



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

CADERNO DE ENCARGOS

Concurso Público N.º 02/CPI/DA/DCP/2022

com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia

**“FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES NAS MODALIDADES DE CONFEÇÃO NO LOCAL E
TRANSPORTADAS PARA OS JARDINS-DE-INFÂNCIA E ESCOLAS DA
REDE PÚBLICA DA CIDADE DE LISBOA”**



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS	5
CAPÍTULO I – Disposições Gerais	5
Cláusula 1.ª Objeto	5
Cláusula 2.ª Preço base	5
Cláusula 3.ª Parâmetros base máximos e Preços anormalmente baixos	5
Cláusula 4.ª Contrato	6
Cláusula 5.ª Relação contratual	7
Cláusula 6.ª Prazo de Execução	7
CAPÍTULO II - Obrigações contratuais	8
SECÇÃO I - Obrigações da cocontratante	8
Cláusula 7.ª Obrigações principais da cocontratante	8
Cláusula 8.ª Local do Fornecimento de Refeições	9
Cláusula 9.ª Conformidade, operacionalidade e garantia	10
Cláusula 10.ª Patentes, Licenças e Marcas registadas	10
Cláusula 11.ª Dever de sigilo	10
Cláusula 12.ª Atualizações jurídico-comerciais	11
Cláusula 13.ª Responsabilidade da cocontratante	11
SECÇÃO II - Obrigações do contraente público	11
Cláusula 14.ª Preço contratual	11
Cláusula 15.ª Revisão do preço contratual	12
Cláusula 16.ª Fatura e condições de pagamento	12
Cláusula 17.ª Gestor do Contrato	14
CAPÍTULO III - Sanções contratuais e resolução	14
Cláusula 18.ª Sanções contratuais	14
Cláusula 19.ª Força maior	17
Cláusula 20.ª Cessão da posição contratual por incumprimento da cocontratante	17
Cláusula 21.ª Resolução por parte do contraente público	18
Cláusula 22.ª Resolução por parte da cocontratante	18
CAPÍTULO IV - Disposições Finais	19
Cláusula 23.ª Cessão da posição contratual e subcontratação	19
Cláusula 24.ª Caução e sua liberação	19



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 25. ^a Representação.....	19
Cláusula 26. ^a Comunicações e notificações	19
Cláusula 27. ^a Resolução de Diferendos.....	20
Cláusula 28. ^a Contagem dos prazos.....	20
Cláusula 29. ^a Proteção de dados pessoais	20
Cláusula 30. ^a Foro competente	21
Cláusula 31. ^a Legislação aplicável	21
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	22
Cláusula 32. ^a Âmbito de aplicação	22
Cláusula 33. ^a Requisitos do fornecimento	22
Cláusula 34. ^a Matéria-prima alimentar	24
Cláusula 35. ^a Produtos não alimentares e de limpeza e desinfeção	24
Cláusula 36. ^a Plano de ementas	25
Cláusula 37. ^a Preparação das Ementas.....	26
Cláusula 38. ^a Refeição – Almoço	27
Cláusula 39. ^a Refeição – Almoço vegetariano	27
Cláusula 40. ^a Refeição – Pequeno-almoço e Lanche	28
Cláusula 41. ^a Refeição – Dietas Específicas	29
Cláusula 42. ^a Refeição de substituição.....	30
Cláusula 43. ^a Refeição de visita de estudo	30
Cláusula 44. ^a Refeição – Dias Especiais	32
Cláusula 45. ^a Refeição de Prova.....	32
Cláusula 46. ^a Captações	32
Cláusula 47. ^a Horários de fornecimento e entregas	32
Cláusula 48. ^a Transporte e veículos de entrega.....	33
Cláusula 49. ^a Cesta de Frutas VEGI	33
Cláusula 50. ^a Afixação da informação.....	33
Cláusula 51. ^a Marcação e desmarcação de refeições	34
Cláusula 52. ^a Confeção de alimentação para outros fins	35
Cláusula 53. ^a Instalações	35
Cláusula 54. ^a Equipamentos e material	36
Cláusula 55. ^a Implementação do Sistema de HACCP	38
Cláusula 56. ^a Ações de controlo e fiscalização	38
Cláusula 57. ^a Decisão após controlo/fiscalização.....	40



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 58. ^a Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares	40
Cláusula 59. ^a Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares com Confeção Local.....	42
Cláusula 60. ^a Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares com Refeições Transportadas.....	42
Cláusula 61. ^a Pessoal Afeto ao Apoio dos Alunos nos Refeitórios Escolares	43
Cláusula 62. ^a Formação do pessoal afeto aos refeitórios escolares	45
Cláusula 63. ^a Fardamento e Higiene Pessoal.....	46
Cláusula 64. ^a Ações de sensibilização.....	47
Cláusula 65. ^a Sustentabilidade Social e Ambiental	47
ANEXO A – Grupos de Escolas com Confeção local.....	49
ANEXO B – Grupos de Escolas com Refeições Transportadas (Almoço)	53
ANEXO C – Refeitórios Escolares com refeições transportadas	54
ANEXO D – Auto de Ocorrências no Fornecimento de Refeições Escolares	55
ANEXO E – Orientações sobre ementas e refeitórios escolares.....	60
ANEXO F – Alimentação Vegetariana em Idade Escolar.....	61
ANEXO G – Manutenção e Reparação de Equipamentos	62
ANEXO H – Mapa de Pessoal.....	63
ANEXO I – Guia de Controlo das Refeições Transportadas	66
ANEXO J – Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável	67
ANEXO K - Minuta do Acordo de Tratamento de Dados.....	68
ANEXO L – Registo diário de refeições	75
ANEXO M – Avaliação da Refeição de Prova	76
ANEXO N – Número de refeições estimadas por modalidade e por mês	77
ANEXO O – Plano de Ementas	80



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

PARTE I - CLÁUSULAS GERAIS

CAPÍTULO I – Disposições Gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos (doravante designado por CE) compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de concurso público internacional que tem por objeto o “fornecimento de refeições escolares, nas modalidades de confeção no local e transportadas, para os jardins-de-infância e escolas da rede pública da cidade de Lisboa”, melhor especificado nas cláusulas técnicas deste caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

Preço base

Para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo 47.º do CCP, o montante máximo que o Município de Lisboa se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato é de 23.122.406,93 €, (vinte e três milhões cento e vinte e dois mil quatrocentos e seis euros e noventa e três cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Cláusula 3.ª

Parâmetros base máximos e Preços anormalmente baixos

1. Os parâmetros base máximos admitidos, sem inclusão de IVA, que o Município de Lisboa se dispõe a pagar pela execução de cada uma das prestações que constituem objeto do presente procedimento, são os seguintes:

Unidade com Modalidade	Pequeno-almoço	Almoço J.I. / 1.º ciclo	Almoço 2.º/3.º ciclo e ensino secundário	Lanche
Confeção no local	0,40 €	2,20 €	2,92 €	0,44 €
Transportadas		2,42 €	3,21 €	

2. Os parâmetros base máximos, a que se refere o n.º 1 da presente cláusula, tiveram em consideração, por ano letivo, uma estimativa de 176 dias letivos e 52 dias não letivos para o 1.º ciclo e pré-escolar, bem como 166 dias letivos para os restantes ciclos, sendo que nos períodos de interrupção letiva estimam-se servir 45% das refeições efetivamente servidas no período letivo.

3. O preço dos bens e dos serviços objeto do contrato corresponde ao produto do preço unitário por pequeno-almoço e/ou almoço e/ou por lanche, respetivamente, pela quantidade pequenos-almoços e/ou de almoços e/ou lanches, que irão ser servidos.

