

CONCURSO PÚBLICO

Aquisição de serviços de refeições para a Escola Básica e Secundária de Anadia, Escola Básica de Vilarinho do Bairro e Escola Básica de Anadia

CADERNO DE ENCARGOS

O presente Caderno de Encargos, composto por trinta e cinco (35) folhas, numeradas de um (01) a trinta e cinco (35), todas por mim rubricadas, foi aprovado em reunião ordinária do Executivo Municipal, realizada no dia doze (12) de maio de dois mil e vinte e dois (2022).

A Chefe de Divisão



maio de 2022

ÍNDICE

I. CLÁUSULAS GERAIS

Capítulo I – Disposições iniciais

- Cláusula 1.^a – Objeto do contrato
- Cláusula 2.^a – Elementos do contrato
- Cláusula 3.^a – Preço base
- Cláusula 4.^a – Prazo de vigência do contrato

Capítulo II – Obrigações do adjudicatário

- Cláusula 5.^a – Obrigações principais do adjudicatário
- Cláusula 6.^a – Dever de sigilo e respetivo prazo
- Cláusula 7.^a – Seguros

Capítulo III – Obrigações do contraente público

- Cláusula 8.^a – Preço contratual
- Cláusula 9.^a – Condições de pagamento

Capítulo IV – Penalidades contratuais

- Cláusula 10.^a – Penalidades contratuais
- Cláusula 11.^a – Força maior
- Cláusula 12.^a – Resolução por parte do contraente público
- Cláusula 13.^a – Resolução por parte do adjudicatário

Capítulo V – Disposições diversas

- Cláusula 14.^a – Cessão da posição contratual e subcontratação
- Cláusula 15.^a – Comunicações e notificações
- Cláusula 16.^a – Contagem dos prazos
- Cláusula 17.^a – Prestação de caução
- Cláusula 18.^a – Contrato escrito
- Cláusula 19.^a – Legislação aplicável
- Cláusula 20.^a – Proteção de dados

II. CLÁUSULAS TÉCNICAS

- Cláusula 21.^a – Requisitos técnicos e funcionais da prestação de serviços
- Cláusula 22.^a - Serviço de refeições através de marcações diárias em plataforma eletrónica (Pré-escolar e 1.º CEB - Alunos)
- Cláusula 23.^a - Serviço de refeições através de marcações diárias em plataforma eletrónica (2.º/3.º CEB e Ensino Secundário - Alunos)
- Cláusula 24.^a – Ementas

Cláusula 25.^a – Documentação, informações e acompanhamento

Cláusula 26.^a – Requisitos de higiene e segurança

Cláusula 27.^a – Pessoal afeto à atividade

Cláusula 28.^a – Instalações, equipamento e material

Cláusula 29.^a – Implementação do sistema de HACCP

Anexos

Anexo A – Elenco de Refeição, Tipologia de Serviços e Recursos Humanos Afetos

Anexo B – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares

Anexo C – Registo de Funcionamento do Refeitório

Anexo D – Mapa de Quantidades

I. CLÁUSULAS GERAIS

Capítulo I – Disposições iniciais

Cláusula 1.^a

Objeto do contrato

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de serviços de refeições escolares (almoços), para o ano letivo 2022/2023, nas condições especificadas neste documento.

Cláusula 2.^a

Elementos do contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e anexos.
2. O contrato a celebrar integra, ainda, os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a 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, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.^a

Preço base

O preço base do presente procedimento é de 535.066,80 € (quinhentos e trinta e cinco mil sessenta e seis euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 4.^a

Prazo de vigência do contrato

1. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além de sua cessação, o contrato entra em vigor no dia 1 de setembro de 2022 ou na data da sua celebração, caso esta ocorra posteriormente, caducando a 31 de julho de 2023.
2. Os serviços previstos para os estabelecimentos de ensino do 1.º, 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e ensino secundário, identificados no Anexo A a este caderno de encargos, abrangem todos os dias letivos do ano letivo 2022/2023, num total estimado de 180 dias.
3. Os serviços previstos para os estabelecimentos de educação pré-escolar, descritos no Anexo A a este caderno de encargos, abrangem todos os dias letivos mais os dias exclusivos ao desenvolvimento das Atividades de Animação e de Apoio à Família, em que aqueles estabelecimentos se encontrem em funcionamento no ano letivo 2022/2023, num total estimado de 228 dias.

