 de OAZ (Feira dos Onze)	2222	2020	2121	2020	2222	1919	2323	1818	2222	2121	2121
JI OAZ nº4 OAZ - Fonte Joana (a funcionar na EB1 Abelheira)	814	740	777	740	814	703	851	666	814	777	777
EB1 n.º 4 de OAZ	2420	2200	2310	2200	2420	2090	2530	1980	2420	2310	2310
Totais	22462	20420	21441	20420	22462	19399	23483	18378	22462	21441	21441
233 809											

2º e 3º ciclo e Secundárias											
Estabelecimento	2022				2023						
	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul
EBS Ferreira de Castro	9064	8240	8652	8240	9064	7828	9476	7416	9064	8652	8652
EBS Soares Basto	8426	7660	8043	7660	8426	7277	8809	6894	8426	8043	8043
EBS Dr. Ferreira da Silva	4026	3660	3843	3660	4026	3477	4209	3294	4026	3843	3843
EB Comendador Ângelo Azevedo	4422	4020	4221	4020	4422	3819	4623	3618	4422	4221	4221
EB Loureiro	4576	4160	4368	4160	4576	3952	4784	3744	4576	4368	4368
EB Dr. José Pereira Tavares	2530	2300	2415	2300	2530	2185	2645	2070	2530	2415	2415
EB Carregosa	3212	2920	3066	2920	3212	2774	3358	2628	3212	3066	3066
Totais	36256	32960	34608	32960	36256	31312	37904	29664	36256	34608	34608
377 392											

2.1.3. Ementas e Alimentos Autorizados

2.1.3.1. Na elaboração das ementas deverá ser considerada a composição e o equilíbrio nutricional, bem como a utilização de produtos em perfeito estado de salubridade e frescos, naturais e de boa qualidade.

2.1.3.2. A composição da ementa diária da refeição escolar deverá ser comum a todas as unidades de produção, e obedecer aos seguintes requisitos:

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

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

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

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

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

No que respeita às escolas básicas e secundárias (EBS), os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades adequadas, no mínimo três variedades diárias, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes. Para tempero, deverá, diariamente, ter disponível na mesa de saladas: azeite virgem extra, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.

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

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

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

h) Um pão de “mistura”, preferencialmente “pão vida”, por utente, de acordo com as especificações da DGE e AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (embalado e com cerca de 25gr). No entanto, e no que respeita ao pré-escolar e 1º ciclo, para serem assegurados os lanches escolares, devem respeitar-se as seguintes regras:

- i. **30%** das refeições escolares servidas diariamente deverão ser acompanhadas por pão;
- ii. os restantes **70%** deverão ser fornecidos e servidos diariamente como sandes para o lanche das crianças das escolas com serviço da componente de apoio à família (“com

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

prolongamento” – tabela constante no ponto 2.1.1.4) e outras necessidades a indicar até à percentagem máxima referenciada. Os alimentos a utilizar nas sandes podem ser fiambre, manteiga, queijo, marmelada ou pasta de chocolate, com preferência para os três primeiros.

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

Nota: O MOA reserva-se o direito de alterar as referidas percentagens, consoante as necessidades sentidas nas escolas.

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

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

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

l) Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate, pudim e gelatina, devendo a última ser exclusivamente de origem vegetal. Poderá ser incluído na sobremesa doce o leite-creme tipo caseiro, aletria e arroz doce.

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

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

o) A fruta servida como sobremesa e a salada fresca servida como acompanhamento, deverão ser servidas já devidamente lavadas e desinfetadas;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

p) Água (única bebida permitida) servida unicamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

Nota: No que respeita ao pré-escolar e 1º ciclo, será da responsabilidade das pessoas afetas ao MOA servir a água às crianças.

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

r) Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o prestador de serviços garantir a entrega de garrafas de azeite “Virgem Extra” (conforme legislação em vigor para o setor), ficando, no que respeita ao pré-escolar e 1º ciclo, ao encargo das pessoas afetas ao MOA a colocação do azeite em cada prato de cada criança.

2.1.3.3. As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam, quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

2.1.3.4. Deve ainda ser garantida a possibilidade de repetir, a quem desejar, a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária. Para tal, deverá observar-se:

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

(obrigatoriamente) aumentar/reforçar a quantidade diária em 10% do número diário de refeições solicitadas, por escola.

2.1.3.5 Será interdita a utilização de:

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

2.1.3.6. Conforme referido anteriormente, por razões de ordem médica, religiosa ou de dieta vegetariana o prestador de serviços obriga-se a fornecer uma refeição alternativa, de acordo com a solicitação do MOA, que poderá ocorrer no próprio dia da encomenda diária da refeição escolar. A ementa alternativa deverá manter, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

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

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

- i. dois pães (50g): um com queijo ou com fiambre e um com bife/panado/hamburger/douradinhos/nuggets e alface e tomate/cenoura, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- ii. uma peça de fruta (devidamente lavada e desinfetada);

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

- iii. um bolo de arroz ou queque de cenoura/chocolate (embalado individualmente) ou uma dose individual de biscoitos ou bolachas tipo *Maria* (4 a 6 bolachas);
- iv. um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou um iogurte líquido natural ou de aroma;
- v. uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl – com ph entre 5.8 e 8.2.