4. As quantidades previsíveis de refeições/dia a fornecer a cada uma das escolas constantes dos **Anexos A e B**, representam perspectivas de consumo, não estando o Município de Lisboa vinculado à compra total das mesmas.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

5. Os números totais de refeições estimadas por ano letivo e por modalidade são indicados no quadro abaixo, tendo em conta os dados do **Anexo N**:

Confeção no Local - CL JI+1º ciclo				
n.º refeições				
	PA	A	L	Adultos
2022/23	170 133	1 636 410	717 730	489
2023/24	186 041	1 789 417	784 839	528
2024/25	186 041	1 789 417	784 839	528
	542 215	5 215 244	2 287 408	1 545

Confeção no Local - CL 2º+3º+Sec				
n.º refeições				
	PA	A	L	Adultos
2022/23	38 556	638 775	71 757	306
2023/24	41 832	693 050	77 854	332
2024/25	41 832	693 050	77 854	332
	122 220	2 024 875	227 465	970

Refeições Transportadas - RT JI+1º ciclo				
n.º refeições				
	PA	A	L	Adultos
2022/23	76 223	460 433	265 684	163
2023/24	83 350	503 484	290 526	176
2024/25	83 350	503 484	290 526	176
	242 923	1 467 401	846 736	515

Refeições Transportadas - RT 2º+3º+Sec				
n.º refeições				
	PA	A	L	Adultos
2022/23	3 060	30 906	8 568	153
2023/24	3 320	33 532	9 296	166
2024/25	3 320	33 532	9 296	166
	9 700	97 970	27 160	485

6. Consideram-se, para efeitos do presente procedimento, preços anormalmente baixos, conforme fundamentado no n.º 2 do artigo 18.º do programa do procedimento, os apresentados pelos concorrentes, que sejam inferiores aos seguintes preços:

- a) Para as seguintes refeições na modalidade de confeção no local:
 - i. Pequeno-almoço: 0,39 €,
 - ii. Lanche: 0,40 €,
 - iii. Almoço dos jardins-de-infância e 1º ciclo do ensino básico: 1,85 €,
 - iv. Almoço do 2º e 3º ciclo do ensino básico e ensino secundário: 2,02 €.
- b) Para as seguintes refeições na modalidade transportadas:
 - i. Pequeno-almoço: 0,39 €,
 - ii. Lanche: 0,40 €,
 - iii. Almoço dos jardins-de-infância e 1º ciclo do ensino básico: 2,10 €,
 - iv. Almoço do 2º e 3º ciclo do ensino básico e ensino secundário: 2,31 €.

Cláusula 4.ª
Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os termos do suprimento dos erros e das omissões do CE, identificados pelos concorrentes e expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao CE;
 - c) O presente CE;
 - 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 da presente cláusula e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º e aceites pela cocontratante nos termos do disposto no artigo 101.º, todos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado por CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual.

Cláusula 5.ª
Relação contratual

1. A relação contratual decorrente do ato de adjudicação e do contrato é constituída pelas seguintes entidades:
- a) O contraente público: Município de Lisboa e
 - b) O cocontratante: a quem é adjudicada e contratada a aquisição de bens/serviços.
2. Sempre que se faça referência a decisões ou procedimentos do contraente público, entender-se-á que estas são tomadas pelos dirigentes desta com competência para o efeito.

Cláusula 6.ª
Prazo de Execução

1. O contrato inicia os seus efeitos após o pagamento de emolumentos referente à emissão de visto do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no n.º 7 da presente cláusula, é celebrado por período de 3 (três) anos letivos (2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025), e terminará a 31 de julho de 2025, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Durante o prazo de execução do contrato que, no caso, corresponde ao seu prazo de vigência, o fornecimento de bens e serviços, será efetuado em conformidade com os termos e as condições estabelecidos no presente CE, bem como no Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.
3. Durante a vigência do contrato, a cocontratante fornece as refeições nos dias letivos úteis e interrupções letivas de acordo com o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação, bem como no período de transição do ano letivo.
4. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo o Município de Lisboa notificar a cocontratante para o efeito, com uma antecedência mínima de (3) três dias úteis.
5. Durante o período de interrupção letiva, nos Jardins-de-infância e Escolas em que decorram atividades, a cocontratante obriga-se a fornecer as refeições necessárias. Neste período, prevê-se que o número de refeições diárias constantes no **Anexo A** possa sofrer uma redução relativamente ao global contratualizado, sendo que o fornecimento de refeições é realizado por solicitação do Município de Lisboa, que comunica à cocontratante com a antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.
6. Os períodos de fornecimento das escolas que forem objeto de obras são comunicados pelo Município de Lisboa



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, à cocontratante.

7. Não é dada execução a qualquer aspeto do contrato nem efetuado qualquer pagamento à cocontratante antes de obtida a declaração de conformidade ou o visto prévio do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no n.º 1 e n.º 4 do artigo 45º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na redação em vigor e sem que aquela pague os devidos emolumentos.

8. Estão sujeitos à fiscalização prévia do Tribunal de Contas, os atos ou contratos que formalizem modificações objetivas a contratos visados e que impliquem um agravamento dos respetivos encargos financeiros ou responsabilidades financeiras, nos termos do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 46º, por remissão expressa da alínea c) do n.º 1 do artigo 5.º, ambos da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, na sua redação em vigor.

CAPÍTULO II - Obrigações contratuais

SECÇÃO I - Obrigações da cocontratante

Cláusula 7.ª

Obrigações principais da cocontratante

1. A cocontratante é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente o disposto no Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, na sua versão atualizada e demais legislação em vigor.

2. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente CE e proposta, da celebração do contrato decorrem para a cocontratante as seguintes obrigações principais:

- a) Proceder ao fornecimento das refeições escolares objeto do contrato, no período contratado;
- b) Fornecer refeições, na modalidade de confeção no local e transportadas para escolas, conforme **Anexos A e B**, de acordo com o estipulado no CE;
- c) Assegurar o fornecimento de refeições aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia. O preço a praticar é o fixado no n.º 1 do art.º 2.º da Portaria n.º 421/2012.
- d) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;
- e) A cocontratante obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega e execução dos bens e serviços objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles;
- f) Manter inalteradas as condições do fornecimento dos bens e serviços objeto do contrato fora dos casos previstos nas especificações do presente CE;
- g) Comunicar ao contraente público, logo que deles tenham conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o cumprimento de qualquer das obrigações, nos termos do contrato celebrado;
- h) Sempre que se verifique uma anomalia no serviço prestado, a cocontratante deve de imediato comunicá-la ao representante do Município de Lisboa;
- i) Em caso de distúrbios graves no refeitório (agressões entre alunos ou entre estes e os trabalhadores da cocontratante, etc.), o representante da cocontratante – responsável pelo refeitório, tem de contactar de imediato



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

o representante da Escola/Direção e o Município de Lisboa, para que se atue em conformidade de forma a restabelecer o normal funcionamento do refeitório;

j) Cumprir e implementar todas as normas emanadas da Direção-Geral da Saúde e da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares, nomeadamente as que tenham consequência direta no serviço de refeições objeto do presente procedimento;

k) Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e prejuízos causados ao contraente público e a terceiros, que resultem das suas atividades exercidas no âmbito do contrato;

l) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que o fornecimento das refeições escolares é efetuado e ministrar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;

m) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes com relevância para a aquisição, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

n) Comunicar ao contraente público a nomeação de um gestor de contrato responsável pela gestão do contrato, bem como quaisquer alterações relativamente à sua nomeação;

o) Prestar toda a informação a que esteja obrigado no âmbito do presente CE, bem como toda a informação adicional respeitante aos serviços em causa que lhe for solicitada pelo contraente público, através do gestor do contrato, de acordo com o consubstanciado no artigo 290.º-A do CCP;

p) Apresentar os certificados comprovativos da frequência das ações de formação mencionadas na respetiva proposta, referentes ao pessoal com a categoria de cozinheiro, no final de cada período letivo ou sempre que solicitado;

q) Executar o fornecimento de refeições em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos e demais legislação em vigor;

r) Assegurar a qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecção e/ou infeção alimentar.

s) A cocontratante fica obrigada a fornecer ao contraente público toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo presente instrumento contratual. A documentação, após aprovada pelo contraente público, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções.