Capítulo II – Obrigações do adjudicatário

Cláusula 5.^a

Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável ou no presente caderno de encargos, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário, nomeadamente, as seguintes obrigações:
 - a) Executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência e o zelo próprios das melhores práticas;
 - b) Fornecer os produtos e serviços ao contraente público nos locais definidos no Anexo A a este caderno de encargos, nos termos da proposta apresentada, e em conformidade com as normas legais aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos, níveis de serviço e demais requisitos constantes no presente caderno de encargos;
 - c) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos, exceto nos casos previstos no presente caderno de encargos;
 - d) Realizar todas as tarefas solicitadas pelo contraente público e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa, devendo recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos

necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;

- e) Entregar os produtos, objeto do contrato, em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis;
 - f) Comunicar ao contraente público a nomeação do gestor de cliente responsável pela execução do contrato e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
 - g) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que os serviços são fornecidos, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - h) Manter atualizadas as condições que habilitam o adjudicatário a prestar o serviço objeto do contrato;
 - i) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas, bem como por motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.
2. O adjudicatário fica, ainda, obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.^a

Dever de sigilo e respetivo prazo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao contraente público, 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 a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

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

Cláusula 7.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos inerentes à prestação dos serviços.
2. O contraente público pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de três dias úteis.

Capítulo III – Obrigações do contraente público

Cláusula 8.^a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços, objeto do presente procedimento, o contraente público pagará ao adjudicatário, por cada almoço requisitado, o valor unitário constante da proposta, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos legais e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente as de deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O preço contratual não será objeto de revisão.

Cláusula 9.^a

Condições de pagamento

1. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, para o endereço eletrónico geral@cm-anadia.pt, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas, estabelecimento de ensino, referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos da cláusula anterior, serão liquidadas no prazo de 30 dias após a receção das correspondentes faturas, as quais só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
3. Para os efeitos do disposto no número anterior, a obrigação considerar-se-á vencida com a prestação do serviço, objeto do contrato.
4. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto ao valor indicado na fatura, deve aquele comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Capítulo IV – Penalidades contratuais

Cláusula 10.^a

Penalidades contratuais

O incumprimento das condições de fornecimento e demais obrigações previstas no contrato, a celebrar na sequência do presente procedimento confere ao contraente público o direito de exigir da entidade adjudicatária o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos termos do artigo 329.º do CCP.

Cláusula 11.^a

Força maior

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

Cláusula 12.^a**Resolução por parte do contraente público**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o contraente público pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao adjudicatário.

Cláusula 13.^a**Resolução por parte do adjudicatário**

1. O adjudicatário poderá resolver o contrato, quando se verificarem os fundamentos de resolução previstos na lei.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos do n.º 3 do artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo V – Disposições diversas**Cláusula 14.^a****Cessão da posição contratual e subcontratação**

1. Não é admitida a cessão da posição contratual.
2. O adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, salvo prévia autorização escrita do Município de Anadia.
3. Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços, objeto do contrato.

Cláusula 15.^a**Comunicações e notificações**

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

Cláusula 16.^a

Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, não se suspendendo aos sábados, domingos e feriados.

Cláusula 17.^a

Prestação de caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 5% do preço contratual.
2. O contraente público pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais pelo cocontratante.

Cláusula 18.^a

Contrato escrito

O contrato resultante do presente procedimento será reduzido a escrito.