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

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

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

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

2.1.3.10. As ementas aprovadas pelo Município deverão ser enviadas pelo prestador de serviços às escolas até 15 (quinze) dias antes da semana a que se referem.

2.1.3.11. O prestador de serviços deverá assegurar a diversidade e composição das ementas nos 4 (quatro) elementos que a compõem (sopa, prato principal, sobremesa e lanche), não devendo haver ementas repetidas em 3 (três) semanas. O prestador de serviços, na escolha das ementas, deverá ainda atender à época do ano, procurando adequar-se à disponibilidade dos géneros necessários e à existência de dias que se considere que devam ser assinalados com ementas específicas.

2.1.3.12. As ementas devem fazer-se acompanhar sempre, da respetiva ficha técnica que indicará:

- i. a composição da refeição;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

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

2.1.4. Matéria-prima alimentar

2.1.4.1. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

2.1.4.2. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

2.1.4.3. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

2.1.4.4. Na matéria-prima alimentar fornecida devem, sempre que possível, privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.

2.1.5. Preparação e arrumação das instalações

2.1.5.1. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará, com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

2.1.5.2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo do período letivo, estes serviços de limpeza e arrumação deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- a) um dia antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

- b) um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;
- c) um dia imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo.

2.1.6. Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

2.1.6.1. É vedado ao prestador de serviços confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, nomeadamente no bufete da escola, ou no âmbito de outros contratos com outras entidades.

2.1.6.2. Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, ou de agrupamentos vizinhos, que sejam indicadas formalmente pelo MOA, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação.

2.1.6.3. Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pelo MOA ou pelas Direções dos Agrupamentos de Escolas.

2.1.6.4. Nos casos referidos nos números anteriores, o prestador de serviços fica responsável pelo transporte das refeições assumindo os respetivos custos e a segurança alimentar.

2.1.6.5. As sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

2.1.7. Fornecimento e Transporte

2.1.7.1. O prestador de serviços é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento e transporte de refeições (conforme legislação em vigor do setor), ficando sob a sua responsabilidade a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar ou outros provocados por falhas na qualidade e quantidade do fornecimento.

2.1.7.2. O transporte das refeições deve ser realizado em total conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, de modo a ser garantida a qualidade e características técnicas gerais das refeições, nomeadamente as normas constantes

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

no Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e no Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, e posteriores alterações, bem como de demais legislação aplicável em vigor.

2.1.7.3. O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos com condições térmicas adequadas, exclusivamente utilizadas para esse fim e que possuam meios de verificação da temperatura. O prestador de serviços afetará o número de veículos necessários para assegurar e responder às exigências do serviço, nomeadamente no que concerne às horas de entrega e à temperatura dos alimentos.

2.1.7.4. As refeições devem ser acondicionadas/transportadas em recipientes térmicos adequados e específicos para sólidos ou para líquidos, consoante os casos, de fácil higienização e que garantam as temperaturas adequadas na distribuição e conservação das mesmas, e exigidas por lei, e devidamente isolados para evitar o derrame do alimento aquando do seu transporte. Neste ponto inclui-se o transporte de saladas e sobremesas (que necessitam de frio), que deverão respeitar os requisitos mínimos de temperatura e condições higieno-sanitárias, nomeadamente em recipientes térmicos específicos para frio.

Nota: o prestador de serviços deverá possuir, para todos os equipamentos afetos à prestação de serviços, o certificado para equipamentos isotérmicos (refrigerados, frigoríficos ou caloríficos), utilizados no transporte/acondicionamento das refeições, seja próprio, alugado ou sob qualquer outra forma. O Município de Oliveira de Azeméis pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental dos documentos referidos, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

2.1.7.5. O prestador de serviços deve garantir que a temperatura de acondicionamento da refeição no ato de entrega é, no mínimo, igual a 65°C. De forma a comprovar a temperatura dos alimentos, deverá o prestador de serviços fazer-se acompanhar de termómetro(s), para posterior verificação no local de entrega, e inserção do resultado obtido no “Registo diário de fornecimento de refeições”, anexo ao presente documento.

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1.7.6. As refeições devem ser confeccionadas diariamente e entregues no próprio dia nas escolas, refeitórios ou outros espaços indicados, nas devidas condições, entre as onze horas e quinze minutos (11h15m) e as onze horas e quarenta e cinco minutos (11h45m), podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações de cada escola e/ou do MOA. Nas EBS o horário de fornecimento das refeições será definido em articulação com as Direções dos Agrupamentos de Escolas.