3. A falta de cumprimento do disposto nos números anteriores torna a cocontratante responsável por todas as consequências que daí advenham.

Cláusula 8.ª

Local do Fornecimento de Refeições

1. O fornecimento de refeições é efetuado nos refeitórios das escolas geridos pelo Município de Lisboa, conforme **Anexos A e B** e nos termos do disposto na presente cláusula, ou noutros locais a indicar pelo Município de Lisboa (motivos de visitas de estudos, períodos de interrupção letiva, entre outros).

2. As escolas constantes no **Anexos A e B**, são meramente indicativas, podendo ser alteradas, acrescentadas ou reduzidas, estando a cocontratante obrigada a manter as condições do fornecimento, nomeadamente decorrente de:

a) Obras nos refeitórios e/ou nas Escolas;

b) Interdição da utilização dos refeitórios e/ou Escola;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- c) Interrupções letivas;
 - d) Delegação legal ou contratual da competência para gerir refeitórios escolares noutra entidade;
 - e) Imposição legal, nomeadamente, por motivos de emergência de saúde pública.
3. Em caso de interrupção das atividades/aulas letivas presenciais, e a pedido do Município de Lisboa, a entidade cocontratante obriga-se a prestar o serviço objeto do contrato, designadamente, disponibilizando refeições em embalamento individual com todas as componentes, assegurando as devidas condições de higiene e segurança alimentar, para recolha em local a determinar, e sem que daqui decorra qualquer acréscimo de custos para a entidade adjudicante.
4. Para efeitos do disposto nos números anteriores, o Município de Lisboa notifica a cocontratante, por escrito, com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis relativamente à verificação da alteração, salvo se por imperiosa razão de interesse público tal prazo tenha de ser reduzido, não podendo a cocontratante reclamar ou exigir qualquer indemnização.
5. O fornecimento de refeições transportadas objeto do presente procedimento é efetuado nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, constantes no **Anexo B**, do presente CE.
6. Os locais de confeção e de receção de refeições escolares definidos no **Anexo C** poderão ser alterados pelo Município de Lisboa, mediante notificação à cocontratante, por escrito, com a antecedência mínima de 3 (três) dias úteis relativamente à verificação da alteração.
7. Com a entrega dos bens objeto do contrato, ocorre a transferência da posse e da propriedade daqueles para o contraente público, bem como o risco de deterioração ou perecimento dos mesmos, sem prejuízo das obrigações de garantia que impendem sobre o fornecedor.

Cláusula 9.ª

Conformidade, operacionalidade e garantia

- 1. A cocontratante garante a conformidade pelo fornecimento dos bens e boa execução dos serviços e objeto do presente CE.
- 2. A cocontratante é responsável perante o contraente público, por qualquer defeito ou discrepância dos bens e da execução dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.
- 3. A cocontratante fica sujeita, com as devidas adaptações, e no que se refere aos elementos entregues ao contraente público, em execução do contrato, às exigências legais, obrigações e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens e serviços, nos termos do CCP e demais legislação aplicável.

Cláusula 10.ª

Patentes, Licenças e Marcas registadas

- 1. São da responsabilidade da cocontratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas, patentes ou licenças registadas.
- 2. Caso o contraente público venha a ser demandado por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, a cocontratante deve indemnizá-lo de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Cláusula 11.ª

Dever de sigilo

- 1. A cocontratante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

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 ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 3 (três) anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

4. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pela cocontratante ou que esta seja legalmente obrigada a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou de outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 12.^a

Atualizações jurídico-comerciais

1. A cocontratante deve comunicar ao contraente público qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente:

- a) Os poderes de representação dos seus mandatários no contrato;
- b) A sua denominação e sede social;
- c) A sua situação jurídica;
- d) A sua situação comercial.

2. A cocontratante obriga-se durante a vigência do contrato a manter regularizadas as obrigações fiscais para com o Estado Português e as obrigações contributivas no âmbito do Sistema de Solidariedade e de Segurança Social Português, ou do Estado de que seja nacional ou onde se encontre estabelecido.

Cláusula 13.^a

Responsabilidade da cocontratante

1. A cocontratante é responsável, a título criminal e civil, objetiva ou subjetivamente, ou outra, por todos os prejuízos e danos, patrimoniais e não patrimoniais, causados ao contraente público ou a terceiros que, por qualquer motivo, resultem da sua atividade, atuação dos seus trabalhadores ou deficiente execução dos serviços e da aquisição dos bens objeto do contrato.

2. A cocontratante é responsável pela contratualização dos seguros legalmente exigíveis, incluindo os referentes à responsabilidade civil.

SECÇÃO II - Obrigações do contraente público

Cláusula 14.^a

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços e disponibilização dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, o contraente público deve pagar ao cocontratante o preço referente



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

às quantidades efetivamente fornecidas, tendo em conta os respetivos preços unitários constantes da proposta adjudicada e até ao montante do preço contratual, que têm de ser iguais ou inferiores aos preços unitários base definidos no presente CE, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2. O preço referido no n.º 1 da presente cláusula inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens e a prestação de serviços objeto do contrato para o respetivo local de entrega, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 15.^a
Revisão do preço contratual

1. O preço contratual pode ser revisto na sequência da revisão da Renumeração Mínima Mensal Garantida (RMMG) ou da Convenção Coletiva de Trabalho aplicável ao sector a que o cocontratante esteja vinculado, na medida do estritamente necessário para repor o valor da prestação contratada, e só contemplará a componente de mão-de-obra, estando vedada a revisão de preços relativa a outros fatores, como materiais e equipamentos, seguros, etc.

2. Para os efeitos previstos no número anterior, o cocontratante deve dirigir um requerimento ao Contraente Público, e a fórmula para cálculo do novo preço contratual a utilizar para os preços unitários a contratar em setembro de 2023 e setembro de 2024, que resultará da aplicação da seguinte fórmula: **PUA = PUC x CA**

Sendo que,

PUA = preços unitários atualizados que vigorarão durante o respetivo ano letivo.

PUC = preços unitários contratados.

CA = Coeficiente correspondente à variação média do índice de preços no consumidor (continente) dos últimos 12 meses reportada ao mês de abril.

3. Sempre que solicitado pelo contraente público, o cocontratante deve remeter, no prazo de 5 (cinco) dias, documentação onde se evidencie o aumento de remuneração dos trabalhadores afetos à execução do contrato em consonância com a revisão do preço contratual, nomeadamente os recibos de vencimento ou qualquer outro documento que a materialize.