Cláusula 19.^o

Legislação aplicável

Em tudo o que for omissa o presente caderno de encargos, aplicar-se-ão as disposições constantes da legislação em vigor, nomeadamente o disposto no Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.^a

Proteção de dados

Caso a execução do contrato implique o acesso a dados pessoais, o adjudicatário deverá dar cumprimento às medidas técnicas e organizativas adequadas ao tratamento de dados pessoais cumprindo o disposto no Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016.

II. CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 21.^a

Requisitos técnicos e funcionais da prestação de serviços

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

1. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade inserida no âmbito do presente procedimento, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
2. Garantir o exato e pontual cumprimento da prestação de serviços, durante o período da vigência do contrato, estipulado na cláusula 4.^a, de acordo com elenco de estabelecimentos de educação e de ensino constantes do Anexo A ao presente caderno de encargos, sem qualquer encargo adicional para o contraente público, devendo as refeições serem confeccionadas e empratadas em boas condições de higiene e segurança alimentar, em cumprimento das disposições legais, nacionais e comunitárias, aplicáveis à higiene geral dos géneros alimentícios;
3. Garantir o exato e pontual cumprimento da prestação de serviços, durante o período de vigência do contrato, em todos os dias letivos, dos estabelecimentos de ensino do 1.º, 2.º e 3.º ciclo do ensino básico e secundário, ou em todos os dias de funcionamento, dos estabelecimentos de educação pré-escolar, de acordo com informação a prestar pelo contraente público ou por outra entidade por aquele designada;
4. Garantir a prestação de serviços durante outros períodos do ano letivo em situações devidamente fundamentadas pelo contraente público e/ou pelos estabelecimentos escolares, devendo aquele comunicar ao adjudicatário essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;
5. Garantir a qualidade e condições de higiene e segurança alimentar na prestação de serviços, nomeadamente, no que respeita aos locais de confeção/cozinhas e seus anexos, aos refeitórios, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente, nos casos de intoxicação alimentar;
6. Garantir, sem prejuízo do disposto na legislação aplicável em matéria laboral, que o pessoal afeto à execução do contrato tenha formação, designadamente, na área da higiene e segurança alimentar;
7. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos, bem como as datas previstas para a realização das formações deverão ser previamente comunicados ao contraente público;

8. Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
9. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pelo contraente público, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
10. Assegurar a carga e descarga de géneros ou afins e a circulação de refeições entre cozinha e refeitório;
11. Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
12. Assegurar a recolha, transporte, separação e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em recipientes com tampas acionadas por pedal, forrados com sacos de plástico de utilização única, e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem, designadamente os óleos de fritar usados;
13. Garantir a disponibilização de livro de reclamações no serviço de Educação do Município de Anadia;
14. Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
15. Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo B ao presente caderno de encargos;
16. Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo B ao presente caderno de encargos;
17. Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas de massa, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;
18. Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para o contraente público, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
19. Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
20. Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

21. Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos;
22. Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
23. Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para o contraente público, sempre que por este seja determinado;
24. Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura, conforme sistema HACCP do cocontratante;
25. O aprovisionamento de matérias-primas (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos e ovos, incluindo, ovos pasteurizados) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;
26. Em caso de espaço reduzido nos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas dos géneros alimentícios e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

Cláusula 22.^a

Serviço de refeições através de marcações diárias em plataforma eletrónica (Pré-escolar e 1.º CEB - Alunos)

1. Para efeitos de cálculo das refeições a servir pelo adjudicatário, deverá ser considerado o número de marcações registadas, diariamente, pela escola, em plataforma eletrónica, até às 09:30h, do próprio dia em que a refeição será servida. Até essa hora o número de refeições marcadas não poderá, em caso algum, ultrapassar 5% do número de refeições marcadas até véspera.
2. O adjudicatário terá acesso à plataforma onde poderá consultar o número de refeições registadas.
3. As quantidades a fornecer pelo adjudicatário serão estimadas com base no número de registos efetuados na referida plataforma.
4. A faturação efetuada pelo adjudicatário deverá coincidir com o número mensal de marcações registadas, na plataforma eletrónica.