2.1.7.7. O número de refeições será confirmado pelo responsável do refeitório dos Jardins-de-Infância e escolas de 1º ciclo até às nove horas e trinta minutos (9h30m) do dia a que se destinam, bem como a necessidade de dietas, caso se aplique, para o próprio dia. No que respeita ao 2º e 3º ciclos e secundário, o número de refeições será obtido através do acesso ao sistema/plataforma de marcação de refeições ou enviado relatório, pela escola/agrupamento, com o n.º de refeições para o dia até às 10h00 do próprio dia.

2.1.7.8. Excetuam-se do previsto no número anterior os casos das refeições fornecidas no exterior da escola aquando de visitas de estudo ou atividades fora do estabelecimento de ensino, que serão comunicadas ao prestador de serviços com 5 (cinco) dias de antecedência, sendo informado da quantidade efetivamente necessária vinte e quatro horas (24h) antes do evento/atividade.

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

2.1.8. Pessoal a afetar ao serviço

2.1.8.1. O número de trabalhadores a afetar em cada refeitório, desde o início da prestação de serviços até à primeira avaliação do número médio de refeições, avaliação esta que será efetuada no final do segundo mês após o início do ano letivo, deverá respeitar o número mínimo a seguir indicado:

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Nº trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Nº trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Nº total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	2	2	4

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Nº trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Nº trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Nº total de Trabalhadores
E	> 200 e ≤ 250	2	2	4
F	> 250 e ≤ 300	3	1	4
G	> 300 e ≤ 350	3	2	5
H	> 350 e ≤ 400	4	1	5
I	> 400 e ≤ 450	4	2	6
J	> 450 e ≤ 500	5	1	6
L	> 500 e ≤ 600	5	2	7
M	> 600 e ≤ 700	6	2	8
N	> 700	7	2	9

2.1.8.2. No que respeita a categorias dos trabalhadores a afetar a cada refeitório:

a) nas situações de horário completo (40h semanais) deverá incluir obrigatoriamente um cozinheiro de 2.^a, um preparador e os restantes empregados de refeitório;

b) nas situações de horário parcial (20h semanais) deverá incluir empregados de refeitório, e as 20 horas semanais podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

2.1.8.3. O número de trabalhadores afetos ao 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 prestador de serviços o reforço de pessoal.

2.1.8.4. Os estagiários eventualmente afetos ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na referida tabela.

2.1.8.5. O número de trabalhadores a afetar ao serviço deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições.

2.1.8.6. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1.8.7. 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, no equipamento, no material e a terceiros.

2.1.8.8. 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 prestador de serviços.

2.1.8.9. O MOA pode solicitar ao prestador de serviços (assegurando o cumprimento do tratamento de dados pessoais ao abrigo do RGPD), sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

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

2.1.8.11. O pessoal a afetar ao serviço deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

2.1.8.12. 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 afeto ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

2.1.8.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal afeto ao serviço e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivos de acidente de trabalho.

2.1.8.14. 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.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

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

2.1.8.16. São da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços as obrigações relativas ao pessoal afeto ao serviço, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

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

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

2.1.8.19. O prestador de serviços deve possuir pelo menos um técnico de nutrição (ou área similar) em permanência, e este, além de exercer funções de acompanhamento no serviço das refeições escolares, deve também auxiliar o MOA, no sentido de esclarecer eventuais dúvidas das escolas/encarregados de educação, podendo haver lugar à elaboração de documentação se necessário.

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

- i. Junto do MOA,
- ii. Junto do órgão de gestão de cada Escola/Agrupamento.
- iii. Na comissão de verificação do fornecimento de refeições e nas vistorias periódicas a realizar de acordo com o plano de acompanhamento a fornecer pelo MOA no início do

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

contrato (neste caso deve ser obrigatoriamente um técnico superior de nutrição ou de área similar).

2.1.8.21. O prestador de serviços deve designar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária (refeições), em cada agrupamento, devendo garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) por essa distribuição, possui (em) conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

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

2.1.9. Instalações, equipamento e material

2.1.9.1. O MOA coloca à disposição do prestador de serviços as unidades de produção referidas/instalações específicas, sitas nas escolas, o equipamento (fixo e móvel) e outro material.

2.1.9.2. Consideram-se nas instalações: 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.

2.1.9.3. 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, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

2.1.9.4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos ao MOA/escola em bom estado de conservação e funcionamento.

2.1.9.5. No início da prestação do serviço será preenchido e entregue ao prestador de serviços o inventário do equipamento Anexo A - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.

2.1.9.6. No final da prestação do serviço, em articulação com o prestador de serviços, o MOA irá proceder à atualização do inventário referido no número anterior e, em caso de danos verificados

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

por dolo ou negligência do seu pessoal, deverá o prestador de serviços assegurar a reparação ou mesmo a sua substituição.