Cláusula 16.^a
Fatura e condições de pagamento

1. O Município de Lisboa aderiu ao Portal da FE-AP para receção de documentos em formato eletrónico (EDI), sistema suportado pela empresa eSPap – Entidade de Serviços Partilhados da Administração, I.P., pelo que as faturas deverão ser enviadas ao Serviço Municipal e com referência à morada e campos indicados nos números 3 e 4 da presente cláusula, através desta solução. Assim, para iniciar o processo de adesão à solução FEAP, deverão ser efetuados os seguintes procedimentos:

a) Consulta à informação sobre a fatura eletrónica em:

<https://www.espap.gov.pt/spfin/Paginas/spfin.aspx#maintab5>

b) Consulta à informação específica do processo de adesão dos fornecedores em:

<https://www.espap.gov.pt/spfin/onboarding/Paginas/onboarding%20de%20Fornecedores.aspx#maintab1>



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- c) Preenchimento do formulário de adesão em: https://pt.surveymonkey.com/r/FE-AP_CIU5
2. Caso não seja possível a utilização da solução do número anterior, a(s) fatura(s) devem ser enviadas temporariamente para o endereço de correio eletrónico dmf.dc@cm-lisboa.pt, devendo os serviços municipais confirmar a sua receção e respetiva validação, pelos mesmos meios, considerando que a emissão das faturas deverá ser efetuada em sistemas informáticos creditados pela Autoridade Tributária e/ou satisfaçam as regras da faturação eletrónica
3. Caso não seja possível a alternativa indicada nos pontos 1 ou 2, a(s) fatura(s) deverão ser emitidas em nome da Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Finanças, Departamento de Contabilidade e temporariamente remetidas para Edifício Central do Município - Campo Grande n.º 25 - 8º Piso, Bloco A, 1749 - 099 Lisboa.
4. Independentemente da forma de envio, as faturas deverão conter obrigatoriamente o **NIF nº 500051070** e o **“Número de Compromisso”**, o **“Número do Procedimento”** e o **“Mês a que se refere”**, indicado no texto do contrato ou na comunicação da adjudicação, sob pena de devolução das mesmas.
5. As faturas a serem emitidas deverão respeitar os números acima e serão apresentadas uma para o fornecimento dos alunos nas escolas do 1º ciclo e jardim de infância e outra para o fornecimento dos alunos nas escolas com 2º e 3º ciclo e ensino secundário.
6. Pela execução das prestações que integram o objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, o Município de Lisboa responsabiliza-se pelo pagamento da totalidade do valor das refeições efetivamente servidas às crianças pertencentes aos escalões A e B e com Necessidades de Saúde Especiais (NSE).
7. Relativamente às crianças pertencentes ao escalão C, as refeições são suportadas pelos encarregados de educação através da plataforma informática do Município.
8. Caso não seja possível a utilização da plataforma mencionada no número anterior, o Município de Lisboa apenas suporta o valor correspondente à diferença entre o preço unitário da refeição almoço contratualizado e o valor máximo da refeição fixado anualmente pelo Ministério da Educação.
9. Caso não seja possível a utilização da plataforma mencionada no n.º 6, o valor máximo da refeição almoço fixado anualmente pelo Ministério da Educação é suportado pelos encarregados de educação sendo pago diretamente à cocontratante.
10. Caso não seja possível a utilização da plataforma mencionada no n.º 6, o custo dos pequenos-almoços e dos lanches servidos às crianças do escalão C é suportado integralmente pelos respetivos encarregados de educação sendo pago diretamente à cocontratante.
11. O prazo para pagamento das faturas é de trinta dias, a contar da data da receção das mesmas nos serviços do contraente público.
12. O preço unitário a constar na faturação de cada escola, é o valor adjudicado respeitante à modalidade de serviço da própria escola.
13. O preço a constar na fatura, corresponde à aplicação dos preços unitários adjudicados às quantidades servidas e comprovadamente registadas no programa informático de gestão de refeitórios, ou através do **Anexo L**.
14. Em caso de discordância por parte do contraente público, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar à cocontratante, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando esta obrigada a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida ou de nota de crédito/débito, consoante o caso.
15. Desde que emitidas nos termos dos números anteriores, as faturas são pagas através de transferência bancária.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 17.^a
Gestor do Contrato

1. De acordo com o consubstanciado no n.º 1 do artigo 290.º-A do CCP, o contraente público designará um ou mais Gestores do Contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.
2. Caso o contraente público designe mais do que um gestor do contrato, deve definir de forma clara as funções e responsabilidades de cada um.
3. Em casos excecionais devidamente fundamentados, o contraente público poderá contraturalizar a gestão do contrato com um terceiro.
4. Antes do início de funções, o Gestor do contrato subscreve a declaração de inexistência de conflito de interesses, conforme modelo previsto no anexo XIII ao CCP.

CAPÍTULO III - Sanções contratuais e resolução

Cláusula 18.^a
Sanções contratuais

1. O incumprimento das condições de fornecimento previstas no presente CE, por causa imputável ao cocontratante, confere ao contraente público o direito a aplicar uma sanção pecuniária, a calcular de acordo com a tabela abaixo, a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, sem prejuízo do previsto nos números seguintes da presente cláusula.

OCORRÊNCIA	VALOR
A. Incumprimento de qualquer obrigação que conste no CE e na proposta apresentada pela cocontratante que não figure nos restantes itens do presente quadro	80€ por incumprimento
B. Suspensão parcial ou temporária do fornecimento	[10 vezes o preço contratual da(s) refeição(ões), vezes o nº refeições não fornecidas], por cada dia de suspensão
C. Não cumprimento das capitações estabelecidas	4 vezes o preço contratual da(s) refeição(ões), vezes o nº refeições detetadas
D. Não cumprimento das Fichas Técnicas de Cozinha ou inexistência das mesmas na unidade	100€ por ocorrência
E. Refeições incompletas, ou seja, falta de componentes (sopa, fruta, pão água, salada, entre outras)	O preço contratual da(s) refeição(ões) vezes nº refeições incompletas
F. Refeições confeccionadas com matérias primas de baixa qualidade	O preço contratual da(s) refeição(ões) vezes o nº refeições detetadas
G. Refeições que incluam alimentos não autorizados no Anexo E	100€ por ocorrência
H. Não cumprimento das ementas previstas sem prévia autorização de alteração pelo Município	100€ por ocorrência



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

OCORRÊNCIA	VALOR
I. Início do serviço de refeições com atraso superior a 10 minutos	100€ por ocorrência Por cada 10min de atraso, acresce 50€
J. Qualidade inadequada da matéria-prima alimentar entregue e respetivas embalagens	250€ cada ocorrência
K. Inexistência da Guia Controlo Refeições Transportadas - Anexo I	75€ por ocorrência
L. Incumprimento dos Princípios do Sistema HACCP em vigor à data da ocorrência, incluindo os respetivos pré-requisitos, e da legislação pertinente, nomeadamente: código de boas práticas, controlo analítico, controlo qualidade da água, controlo de pragas, controlo à receção, controlo de fornecedores, controlo distribuição refeições transportadas, monitorização temperaturas, especificação matérias-primas, higienização instalações/ equipamentos/ utensílios, rastreabilidade, gestão de resíduos, manutenção preventiva dos equipamentos, higiene e saúde pessoal, formação do pessoal.	100€ por ocorrência Com exceção das ocorrências constantes nos nºs de 13 a 20 que serão sancionadas de forma autónoma.
M. Falta de amostras testemunho, incorreta recolha ou guarda	100€ por ocorrência e por amostra
N. Falta de realização de análises microbiológicas	80€ vezes o nº análises em falta por unidade de refeitório; ou 100€ vezes o nº análises em falta por unidade de refeitório se recorrente
O. Análises microbiológicas com resultado "Não Conforme" - microorganismos não patogénicos	150€ por ocorrência ou 250€ se recorrente
P. Análises microbiológicas com resultado "Não Conforme" - microorganismos patogénicos	1000€ por ocorrência ou 1500€ se recorrente
Q. Não cumprimento dos prazos estipulados para a limpeza e arrumação das instalações	100€ por unidade
R. Falta de Ficha de Aptidão Médica	100€ por ocorrência e trabalhador
S. Não cumprimento na higiene do pessoal afeto à empresa (falta de higiene pessoal, fardamento sujo, não cuidado e/ou inexistente ou improprio, uso de adornos e outros estipulados neste CE)	25€ por ocorrência e trabalhador
T. Incumprimento da realização das ações de formação constantes da proposta	15€ vezes o nº horas em falta do formando