Cláusula 23.^a**Serviço de refeições através de marcações diárias em plataforma eletrónica****(2.º/3.º CEB e Ensino Secundário - Alunos)**

1. Para efeitos de cálculo das refeições a servir pelo adjudicatário, deverá ser considerado o número de marcações registadas, diariamente, pela escola, em plataforma eletrónica, em cada um dos refeitórios.
2. No caso de marcações efetuadas no próprio dia, as mesmas deverão ser efetuadas até às 09:30 horas. Até essa hora o número de refeições marcadas não poderá, em caso algum, ultrapassar 5% do número de refeições marcadas até véspera.
3. As quantidades a fornecer pelo adjudicatário serão estimadas com base no número de registos efetuados no referido portal.
4. A faturação efetuada pelo adjudicatário deverá coincidir com o número mensal de marcações registadas na plataforma eletrónica.

Cláusula 24.^a**Ementas**

1. A confeção das refeições, objeto do presente procedimento, deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade e de higiene e segurança alimentar, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção e com respeito pelas ementas aprovadas pelo contraente público.
2. As ementas devem ser elaboradas em conformidade com o modelo definido pelo contraente público, com indicação do valor nutricional, devendo as mesmas ser apresentadas para aprovação do Município, com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de serem acordados outros termos entre as partes. Para o efeito, o adjudicatário deve enviar as ementas para o endereço de correio eletrónico: geral@cm-anadia.pt
3. Constitui obrigação do adjudicatário elaborar ficha técnica e nutricional da ementa, com indicação da composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção, nos termos da legislação em vigor.
4. A ficha técnica da ementa deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
5. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pelo contraente público, de preferência no exterior do estabelecimento.

6. Constitui obrigação do adjudicatário elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre 4 (quatro) a 5 (cinco) semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano.
7. Garantir a maior alternância possível entre alimentos proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos).
8. Constitui obrigação do cocontratante respeitar a Lei nº 11/2017 de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das refeições servidas nas cantinas e refeitórios públicos.
9. O adjudicatário deve assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes do Anexo B ao presente caderno de encargos.
10. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas no Anexo B a este caderno de encargos e demais legislação em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, composição das ementas e às capitações dos alimentos.
11. A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos destinatários, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais.
12. Os alimentos que não constem no Anexo B a este caderno de encargos (que contém a lista de alimentos autorizados) não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes e desde que previamente autorizados pelo contraente público, por sua própria iniciativa ou por proposta do adjudicatário.
13. O adjudicatário deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pelo contraente público, com a antecedência mínima de 24 horas.
14. O plano de ementas não pode ser alterado sem autorização prévia da entidade adjudicante.
15. Sempre que se justifique, o contraente público pode solicitar ao adjudicatário, refeições de carácter especial, de valor equivalente e consequentemente sem encargos adicionais:

a. Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico para passeios e visitas de estudo:

Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 1 pão (50gr) com panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e desinfetada e que não necessite

de ser descascada, à exceção de banana);

- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor igual ou superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 garrafas de água (0,33cl).

b. Almoço Especial: Comemoração de datas festivas e dias temáticos, a definir com o contraente público.

16. Para as ementas em causa, o adjudicatário poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação do contraente público.
17. Constitui obrigação do adjudicatário fornecer refeição de substituição, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente, o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique).
18. O adjudicatário deverá assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes captações e preço distintos

Cláusula 25.^a

Documentação, informações e acompanhamento

Compete ao adjudicatário apresentar ao contraente público, sempre que este o solicite, e sem prejuízo dos relatórios de gestão, todos os documentos e informações relativos à execução do contrato, designadamente:

1. Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
2. Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
3. Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
4. Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidos para a prestação de serviços objeto do contrato, incluindo os respeitantes a veículos de transporte de refeições ou géneros;

5. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes do contraente público, pelo menos, com a periodicidade de duas reuniões por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião, sendo que a primeira reunião terá lugar, se possível, duas semanas antes do início da prestação de serviço;
6. As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte do contraente público, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
7. O adjudicatário, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverá informar o contraente público, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, qual o funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria;
8. A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.