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

2.1.9.8. O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações/equipamentos do refeitório.

2.1.9.9. Para efeitos do número anterior, o prestador de serviços deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

2.1.9.10. Os encargos com água, gás e eletricidade correm por conta do MOA.

2.1.9.11. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

2.1.9.12. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel em tamanho, quantidade e qualidade adequados, bem como empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do cocontratante.

2.1.9.13. O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo referido no número anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador *self service* de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do HACCP, tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras.

2.1.9.14. Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade do prestador de serviços e a alteração deve ter o acordo prévio do MOA.

2.1.9.15. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador de serviços, serão por ele suportados.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1.9.16. O prestador de serviços terá que possuir, em cada refeitório, Kits de visita e 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

2.1.9.17. O prestador de serviços deverá 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.

2.1.9.18. Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do prestador de serviços a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo o MOA ser responsabilizado pelos eventuais prejuízos surgidos.

2.1.10. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

2.1.10.1. O prestador de serviços estará sujeito à fiscalização do MOA que será assegurada pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato. Para manter uma articulação permanente com o MOA, o prestador de serviços obriga-se a deslocar-se sempre que seja solicitado pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato, e em horário a combinar, para efeitos de análise de anomalias ocorridas e ou outros aspetos pertinentes, que se relevem de interesse para a boa execução do contrato e resolução atempada de problemas. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

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

2.1.10.3. O prestador de serviços é obrigado a dar conhecimento à fiscalização dos contactos do(s) técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos à distribuição de refeições, de forma a ser possível alertá-los sempre que haja a necessidade de efetuar trabalhos com urgência e para que estes disponibilizem, em tempo útil, os equipamentos, as viaturas e o pessoal necessários à resolução de problemas surgidos.

2.1.10.4. Caso, a qualquer momento, venha a ocorrer a substituição de qualquer uma das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, o prestador de serviços deverá informar o Município, por escrito, e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, no prazo de cinco dias úteis, do nome da nova pessoa designada, indicando a sua

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

qualificação técnica, bem como indicando se a mesma pertence, ou não, aos seus quadros técnicos, submetendo à aprovação prévia do MOA.

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

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

2.1.10.7. O MOA poderá, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho no decorrer da execução do contrato, impor a substituição do/a Diretor/a Técnico, do/a técnico/a de Nutrição e do pessoal afeto à distribuição das refeições.

2.1.10.8. Para além do/a Diretor/a Técnico, o prestador de serviços deverá incluir também, para o bom acompanhamento do respetivo contrato e boa assessoria técnica, técnicos licenciados, preferencialmente nas áreas de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar e Nutricionismo.

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

2.1.10.10. O prestador de serviços será responsável por todas as fases e processos inerentes ao fornecimento previsto no presente Caderno de Encargos.

2.1.11. Verificação e controlo do fornecimento

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

a) Diariamente, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores do estabelecimento, devendo esta verificação ser registada em impresso próprio, constante no anexo ao presente documento (Registo Diário de fornecimento de refeições), o qual será arquivado e entregue uma cópia ao responsável do prestador de serviços, devidamente assinado pelo responsável pelo refeitório/escola e pelo elemento responsável do prestador de serviços. O registo mencionado será

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

enviado, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores do estabelecimento, ao MOA/Gestor do contrato, acompanhado de registos de situações violadoras do cumprimento do contrato.

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

b) Semanalmente, pela comissão de acompanhamento composta por um representante do Município, um representante do prestador de serviços e um representante do agrupamento em causa de cada uma das unidades de produção. Poderá ainda esta comissão integrar um elemento da Unidade de Saúde Pública do ACES – Aveiro Norte – Entre Douro e Vouga 2, a título de convidado.

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

2.1.11.2. O prestador de serviços coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as captações, para permitir que dois adultos designados pela Direção do Agrupamento / Escola, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado

2.1.11.3. O prestador de serviços obriga-se a facultar, aos representantes do MOA e a demais serviços e organismos com competência específica, a visita das instalações/armazém, o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e embalamento, 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), a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores.

2.1.11.4. O prestador de serviços obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1.11.5. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente, e por unidade de produção, o n.º de amostras da refeição a seguir indicado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

2.1.11.6. A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita da refeição colocada na linha de *self service* e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.

2.1.11.7. Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

- a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;
- b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.
- c) Nos locais com refeição transportada, deve se recolhida duas amostras no final da distribuição, sendo uma refrigerada durante 72 horas e uma congelada durante uma semana.

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

2.1.11.9. No caso de suspeita de intoxicação alimentar/ indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o representante da escola deverá de imediato contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem dadas, bem como informar o MOA/Divisão Municipal de Educação.