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

OCORRÊNCIA	VALOR
U. Uso da farda fora do espaço a que se destina (cozinha/refeitório/copa)	25€ por ocorrência e trabalhador
V. Incumprimento do quadro de pessoal por falta de elementos sem substituição atempada	100€ por ocorrência e trabalhador em falta 150€ por ocorrência e trabalhador em falta, se recorrente
X. Incumprimento da carga horária prevista para qualquer trabalhador (tempo inteiro ou parcial)	100€ por ocorrência e trabalhador
Z. Incumprimento das categorias profissionais previstas	40€ por ocorrência por trabalhador e por dia de ausência
AA. Colocação de pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro	40€ por ocorrência por trabalhador e por dia de ausência
BB. Não cumprimento da Cesta de fruta VEGI	100€ ausência de fruta na Cesta VEGI 50€ fruta em inferior quantidade/qualidade
CC. Gasto impróprio/desperdício de água, eletricidade e gás	50€ por ocorrência
DD. Má utilização das instalações / equipamentos	50€ por ocorrência
EE. Não reposição do material necessário ao serviço	50€ por ocorrência
FF. Não cumprimento de reparação/substituição dos equipamentos	50€ por ocorrência/equipamento

2. Na determinação da gravidade do incumprimento, o contraente público tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa da cocontratante e as consequências do incumprimento.

3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento da cocontratante, o contraente público pode aplicar-lhe uma sanção pecuniária de até 20% do preço contratual.

4. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula só serão aplicadas após audiência da cocontratante e não obstam a que o contraente público exija uma indemnização pelo dano excedente.

5. Todas as sanções pecuniárias aplicadas à cocontratante serão descontadas no pagamento da fatura que se siga à decisão de aplicação da sanção pelo contraente público.

6. Relativamente à qualidade da refeição servida, observar-se-á o seguinte:

Sempre que forem obtidas pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, análises efetuadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica a cocontratante sujeita aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada pelo contraente público as sanções presentes no quadro do número 1 da presente cláusula, independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste CE;

7. A cocontratante dispõe de 3 dias úteis para a regularização das ocorrências verificadas, podendo este prazo ser alargado em caso comprovado dessa impossibilidade, sob aprovação do Município de Lisboa.

8. À não regularização das ocorrências dentro dos prazos estabelecidos no número 7. desta cláusula, será aplicada pelo contraente público uma penalidade no valor de 500,00 € (quinhentos euros) por cada dia de atraso, de forma



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

cumulativa às sanções das ocorrências verificadas, independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste CE.

9. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula, não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.^a
Força maior

1. Não podem ser impostas sanções, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual de 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 prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou grupo de sociedades em que se integre, bem como as sociedades ou grupo de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou outra forma resultante do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaíam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pela cocontratante de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações da 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 prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 20.^a
Cessão da posição contratual por incumprimento da cocontratante

1. Em caso de incumprimento, pela cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, a cocontratante deverá, caso o contraente público assim o entenda, ceder a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, pela ordem sequencial daquele procedimento.

2. Para o efeito previsto na parte final do número anterior, o contraente público interpelará, gradual e sequencialmente, os concorrentes que participaram no procedimento pré-contratual original, de acordo com a respetiva classificação final, a fim de concluir um novo contrato para a adjudicação da conclusão dos trabalhos.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

3. A execução do contrato ocorre nas mesmas condições já propostas pelo cedente no procedimento pré-contratual original.
4. A cessão da posição contratual opera por mero efeito de ato do contraente público, sendo eficaz a partir da data por este indicada.
5. Os direitos e obrigações da cocontratante, desde que constituídos em data anterior à da notificação do ato referido no número anterior, transmitem-se automaticamente para o cessionário na data de produção de efeitos daquele ato, sem que este a tal se possa opor.
6. As obrigações assumidas pela cocontratante, depois da notificação referida no n.º 4, apenas vinculam a entidade cessionária quando este assim o declare, após a cessão.
7. A caução e as garantias prestadas pela cocontratante inicial são objeto de redução na proporção do valor das prestações efetivamente executadas e são liberadas seis meses após a data da cessão, ou, no caso de existirem obrigações de garantia, após o final dos respetivos prazos, mediante comunicação dirigida pelo contraente público aos respetivos depositários ou emitentes.
8. A posição contratual da cocontratante nos subcontratos por si celebrados transmite-se automaticamente para a entidade cessionária, salvo em caso de recusa por parte desta.

Cláusula 21.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 a cocontratante violar grave ou reiteradamente qualquer das obrigações que lhe incumbem, sejam obrigações contratuais, obrigações emergentes da lei, ou de atos administrativos de conformação da relação contratual, designadamente nos seguintes casos:
 - a) Deixe por qualquer forma, de dar cumprimento às condições previstas por este CE e demais legislação vigente;
 - b) Pelo atraso, total ou parcial, na execução do serviço objeto do contrato.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração escrita enviada à cocontratante, via postal, por meio de carta registada com aviso de receção ou por via de meio de transmissão escrita e eletrónica de dados com comprovativo de entrega.
3. A resolução do contrato não prejudica o direito à indemnização que caiba ao contraente público, nos termos gerais de direito.

Cláusula 22.ª

Resolução por parte da cocontratante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a cocontratante pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido, esteja em dívida há mais de 180 (cento e oitenta) dias, ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao contraente público, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores, não determina a repetição das prestações já realizadas pela cocontratante, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

4. Salvo os casos previstos no n.º 1 da presente cláusula, o direito de resolução é exercido por via judicial.

CAPÍTULO IV - Disposições Finais

Cláusula 23.^a

Cessão da posição contratual e subcontratação

A possibilidade de cessão da posição contratual e subcontratação segue o regime previsto nos artigos 316.º e seguintes do CCP, depende sempre de autorização expressa do contraente público, permanecendo a cocontratante, no caso da subcontratação, integralmente responsável perante o contraente público pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações contratuais.

Cláusula 24.^a

Caução e sua liberação

1. A caução fixada no valor de 4,0% do preço contratual, prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pelo contraente público, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de sanções, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2. A resolução do contrato pelo contraente público não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui a cocontratante na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias após a notificação do contraente público para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 25.^a

Representação

1. Antes do início da prestação do serviço, a cocontratante informa, por escrito, o Município de Lisboa quais os seus representantes em cada refeitório, indicando:
 - a) Nomes e respetivas categorias dos trabalhadores responsáveis em cada um dos refeitórios;
 - b) Nomes e respetivas categorias dos trabalhadores adstritos a cada área/zona.
2. A eventual substituição dos representantes é comunicada, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma.

Cláusula 26.^a

Comunicações e notificações

1. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (Município de Lisboa e cocontratante) são efetuadas, preferencialmente, através de carta registada com aviso de receção (CR C/AR), com clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, ou dirigidas para os seguintes endereços eletrónicos:



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- a) Município de Lisboa: epqae@cm-lisboa.pt; de@cm-lisboa.pt;
 - b) cocontratante: a indicar no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte, por escrito, só sendo válida para os efeitos consagrados no contrato a partir do 5.º dia útil seguinte ao da sua receção.
3. As partes devem identificar no contrato as informações de contacto dos respetivos representantes, designadamente o endereço eletrónico e o endereço postal.

Cláusula 27.^a
Resolução de Diferendos

1. Os diferendos surgidos, na fase de verificação das refeições fornecidas, entre o representante do Município de Lisboa, ou da Escola/Direção e a cocontratante, ou o seu representante, são resolvidos nos seguintes termos:
- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar compete ao Município de Lisboa, a qual é imediatamente comunicada por aquele à cocontratante;
 - b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, pode recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
 - c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do setor alimentar em vigor, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, e o Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, a cocontratante pode reclamar para o Município de Lisboa num prazo não superior a 24 horas, para o que apresenta prova dos factos invocados;
 - d) O Município de Lisboa dá conhecimento da sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, entende-se que foram aceites as justificações apresentadas pela cocontratante.