Cláusula 26.^a

Requisitos de higiene e segurança

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

1. Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos, contendo as ações a realizar e a sua frequência, e sujeitá-lo à aprovação do contraente público;
2. Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para o contraente público e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;
3. Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido;
4. Garantir a limpeza, nomeadamente, de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e loiça,
5. Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
6. Garantir a recolha diária de uma amostra de refeição completa. As amostras deverão ser recolhidas em sacos adequados, identificadas e datadas, guardando-as num equipamento

refrigerado, durante um período de 72 horas, para despiste de suspeitas de intoxicação alimentar;

7. Realizar, com uma periodicidade bimensal, análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado ou de referência, devendo os resultados ser enviados ao contraente público;
8. Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de intoxicação alimentar através de laboratório acreditado ou de referência, indicando ao contraente público, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
9. Realizar, com periodicidade mensal, o mínimo de 3 (três) análises microbiológicas em refeitórios a designar pelo contraente público, ficando o prestador de serviços obrigado à apresentação dos resultados das mesmas, bem como à indicação do dia e hora das respetivas colheitas, podendo o contraente público, de forma aleatória, acompanhar as recolhas, através de um técnico habilitado para o efeito.

Cláusula 27.^a

Pessoal afeto à atividade

Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

1. Entregar do mapa de pessoal a afetar ao serviço de refeições, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;
2. Garantir que o mapa de pessoal não é alterado, sem prévio acordo do contraente público, podendo este solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição, se for o caso;
3. Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
4. Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas à prestação de serviços de refeições;
5. Assegurar que o pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado (nome e entidade que representa);
6. Disponibilizar ao contraente público, sempre que este o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

- Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - Horário de trabalho;
 - Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - Qualquer outro documento que comprove a categoria dos trabalhadores.
7. Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confecção das refeições, sendo obrigatória a presença de um cozinheiro, cabendo, em caso de necessidade, ao adjudicatário o reforço de pessoal, sem encargos para o contraente público;
8. Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são servidas as refeições de acordo com o Anexo A do presente caderno de encargos;
9. O vestuário do pessoal afeto à preparação e confecção das refeições deverá ser adequado e proteger a totalidade da roupa e do cabelo e deverá ser de uso exclusivo para as tarefas relacionadas com a manipulação e/ou empratamento das refeições escolares, devendo o mesmo ser guardado em local adequado.

Cláusula 28.^a

Instalações, equipamento e material

1. A disponibilização de materiais nas cozinhas e refeitórios a utilizar no âmbito deste procedimento, e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do adjudicatário.
2. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pelo contraente público, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos.
3. Para efeitos do número anterior, consideram-se equipamentos, designadamente, todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam ao empratamento de refeições e higienização da palamenta e espaços.
4. São ainda da responsabilidade do adjudicatário, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço (tachos, tabuleiros, conchas, escumadeiras, pinças, entre outros), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos.

5. Será da responsabilidade do adjudicatário, ao qual incumbe garantir as boas condições de funcionamento, de higiene e conservação das cozinhas e dos refeitórios escolares em causa, a colocação de equipamentos, materiais, utensílios e consumíveis necessários ao cumprimento das condições higio-técnico funcionais destes locais, bem como à observância dos procedimentos e das boas práticas de higiene e segurança alimentar, nomeadamente:

i. Colocação de estrados em material lavável e impermeável, destinados ao suporte dos contentores de acondicionamento e transporte dos recipientes que contêm as refeições escolares;