2.1.12. Controlo Microbiológico

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

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

2.1.12.2. - No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:

a) 1.^a quinzena de outubro, 2.^a quinzena de novembro, 2.^a quinzena de janeiro, 1.^a quinzena de março e 2.^a quinzena de maio, conforme se apresenta:

	1. ^a Recolha	2. ^a Recolha	3. ^a Recolha	4. ^a Recolha	5. ^a Recolha
Prato que está a ser servido	X		X		X
Salada exposta		X		X	
Garfo/Faca/Colher	X				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		X			
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro			X		
Tábua de corte de carne/ /peixe/legumes				X	
Facas de preparação					X
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	X	X	X	X	X

b) Os resultados devem ser disponibilizados ao MOA no prazo máximo de dois meses.

2.1.13. Campanhas de Sensibilização

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

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.1.13.2. Nestes termos constituirá obrigação do prestador de serviços realizar, no período de vigência do contrato:

- i. 2 (duas) a 3 (três) sessões de sensibilização para os encarregados de educação (com a duração de cerca de 2 (duas) horas), em data e horário a determinar pela Divisão Municipal de Educação.
- ii. 2 (duas) a 3 (três) sessões de sensibilização para os alunos, de acordo com as necessidades dos Projetos Educativos dos agrupamentos (com a duração de cerca de duas horas), em data e horário a determinar pela Divisão Municipal de Educação.
- iii. E sempre que a Divisão Municipal de Educação entenda ser necessário realizar sessões de sensibilização para o pessoal afeto aos refeitórios escolares e bufetes.

Nota: Se por motivos de pandemia não for possível realizar em regime presencial, este tipo de atividades será realizado em regime webinar.

2.1.14. Seguros

A cobertura através de contratos de seguro, nomeadamente, seguro de responsabilidade civil, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro multirriscos ou de incêndio; seguro de acidentes de trabalho e outros inerentes ao serviço objeto do contrato é da responsabilidade do prestador de serviços.

O Município de Oliveira de Azeméis pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

2.2. FORNECIMENTO DE FRUTA ESCOLAR (LOTE 2)

2.2.1. O fornecimento de fruta escolar enquadra-se na Estratégia Nacional do Regime de Fruta Escolar, e propõe-se contribuir para a promoção de hábitos de consumo de alimentos benéficos para a saúde das populações mais jovens e para a redução dos custos sociais e económicos associados a regimes alimentares menos saudáveis. Decorre do previsto na Portaria n.º 1242/2009, de 12 de outubro (alterada pela Portaria n.º 206/2012, de 5 de julho, Portaria n.º

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

375/2015, de 20 de outubro e Portaria n.º 113/2018, de 30 de abril), que regulamenta a aplicação das medidas previstas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, do Conselho, de 22 de outubro, e no Regulamento (CE) n.º 288/2009, da Comissão, de 7 de abril, no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, da Comissão e respetivas alterações.

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

2.2.2. Quantidades estimadas

A quantidade global estimada é de 167 220 (cento e sessenta e sete mil, duzentas e vinte) peças de fruta, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Mês	Semanas entrega	Total peças mês
setembro 22	1	5574
outubro 22	4	22296
novembro 22	4	22296
dezembro 22	2	11148
janeiro 23	3	16722
fevereiro 23	3	16722
março 23	4	22296
abril 23	2	11148
maio 23	4	22296
junho 23	3	16722
	30	167 220

A estimativa de peças de fruta a fornecer é a que a seguir se apresenta:

Agrup.	Jardim-de-Infância	2022				2023					
		set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun
Dr. Ferreira da Silva	Faria de baixo	22	88	88	44	66	66	88	44	88	66
	Picoto	106	424	424	212	318	318	424	212	424	318
	Nogueira do Cravo	42	168	168	84	126	126	168	84	168	126
	Largo da Feira	46	184	184	92	138	138	184	92	184	138
	Comendador Ângelo Azevedo	90	360	360	180	270	270	360	180	360	270

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrup.	Jardim-de-Infância	2022				2023					
		set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun
	Bustelo	30	120	120	60	90	90	120	60	120	90
Fajões	Cesar	106	424	424	212	318	318	424	212	424	318
	Vilarinho	68	272	272	136	204	204	272	136	272	204
	nº1 de Fajões, Areal	96	384	384	192	288	288	384	192	384	288
	Macieira de Sarnes	52	208	208	104	156	156	208	104	208	156
	Azagães	76	304	304	152	228	228	304	152	304	228
	Pindelo	40	160	160	80	120	120	160	80	160	120
	Pinhão	36	144	144	72	108	108	144	72	144	108
Ferreira de Castro	nº2 de Oliveira de Azeméis	86	344	344	172	258	258	344	172	344	258
	Vermoim	46	184	184	92	138	138	184	92	184	138
	Outeiro	82	328	328	164	246	246	328	164	328	246
	Cruzeiro	50	200	200	100	150	150	200	100	200	150
Loureiro	Alumieira	168	672	672	336	504	504	672	336	672	504
	Brejo	30	120	120	60	90	90	120	60	120	90
	Palmaz	32	128	128	64	96	96	128	64	128	96
	Travanca	92	368	368	184	276	276	368	184	368	276
	Curval	30	120	120	60	90	90	120	60	120	90
Soares Basto	Madaíl	36	144	144	72	108	108	144	72	144	108
	Nº1 OAZ (Feira dos Onze)	106	424	424	212	318	318	424	212	424	318
	Nº4 OAZ (a funcionar na EB1 Abelheira)	106	424	424	212	318	318	424	212	424	318
	Comendador António da Silva Rodrigues	94	376	376	188	282	282	376	188	376	282
	Totais	1768	7072	7072	3536	5304	5304	7072	3536	7072	5304
53 040											