Cláusula 28.^a
Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato contam-se de acordo com as seguintes regras:

- 1. A contagem dos prazos inicia-se no dia seguinte à ocorrência do evento a partir do qual deve ser contado.
- 2. Os prazos são contínuos, não se suspendendo aos sábados, domingos e dias feriados.
- 3. Quando o último dia de um prazo for um sábado, domingo, feriado ou dia em que os serviços do contraente público, por qualquer causa, se encontrem encerrados, passa para o primeiro dia útil subsequente.

Cláusula 29.^a
Proteção de dados pessoais

1. Nos termos e para os efeitos da prestação de serviços objeto do presente CE, o cocontratante, que assume a posição de subcontratante, obriga-se a tratar os dados pessoais, cujo responsável pelo tratamento é o contraente público, de acordo com as finalidades, os meios, as medidas técnicas e organizativas e de segurança, bem como demais obrigações previamente definidas pelo contraente público e que se encontram plasmadas no Acordo de Tratamento de Dados, cuja minuta constitui o **Anexo K** do presente CE, o qual constituirá, após a adjudicação, um anexo ao Contrato e do mesmo fará parte integrante.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

2. Para garantia do cabal cumprimento da proteção de dados pessoais, a cocontratante obriga-se, igualmente, a prestar os serviços objeto do presente CE, de acordo com as limitações ao tratamento de dados pessoais decorrentes da lei laboral e demais normativos aplicáveis.
3. Os dados pessoais contidos no contrato escrito são considerados necessários para a formalização e execução do mesmo e, ainda, se necessário, para o cumprimento de outras obrigações legais, sendo aqueles de conservação permanente, em conformidade com o estipulado no artigo 5.º, n.º 1, alíneas b) e e) e no artigo 89.º, ambos do RGPD, e no artigo 21.º, n.º 2, da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto.
4. O contraente público poderá transmitir os dados pessoais a que se refere o presente artigo aos seus colaboradores, prestadores de serviços e subcontratantes para o cumprimento das finalidades acima referidas e, bem assim, a autoridades judiciais, fiscais, regulatórias ou outras para o cumprimento de imposições legais ou regulamentares.
5. Os titulares têm os seguintes direitos sobre os dados pessoais que lhes digam respeito:
- a) A exercer perante o Município de Lisboa: direito de informação; direito de acesso; direito de retificação dos dados inexatos; direito ao apagamento; direito à limitação do tratamento; direito de portabilidade dos dados; direito de oposição ao tratamento; direito a não ficar sujeito a decisões exclusivamente automatizadas, incluindo a definição de perfis; nas situações de consentimento, direito de retirar consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado com base no consentimento previamente dado;
 - b) A exercer perante o Encarregado de Proteção de Dados (através do email dpo@cm-lisboa.pt ou por carta para Campo Grande, 25, Bloco E, 2º Piso, 1749-099 Lisboa): direito de apresentar exposições;
 - c) A exercer perante a autoridade de controlo (nomeadamente, Comissão Nacional de Proteção de Dados): direito de apresentar reclamação;
 - d) A exercer perante as instâncias jurisdicionais competentes: direito a ação judicial e a indemnização no caso de violação dos seus direitos.
6. Para cumprimento do disposto nos números anteriores, as Partes outorgantes do contrato celebrarão um acordo de tratamento de dados, conforme minuta do **Anexo K** do presente CE, o qual faz parte integrante do mesmo.
7. Na publicitação do contrato, devida em cumprimento do Código dos Contratos Públicos, o contraente público procederá previamente ao expurgo dos dados pessoais dos intervenientes que não sejam necessários para assegurar esta finalidade.

Cláusula 30.ª
Foro competente

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

Cláusula 31.ª
Legislação aplicável

Em tudo o que não se encontre especialmente regulado no presente CE, aplicar-se-á o regime previsto no Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, e demais legislação complementar.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 32.^a
Âmbito de aplicação

1. As quantidades estimadas apresentadas nos **Anexos A e B** representam estimativas de consumo, não estando o Município de Lisboa vinculado à compra total das mesmas.
2. O número estimado de refeições objeto do contrato é o constante dos **Anexos A e B**, existindo redução nos períodos de interrupção letiva.
3. Considerando as diferentes tipologias de refeições a fornecer no âmbito do presente CE, a cocontratante é responsável, nomeadamente por:
 - a) Fornecimento das matérias-primas alimentares necessárias às refeições;
 - b) Preparação, confeção, distribuição e transporte das refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higio-sanitárias previstas no presente CE e demais legislação em vigor;
 - c) Afetação de recursos humanos exclusivos a cada refeitório, de acordo com as exigências definidas nos rácios e as necessidades identificadas por Escola, **Anexo H e I** respetivamente, para:
 - i. Confeção das refeições, bem como todas as tarefas inerentes;
 - ii. Preparação e empratamento de refeições;
 - iii. Receção da refeição quando transportada;
 - iv. Higienização e manutenção das instalações;
 - d) Fornecimento de todos os materiais de higienização necessários para todos os refeitórios objeto do presente CE.

Cláusula 33.^a
Requisitos do fornecimento

1. A cocontratante assegura também o fornecimento de:
 - a) Refeição diária para prova, no âmbito da fiscalização ou de avaliação da mesma, não sendo paga pelo Município qualquer quantia relativa a este fornecimento;
 - b) Refeições de substituição sempre que ocorram situações que alterem o normal funcionamento do serviço objeto do contrato, devidamente autorizadas pelo Município;
 - c) Refeições aos agentes educativos que desejem, mediante encomenda prévia, não sendo, salvo indicação expressa em contrário, paga pelo Município de Lisboa qualquer quantia relativa a este fornecimento. O preço a praticar é o fixado no n.º 1 do art.º 2.º da Portaria n.º 421/2012.
 - d) Outras refeições, a título excecional e esporádico, nomeadamente decorrentes de:
 - i. Presença de alunos de outros municípios ou outros países nas escolas objeto do presente CE (como sejam atividades desportivas, intercâmbios, concertos ou outras);
 - ii. Participação dos alunos de outras escolas em eventos, como sejam comemorações municipais ou nacionais, concertos, atividades desportivas ou outras;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- iii. Participação de pais/encarregados de educação (EE) no âmbito do Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável, em que o valor do almoço, a ser suportado pelo EE, corresponderá ao preço fixado no n.º 1 do art.º 2.º da Portaria n.º 421/2012, não sendo paga qualquer quantia pelo Município.
 - iv. Participação de elementos da CML e convidados, sendo pagas pelo Município, em que o valor do pequeno-almoço, lanche e almoço corresponderão aos preços adjudicados.
 - e) Refeições de dietas específicas por motivos de ordem médica ou religiosa, cumprido com o estipulado na Cláusula 41.ª deste CE.
 - f) Refeições de ementas especiais quando previamente solicitado pela cocontratante, de acordo com o estipulado na Cláusula 44.ª deste CE.
- 2.** Os horários de fornecimento de refeições respeitam as condições da Cláusula 47.ª deste CE.
- 3.** O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios da HACCP.
- 4.** A cocontratante é responsável pela preparação, confeção, distribuição e transporte das refeições, garantindo a qualidade e condições higio-sanitárias de fornecimento das mesmas, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação e/ou toxinfecção alimentar.
- 5.** A cocontratante é responsável pelo fornecimento e armazenamento das matérias-primas alimentares necessárias respeitando as condições estipuladas na Cláusula 35.ª deste CE.
- 6.** O aprovisionamento dos demais produtos não alimentares e de limpeza deverão ser assegurados para a necessária efetivação do serviço, respeitando o estipulado na Cláusula 35.ª deste CE.
- 7.** As refeições devem ser acondicionadas e transportadas de acordo com o estipulado na Cláusula 48.ª deste CE.
- 8.** A cocontratante é responsável pela existência em cada unidade do Plano de Higienização e do Plano de Controlo de Pragas.
- 9.** A cocontratante é responsável pela disponibilização dos recursos humanos definidos no rácio de pessoal estipulado neste CE, podendo ser ajustado nos períodos de interrupções letivas em função do número de refeições a servir em cada interrupção.
- 10.** O pessoal em serviço no refeitório deverá, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a consumi-los, não sendo legítimo que qualquer funcionário da cocontratante ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.
- 11.** Para efeitos do número anterior, os funcionários do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas na confeção e distribuição das refeições.
- 12.** Os funcionários que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção da escola/agrupamento para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola/agrupamento.
- 13.** Para efeitos dos números anteriores, a cocontratante deverá desenvolver as competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a faculdade de exigir a sua substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.
- 14.** Para cada unidade de refeitório, a CML entregará uma "cesta de frutas VEGI" para que a cocontratante a abasteça diariamente com fruta sazonal, nos termos constantes da proposta.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