ii. Colocação em cada refeitório escolar, em número suficiente ao volume de refeições servidas e manutenção dos mesmos em boas condições de conservação e higiene, de recipientes para colocação dos restos de comida, lixos vários e outros resíduos alimentares, os quais, para além das respetivas tampas terem de ser acionadas por pedal, devem ainda ser previamente forrados com sacos de plástico resistentes e de utilização única;

iii. Colocação na zona da copa e nas proximidades das torneiras adequadas à higienização das mãos do pessoal, dispensadores de sabonete e de desinfetante líquidos, devidamente afixados nas paredes ou suportes amovíveis com o respetivo sabonete e desinfetante, bem como suportes para toalhetes de papel interfolhas de utilização única e recipientes com tampa acionada por pedal, destinados à colocação dos papéis inutilizados, os quais devem ser mantidos em bom estado de higiene e conservação.

6. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao contraente público adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes à ocorrência.
7. As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
8. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos ao contraente público, em bom estado de conservação e funcionamento.
9. Antes do início da prestação do serviço, bem como no final da prestação da mesma, deverá o contraente público e o adjudicatário elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento.
10. O adjudicatário é responsável pela verificação diária das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de

temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio.

11. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, o contraente público não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
12. Em situação de furto nas instalações, nas quais estejam armazenados géneros alimentícios, o contraente público não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

Cláusula 29.^a

Implementação do sistema de HACCP

1. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e segurança alimentar, bem como das medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo do serviço de refeições, designadamente:

a) Higiene pessoal e formação

- Desenvolvimento de um plano de formação, designadamente na área da higiene e segurança alimentar, no mínimo, de 7 (sete) horas para cada ação, por período letivo;
- Implementação de procedimentos de boas práticas de higiene e segurança alimentar.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

- Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
- Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- Guia de boas práticas de higiene e segurança alimentar disponibilizadas no refeitório em local visível e acessível;
- Manutenção dos tetos e paredes da copa e refeitório dos estabelecimentos devidamente higienizados;
- Implementação de um plano de higienização;

- Indicação em local visível dos seguintes elementos: local onde se encontram os documentos existentes no refeitório, contacto do responsável direto pelo serviço, identificação dos recursos humanos afetos ao serviço;
- Existência de registos de controlo de operações de higienização.

c) Higiene alimentar - Processo produtivo

- Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
- Implementação de um sistema de rastreabilidade;
- Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
- Existência de registos de temperatura das refeições, durante a confeção e no empratamento, bem como de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- Existência de procedimentos escritos relativos às várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos.

ANEXOS

ANEXO A

ELENCO DE REFEIÇÃO, TIPOLOGIA DE SERVIÇOS E RECURSOS HUMANOS AFETOS

setembro 2022 a junho 2023

Local de Confeção: Cozinha da Escola Básica e Secundária de Anadia				
Estabelecimento de ensino servido	N.º Previsível de refeições a fornecer/dia	Local de serviço	Tipologia do serviço	Total de dias previstos de refeições
Escola Básica e Secundária de Anadia	676 Almoços a alunos do 2.º, 3.º CEB e Secundário	Refeitório Escola Básica e Secundária de Anadia	- Confeção de refeições. - Empratamento das refeições. - Higienização do espaço de refeitório e palamenta. - Preenchimento dos mapas diários e mensais com registo de presenças dos alunos.	180

setembro 2022 a junho 2023

Local de Confeção: Cozinha da Escola Básica de Vilarinho do Bairro				
Estabelecimentos de ensino servidos	N.º Previsível de refeições a fornecer/dia	Local de serviço	Tipologia do serviço	Total de dias previstos de refeições
Escola Básica de Vilarinho do Bairro	165 Almoços Almoços a alunos do 1.º, 2.º e 3.º CEB	Refeitório Escola Básica de Vilarinho do Bairro	- Confeção de refeições. - Empratamento das refeições. - Higienização do espaço de refeitório e palamenta. - Preenchimento dos mapas diários e mensais.	180