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamento	Escola Básica	2022					2023				
		set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun
Dr. Ferreira da Silva	Faria de Baixo	88	352	352	176	264	264	352	176	352	264
	Picoto	264	1056	1056	528	792	792	1056	528	1056	792
	Maria Godinho	108	432	432	216	324	324	432	216	432	324
	Comendador Ângelo Azevedo	372	1488	1488	744	1116	1116	1488	744	1488	1116
	Bustelo	46	184	184	92	138	138	184	92	184	138
Fajões	Cesar	266	1064	1064	532	798	798	1064	532	1064	798
	Casalmarinho	140	560	560	280	420	420	560	280	560	420
	Macieira de Sarnes	60	240	240	120	180	180	240	120	240	180
	Carregosa - a funcionar na EB2,3 Carregosa	46	184	184	92	138	138	184	92	184	138
	Azagães	190	760	760	380	570	570	760	380	760	570
	Pindelo	66	264	264	132	198	198	264	132	264	198
Ferreira de Castro	nº2 de Oliveira de Azeméis	102	408	408	204	306	306	408	204	408	306
	Selores	72	288	288	144	216	216	288	144	288	216
	Ponte	134	536	536	268	402	402	536	268	536	402
	Outeiro	312	1248	1248	624	936	936	1248	624	1248	936
Loureiro	Alumieira	112	448	448	224	336	336	448	224	448	336
	EB Loureiro	162	648	648	324	486	486	648	324	648	486
	Brejo	128	512	512	256	384	384	512	256	512	384
	Palmaz	50	200	200	100	150	150	200	100	200	150
	Areosa	128	512	512	256	384	384	512	256	512	384
	Curval	90	360	360	180	270	270	360	180	360	270
	Travanca	94	376	376	188	282	282	376	188	376	282
Soares Basto	Cruzeiro (Alvão)	68	272	272	136	204	204	272	136	272	204
	Madaíl	78	312	312	156	234	234	312	156	312	234
	N.º 1 OAZ	156	624	624	312	468	468	624	312	624	468
	N.º 4 OAZ	324	1296	1296	648	972	972	1296	648	1296	972
	Comendador António da	150	600	600	300	450	450	600	300	600	450

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Agrupamento	Escola Básica	2022					2023				
		set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun
	Silva Rodrigues										
	Totais	3806	15224	15224	7612	11418	11418	15224	7612	15224	11418
		114 180									

2.2.3. Especificações do fornecimento

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

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

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

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

- a) 100 gramas para as frutas, produtos hortícolas e bananas, previstos no ponto 2.2.3.1.

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Nota:

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

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

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

2.2.3.4. Modo de apresentação - Os frutos devem ser devidamente higienizados e preparados para consumo com casca, nomeadamente, maçã, pêra, ameixa, pêssago, cenoura e tomate, ou apenas higienizados para embalamento e consumo sem casca, nomeadamente, clementina, tangerina, laranja, banana, anôna, kiwi e dióspiro.

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

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

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

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

Nota: O cocontratante deve ser detentor de todos os documentos/certificados em vigor, reservando-se ao Município o direito de solicitar a apresentação, caso aplicável, de cópias da Certificação de Qualidade de produção Integrada, de modo de produção biológico, de

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

denominação de origem protegida, de indicação geográfica protegida ou de produção integrada, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

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

Não serão igualmente aceites produtos de origem não prevista no ponto 2.2.3.6.

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

2.2.4. Fornecimento e Transporte

2.2.4.1. Local de Entrega: Os fornecimentos/entregas serão efetuados diretamente nas escolas referidas, ou, em caso excecionais, noutras instalações a indicar pelo MOA.

Em cada entrega será fornecido ao responsável da escola a guia de remessa correspondente, devidamente formalizada e assinada.

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

2.2.4.3. Quantidade e Frequência: A entrega será feita uma vez por semana, à segunda-feira, em quantidade suficiente para duas disponibilizações aos alunos inscritos no programa, sendo a quantidade de frutos a entregar em cada semana correspondente ao necessário para que todos os alunos inscritos possam beneficiar de dois frutos nessa semana respeitando a diversificação e

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

variedade definidas bem como as condições de qualidade, higienização e embalagem estipuladas, quer na legislação em vigor, quer no presente procedimento.