15. A cocontratante obriga-se a disponibilizar em cada unidade o Plano de Contingência em vigor, de acordo com as orientações da Direção-Geral da Saúde e do Ministério da Educação.

Cláusula 34.^a
Matéria-prima alimentar

1. As refeições são confeccionadas com matéria-prima alimentar em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor, bem como as orientações do Ministério da Educação.
2. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro do refeitório da Escola. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.
3. A cocontratante compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias de forma a garantir as adequadas condições de armazenamento das matérias-primas alimentares.
4. Em caso de espaço reduzido de despensas ou de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, a cocontratante compromete-se a proceder ao estipulado no número anterior.
5. A entrada de mercadorias na cozinha/refeitório só poderá ser efetuada em horário que não coincida com o período de almoço. No caso de não existir entrada própria, as entregas também não poderão ser efetuadas durante os períodos de recreio dos alunos.
6. A cocontratante é responsável pelo cumprimento das regras de receção e armazenamento das matérias-primas alimentares, estipuladas nos princípios do HACCP.
7. O Município de Lisboa não se responsabiliza por quaisquer prejuízos resultantes de avarias ou furtos que ocorram nos refeitórios objeto do presente CE.
8. A fim de evitar desperdício alimentar, a cocontratante compromete-se a doar o excedente confeccionado a entidades de solidariedade ou similares, previamente indicadas pelo Município.

Cláusula 35.^a
Produtos não alimentares e de limpeza e desinfeção

1. A cocontratante é responsável pelos encargos com os materiais e produtos de limpeza e desinfeção das instalações, devendo 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.
2. A cocontratante é responsável pela reposição dos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias (quando colocados os dispositivos) ou, quando estes não estejam colocados, de arranjar uma alternativa satisfatória do ponto de vista higiénico.
3. A cocontratante é responsável pela disponibilização de produtos de desinfeção de mãos e superfícies específicos para situação epidemiológica e/ ou pandémica.
4. A cocontratante deverá obrigatoriamente fornecer guardanapos de papel reciclado (tamanho 30cm x 30cm) para todas as refeições e embalagem do pão dos lanches e dos piqueniques.
5. O empacotamento dos talheres deverá ser preferencialmente em saqueta de papel reciclado sempre que os mesmos estejam disponíveis na linha self, podendo também esse empacotamento ser feito com o próprio guardanapo, desde que fique apenas acessível a ponta do cabo dos talheres e na situação de mesa posta.
6. Os toalhetes de papel a disponibilizar, após solicitação do Município, deverão preferencialmente em papel



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

reciclado e apresentar o logotipo da Câmara Municipal de Lisboa e incluírem mensagens de educação alimentar, adaptadas à faixa etária. A cocontratante é responsável por solicitar a validação do conteúdo comunicacional ao Município de Lisboa.

7. É proibida a utilização de papel de alumínio, película aderente, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.
8. É proibida a utilização de panos na cozinha na preparação/confeção ou a cobrir equipamentos/materiais.
9. É proibido utilizar panos/pegas ou outros materiais similares para pegar em utensílios quentes, sendo aconselhável a utilização de luvas de silicone.
10. É obrigatória a utilização de uma colher medidora de sal.
11. Considera-se palamenta descartável, todos os utensílios de uso único, em material biodegradável.
12. É obrigatório a existência de reservas de todos os consumíveis necessários à atividade, ajustando-as à capacidade de armazenagem da unidade.

Cláusula 36.^a
Plano de ementas

1. A composição das ementas é baseada na dieta mediterrânica e obedecem às “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” em **Anexo E**;
2. As refeições de pequeno-almoço, almoço e lanche objeto do presente contrato obedecem às ementas constantes do **Anexo E**;
3. O plano de ementas (pequeno-almoço, almoço e lanche) repetir-se-á por períodos sucessivos de 8 (oito) semanas.
4. Os alimentos que não constem nos **Anexos E e F**, só podem ser utilizados na composição da ementa após aprovação da Município de Lisboa;
5. Sem prejuízo do número anterior o Município de Lisboa pode apresentar alterações às ementas.
6. Quaisquer alterações propostas pelo Município de Lisboa às ementas previstas na presente cláusula não implicam qualquer alteração do valor unitário da refeição, ficando a cocontratante obrigada a proceder às referidas alterações.
7. A cocontratante pode propor alterações nas ementas, as quais são submetidas obrigatoriamente à aprovação do Município de Lisboa:
 - a) As mesmas são enviadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias;
 - b) As alterações às ementas solicitadas pela cocontratante devem ser equivalentes às ementas propostas.
8. O plano de ementa diária deverá ser obrigatoriamente afixado semanalmente conforme o estipulado na Cláusula 50.^a deste CE.
9. As ementas previamente afixadas no Jardim-de-infância ou Escola não podem ser alteradas sem aprovação do Município de Lisboa.
10. As fichas técnicas das ementas serão entregues até 10 dias úteis após a celebração do contrato, devendo as mesmas ser arquivadas em cada refeitório.
11. As ementas têm de indicar a composição da refeição, o tipo de confeção, a capitação de toda a matéria-prima utilizada (incluindo quantidade de sal, gordura e outros temperos), o valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (gordura, proteína e hidratos de carbono).



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 37.^a
Preparação das Ementas