setembro 2022 a julho 2023

Local de Confeção: Cozinha da Escola Básica de Anadia				
Estabelecimento de ensino	N.º Previsível de refeições a fornecer/dia	Local de provimento da refeição	Tipologia do serviço	Total de dias previstos de refeições
Escola Básica de Anadia (1.º CEB)	206 Almoços a alunos do 1.º CEB	Refeitório Escola Básica de Anadia	- Confeção de refeições. - Empratamento das refeições. - Higienização do espaço de refeitório e palamenta. - Preenchimento dos mapas diários e mensais	180
Escola Básica de Anadia (Pré-Escolar)	59 Almoços a alunos do Pré-escolar	Refeitório Escola Básica de Anadia		228

Recursos Humanos

Trabalhadores em serviço em cada refeitório			
N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Total de Trabalhadores
≤ 100	2	0	2
> 100 e ≤ 130	2	1	3
> 130 e ≤ 170	3	0	3
> 170 e ≤ 200	2	2	4
> 200 e ≤ 250	2	2	4
> 250 e ≤ 300	3	1	4
> 300 e ≤ 350	3	2	5
> 350 e ≤ 400	4	1	5
> 400 e ≤ 450	4	2	6
> 450 e ≤ 500	5	1	6
> 500 e ≤ 600	5	2	7
> 600 e ≤ 700	6	2	8
> 700	7	2	9

1. O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes empregados de refeitório.
2. Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que 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.

3. O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
4. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela.
5. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.
6. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.
7. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
8. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, 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.
9. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
10. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
11. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor

sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

12. O adjudicatário deverá garantir a aplicação e o cumprimento integral das disposições legais e regulamentares vigentes relativamente a todo o pessoal afeto à prestação dos serviços, respondendo pela sua observância perante a entidade adjudicante.
13. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
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.

ANEXO B

ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIOS ESCOLARES

(MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – DIREÇÃO GERAL DA EDUCAÇÃO)

<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>

ANEXO C

REGISTO DE FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE REFEIÇÕES



Local da prestação do serviço de refeições:

Data do serviço ____/____/____

EMENTA	
Sopa	
Prato	
Sobremesa (fruta/doce)	

Análise do Funcionamento do Serviço:

Componentes	Boa	Aceitável	Má
1. Confeção			
2. Qualidade dos produtos utilizados			
3. Quantidade			
4. Apresentação do serviço			
5. Eficiência do serviço			
6. Apresentação do pessoal			
7. Higiene das instalações			

Observações: _____
(Informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem)

Data: ____/____/____

O representante do estabelecimento do ensino
(assinatura legível)

O representante da empresa
(assinatura legível)

ANEXO D

MAPA DE QUANTIDADES

ANOS 2022 E 2023

PRÉ-ESCOLAR

Almoços

DESIGNAÇÃO	UNIDADES	Nº REFEIÇÕES/DIA (almoços)	Nº DIAS
Aquisição de refeições escolares, para o ano letivo 2022/2023.	Dias (set-dez 2022)	59	84
Aquisição de refeições escolares, para o ano letivo 2022/2023	Dias (jan-jul 2023)	59	144

1.º CEB

Almoços

DESIGNAÇÃO	UNIDADES	Nº REFEIÇÕES/DIA (Almoços)	Nº DIAS
Aquisição de refeições escolares, para o ano letivo 2022/2023	Dias (set-dez 2022)	227	65
Aquisição de refeições escolares, para o ano letivo 2022/2023	Dias (jan-junho 2023)	227	115

2.º/3.º CEB E SECUNDÁRIOAlmoços

DESIGNAÇÃO	UNIDADES	Nº REFEIÇÕES/DIA (Almoços)	Nº DIAS
Aquisição de refeições escolares, para o ano letivo 2022/2023	Dias (set-dez 2022)	820	65
Aquisição de refeições escolares para o ano letivo 2022/2023	Dias (jan-junho 2023)	820	115