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

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

2.2.5. Pessoal afeto ao fornecimento objeto de contratação

2.2.5.1. O pessoal responsável pelo embalamento, transporte e entrega da fruta deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas.

Em caso de incorreção por parte de algum colaborador da empresa, poderá o MOA exigir a sua retirada do circuito de fornecimento em causa.

2.2.5.2. São da exclusiva responsabilidade do fornecedor as obrigações relativas ao pessoal afeto ao fornecimento, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

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

2.2.5.4. O fornecedor deve designar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição semanal, em cada agrupamento, devendo garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) por essa distribuição,

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

possuem conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

2.2.5.5. O MOA pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental das habilitações das pessoas afetas ao fornecimento, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

2.2.6. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

2.2.6.1. O fornecedor estará sujeito à fiscalização do MOA que será assegurada pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato. Para manter uma articulação permanente com o MOA, o fornecedor obriga-se a deslocar-se sempre que seja solicitado pela Divisão Municipal de Educação/Gestor do contrato, e em horário a combinar, para efeitos de análise de anomalias ocorridas e ou outros aspetos pertinentes, que se relevem de interesse para a boa execução do contrato e resolução atempada de problemas. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

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

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

2.2.6.4. O fornecedor é obrigado a dar conhecimento à fiscalização dos contactos do(s) técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos à distribuição de fruta.

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

2.2.6.6. O fornecedor obriga-se a descrever na fatura, de forma clara e inequívoca, o tipo de fruta e quantidades fornecidas em cada escola, bem como a origem dos respetivos produtos.

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

2.2.7. Verificação e controlo do fornecimento

2.2.7.1. A verificação e controlo da quantidade e qualidade da fruta será efetuada:

- Pelos responsáveis das escolas:

- **Semanalmente**, através da receção das guias de remessa entregues pelo fornecedor, as quais serão remetidas ao MOA/Divisão Municipal de Educação na via original, devidamente assinadas. As guias devem conter obrigatoriamente o número de peças entregues, bem como o respetivo peso.

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

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

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

- Pela comissão de acompanhamento, composta por um representante do Município, um representante do fornecedor e um representante do(s) agrupamento(s) em causa:

- **Trimestralmente** – reunião de acompanhamento

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

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

2.2.8. Seguros

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

Cláusula 2ª

(Preço base)

Para efeitos do artigo 47º, n.º 1, 3 e 4, do CCP, o preço base foi fixado, no que concerne ao Lote 1 - Serviços de confeção e distribuição de refeições, tendo em conta os valores do histórico acrescidos de 20% para fazer face ao aumento generalizado dos preços e ainda as especificidades técnicas indicadas na cláusula 1.ª deste Caderno de Encargos, no montante de **1 208 698,80€** (um milhão, duzentos e oito mil, seiscentos e noventa e oito euros e oitenta cêntimos) e no que respeita ao Lote 2 - fornecimento de fruta escolar, tendo em consideração o valor máximo de comparticipação, e ainda as especificidades técnicas indicadas na cláusula 1.ª deste Caderno de Encargos, no montante de **26 755,20€** (vinte e seis mil, setecentos e cinquenta e cinco euros e vinte cêntimos). Aos valores mencionados acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 3ª

(Contrato)

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

c) O presente Caderno de Encargos;

d) A proposta adjudicada;

e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

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

4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do Cocontratante

Subsecção I - Disposições gerais

Cláusula 4ª

(Obrigações principais do cocontratante)

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

- a) Obrigação da prestação de serviço em conformidade com as características/especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª.
- b) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª.
- c) a título acessório, designadamente, a recorrer a todos os meios que sejam necessários e adequados à prestação do serviço e ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

- d) O cocontratante obriga-se a respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental, de igualdade de género e de prevenção e combate à corrupção, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.

Cláusula 5ª

(Período de vigência do contrato)

1. O período de vigência do contrato inicia-se a 1 de setembro e termina, no que concerne ao serviço de fornecimento de refeições, a 31 de agosto de 2023 e no que concerne ao fornecimento de fruta escolar, a 30 de junho de 2023.

O contrato não pode produzir quaisquer efeitos antes da concessão do visto ou da declaração de conformidade do Tribunal de Contas, nos termos impostos pelo n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto (na sua redação atual).

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

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

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

Cláusula 6ª

(Entrega das refeições e da fruta objeto do contrato)

1. As refeições e fruta escolar objeto do contrato deverão ser entregues conforme disposto na cláusula 1ª.
2. Todas as despesas e custos com o transporte das refeições e da fruta objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega, são da responsabilidade do cocontratante.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Subsecção II - Dever de sigilo

Cláusula 7ª

(Objeto do dever de sigilo)

1. O cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Oliveira de Azeméis, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo cocontratante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Secção II – Obrigações do Município de Oliveira de Azeméis

Cláusula 8ª

(Preço contratual)

1. Pela prestação de serviços e fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Oliveira de Azeméis deve pagar ao cocontratante o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte da fruta e transporte das refeições objeto do contrato para os respetivos locais de entrega.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional**Cláusula 9ª****(Condições de Pagamento)**

1. A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município de Oliveira de Azeméis, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) num prazo de 30 (trinta) dias após a receção pelo Município de Oliveira de Azeméis das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, salvo se estabelecida condição de pagamento distinta desta no contrato, não podendo em qualquer caso esta exceder os 60 (sessenta) dias.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega da fruta e no caso das refeições, com a entrega da mesma e envio do resumo das avaliações realizadas diariamente, no último dia útil de cada mês (conforme disposto na alínea a), do ponto 2.1.11.1., da Cláusula 1ª do presente documento), devendo o concorrente fazer menção expressa do prazo de pagamento que pretende ver executado no decurso da execução do contrato.

Nota: Caso se verifique o mesmo adjudicatário para ambos os lotes, deverá emitir-se faturas separadas, uma para as refeições escolares e outra para a fruta escolar, sendo que, neste último caso deverá ser observado o disposto no ponto 2.2.6.6., da cláusula 1ª, do Caderno de Encargos.

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

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

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

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

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO**Cláusula 10ª****(Penalidades contratuais)**

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

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

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

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

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

e) Falta de qualidade, quantidade insuficiente e atraso no horário de entrega das refeições escolares - sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verificarem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, fruta putrificada, caraterísticas organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do horário previsto, o MOA não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao cocontratante, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.

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

Notas:

- No caso de incumprimento das situações referidas anteriormente (presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não apropriadas, má confeção, refeição torrada ou salgada) o cocontratante obriga-se no prazo de um mês a informar por escrito o MOA das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuadas e respetivos resultados de ocorrência.
 - Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior aos limites definidos no artigo 329.º, do C.C.P., será este último o valor máximo aplicável.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do cocontratante, o Município de Oliveira de Azeméis pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.
 3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo cocontratante ao abrigo das alíneas a) a e), do n.º 1, relativamente ao fornecimento cujo atraso na respetiva entrega tenha determinado a resolução do contrato.
 4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Oliveira de Azeméis tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do cocontratante e as consequências do incumprimento.
 5. O Município de Oliveira de Azeméis pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
 6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Oliveira

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

de Azeméis exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11ª

(Força maior)

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

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do cocontratante, na parte em que intervenham;

b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do cocontratante ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;

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

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

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

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior, ou o prolongamento do contrato até ao limite das quantidades estimadas.

Clausula 12ª

(Resolução por parte do contraente público)

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

Cláusula 13ª

(Foro competente)

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

Cláusula 14ª

(Subcontratação e cessão da posição contratual)

1. A subcontratação pelo cocontratante e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos previstos no CCP.

2. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para resolução do contrato, aquele cederá a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato, pela ordem sequencial de classificação dos concorrentes, sempre que tal seja aplicável.

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional**CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS****Clausula 15ª****(Legislação aplicável)**

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

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo Diário da Qualidade das Refeições

Registo

Registo Diário da Qualidade das Refeições

R-10.11.43 __/__/__

IDENTIFICAÇÃO DO REFEITÓRIO	
Nome _____	
Agrupamento _____	

Data ____/____/____

Hora de entrega ____ h ____ m

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

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

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

OBSERVAÇÕES

OS INTERVENIENTES
Pela escola _____
Pela Empresa _____

NOTA: Este documento:

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

Mod-10.11.54/2

Divisão Municipal de Educação

Pág. 1/1

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo Não Conformidade



Câmara Municipal

Registo

Não conformidade

R-10.11.16 __/__/__

ORIGEM / DESCRIÇÃO	
Escola /JI _____	Data ____/____/____
☐ Visita planeada ☐ Visita corretiva ☐ Outra	
☐ Reclamação Apresentada por _____	
Descrição dos problemas 	
Data _____	Responsável _____

ANÁLISE DE CAUSAS / AÇÃO A DESENVOLVER	
Análise de causas 	
Ação a desenvolver / data / responsável 	
Data _____	Responsável _____

VERIFICAÇÃO PELA DME	
Data _____	Responsável _____

Mod-10.11.16/1

Divisão Municipal de Educação

Pág. 1/1

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Registo de Qualidade da Fruta Escolar

Registo

Registo de Qualidade da Fruta Escolar

R - 10.11.49 ____/____/____

IDENTIFICAÇÃO DA ESCOLA _____

DATA DE ENTREGA ____/____/____

HORA DE ENTREGA ____h____m

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

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

OBSERVAÇÕES

O/A RESPONSÁVEL

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

Mod-10.11.61/0

Divisão de Educação

Pág. 1/1



CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público Internacional

Equipamento fixo e móvel

Situação inicial

1ª Verificação

2ª Verificação

3ª Verificação

[illegible]

Ações necessárias - Não necessita / Reposição / Reparação / Manutenção / Substituição