1. As refeições objeto do contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo as ementas apresentadas pelo contraente público, de acordo com as “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – **Anexo E**, o presente CE e demais documentação pertinente.
2. Os produtos hortofrutícolas utilizados são preferencialmente de uma produção em circuito curto e devem respeitar a disponibilidade sazonal.
3. Todos os pratos têm, obrigatoriamente, produtos hortícolas cozidos e/ou crus, não sendo contabilizados os utilizados para a preparação (por ex.: cebola em refogado ou tempero ou cenoura no arroz).
4. São proibidos alimentos fritos, pré-fritos ou pré-cozinhados.
5. As carnes e peixes a disponibilizar devem estar livres de peles, gorduras visíveis e aponevroses.
6. Os tipos de apresentação da carne e peixe (fracionado ou não fracionado) devem respeitar o estipulado no plano de ementas.
7. É expressamente proibida na preparação e confeção a utilização de bebidas alcoólicas e/ou cafeína.
8. As refeições fornecidas nos refeitórios escolares devem estar isentas de alimentos transgénicos;
9. A sopa deve ser composta, no mínimo, por quatro variedades diferentes de produtos hortícolas.
10. A sopa só deverá ser tipo creme (passada ou triturada), no máximo duas vezes por semana.
11. A batata a utilizar na confeção da sopa e do prato deve ser em natureza, sendo proibida fécula de batata e outras formas.
12. Não é permitido utilizar farinhas ou similar para engrossar sopas ou molhos.
13. As saladas devem ter no mínimo três variedades de componentes e nas capitães previstas.
14. O sal iodado (teor de iodização de 30-60 mg/kg de sal) é, obrigatoriamente, o sal utilizado na preparação e confeção das ementas (sopa, prato e saladas) e cumprir escrupulosamente as quantidades previstas nas orientações do **Anexo E**.
15. É obrigatório a redução de sal com recurso a medidas específicas (colheres sobremesa, etc.) e através da substituição por salicórnica ou pelas alternativas de ervas aromáticas.
16. A gordura utilizada na preparação, confeção e tempero das refeições é apenas azeite virgem extra.
17. A fruta fornecida deve respeitar a disponibilidade sazonal e preferencialmente ser de origem nacional.
18. As cenouras entregues nos lanches diários e visitas de estudo devem ser, preferencialmente, de origem nacional.
19. O pão deve ser fresco do dia, e sem recurso a sistemas de pré-confeção ou congelamento sendo proibido outras formas de “pão” (pão de leite, tipo “bimbo”, tipo “panrico”, entre outros). Deve ser inferior a 1g de sal por 100g de pão.
20. O pão fresco do dia deve ser diário e sem recurso a sistemas de pré-confeção ou congelamento, sendo de mistura, centeio, integral ou sem glúten.
21. A entrega de pão fresco do dia e sem recurso a sistemas de pré-confeção ou congelamento, deve garantir a maior e melhor frescura do produto à hora do consumo.
22. A sobremesa tem de ser constituída por fruta em natureza, não podendo ser repetida o mesmo tipo de fruta dois dias seguidos (exemplo: maçã golden e maçã starking).



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

23. Poderá ser oferecida à sobremesa, no máximo uma vez por semana, uma fruta cozida ou assada, mas sempre sem adição de açúcar.

24. É proibido provar os alimentos com os dedos ou com o utensílio usado na sua preparação ou confeção.

Cláusula 38.^a
Refeição – Almoço

1. A ementa diária do almoço terá, obrigatoriamente, de cumprir a seguinte composição:

- a) Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata natural, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;
- b) Prato de carne ou de pescado, em dias alternados, incluindo quinzenalmente um prato contendo ovo;
- c) Prato de opção vegetariana;
- d) Guarnição composta de arroz, massa ou batata em dias alternativos, variando o modo de confeção, podendo, em simultâneo, servir-se leguminosas (feijão, grão, ervilhas, entre outras).
- e) Hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados adequados à ementa.
- f) Um pão fresco do dia, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, de "mistura" embalado, com teor de sal inferior a 1g por 100g de pão, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados (**Anexo E**).
- g) Sobremesa constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades), podendo em simultâneo, e no máximo uma vez por semana, haver fruta cozida ou assada sempre sem adição de açúcar. E ainda em simultâneo, com as 3 variedades de fruta, pode haver doce (gelatina de origem vegetal / gelado de leite), no máximo 2 vezes em 8 semanas, que será servido em taça para sobremesa (dimensão 200ml), sempre com a devida autorização da CML;
- h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros de vidro que deverão ter tampa.

2. Os produtos hortícolas crus devem ser servidos diariamente, e preferencialmente, em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias.

3. Para tempero dos produtos hortícolas crus apenas poderá ser utilizado: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, orégãos e limão em metades.

4. A cocontratante poderá utilizar os produtos hortícolas provenientes das hortas pedagógicas escolares, no âmbito das suas atividades, obrigando-se de igual forma a cumprir com todos os requisitos do sistema de HACCP na preparação e confeção dos mesmos, e com indicação prévia à CML.

Cláusula 39.^a
Refeição – Almoço vegetariano

1. A composição da ementa diária de dieta vegetariana, é a seguinte:

- a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE. As leguminosas são obrigatórias na sopa caso não estejam no prato principal;
- b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas, seitan, tofu), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados);



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- c) Um pão fresco do dia, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, de "mistura" embalado, com teor de sal inferior a 1g por 100g de pão, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados (**Anexo E**);
 - d) Sobremesa constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades), podendo em simultâneo, e no máximo uma vez por semana, fruta cozida ou assada sempre sem adição de açúcar, devidamente autorizado pela CML;
 - e) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver, no máximo 2 vezes em 8 semanas, doce sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido em taça para sobremesa (não inferior a 150ml), sempre devidamente autorizada pela CML;
 - f) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros de vidro que deverão ter tampa.
2. Os produtos hortícolas crus devem ser servidos diariamente, e preferencialmente, em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias.
3. Para tempero dos produtos hortícolas crus apenas poderá ser utilizado: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, orégãos e limão em metades.
4. A opção vegetariana das ementas, em cumprimento do disposto na Lei nº 11/2017 de 17 de abril, é fornecida aos alunos sempre que optem nas marcações diárias de refeições.

Cláusula 40.^a

Refeição – Pequeno-almoço e Lanche

1. Os pequenos-almoços e lanches são compostos de forma equilibrada e harmoniosa, devendo ter obrigatoriamente a seguinte composição:
2. Pequenos-almoços:
- a) 1 pão fresco do dia de mistura ou sem glúten, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, (25g para as crianças de jardim-de-infância e alunos de 1ºciclo e 45g para os alunos de 2º e 3º ciclo e Secundário), servido no seu interior com as seguintes opções: manteiga¹, >30g de fiambre de aves (não submetido ao processo de fumagem e com um teor de sal inferior a 2g por 100g e um teor de lípidos inferior a 3g por 100g), ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%), queijo vegetal/vegan em creme ou fatias;
 - b) 1 pacote de leite simples meio gordo UHT (200/250ml) ou 1 iogurte meio gordo natural ou de aromas (de peso líquido nunca inferior a 125g), servidos de forma alternada. Opção de leite/iogurte sem lactose para os intolerantes medicamente comprovados e bebida vegetal como opção vegetariana.
3. Lanches:
- a) 1 pão fresco do dia, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, (25g para as crianças de jardim-de-infância e alunos de 1ºciclo e 45g para os alunos de 2º e 3º ciclo e Secundário) de mistura, centeio, integral, ou sem glúten em bola ou fatiado, servido no seu interior com as seguintes opções: manteiga¹, doce de fruta (>50% fruta), >30g de fiambre de aves (não submetido ao processo de fumagem e com um teor de sal inferior a 2g por 100g e um teor de lípidos inferior a 3g por 100g), ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%), queijo vegetal/vegan em creme ou fatias;

¹ Regulamento (EU) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 dezembro.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- b) 1 pacote de leite simples meio gordo UHT (200/250ml) ou 1 iogurte meio gordo natural ou de aromas (de peso líquido nunca inferior a 125g), servidos de forma alternada. Opção de leite/iogurte sem lactose para os intolerantes medicamente comprovados e bebida vegetal como opção vegetariana;
 - c) 1 porção de fruta da época, quatro vezes por semana, a juntar ao pão e laticínio previstos, sempre diferente da fruta servida ao almoço e sem repetir mais de duas vezes na semana;
 - d) 1 dose individual de palitos de cenoura, uma vez por semana.
4. Os alimentos a utilizar nos pequenos-almoços e lanches, eventualmente propostos pela cocontratante, não podem desrespeitar a Lista de Alimentos Autorizados constante nos **Anexos E e F**.
5. A preparação dos lanches não deve anteceder mais de duas horas o momento do consumo, devendo todos os componentes do lanche ser mantidos a temperaturas de conservação adequadas, até serem distribuídos.
6. Os pequenos-almoços e lanches deverão ser preparados nas respetivas unidades/escolas onde serão distribuídos.
7. O transporte e o acondicionamento são adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene, nomeadamente as sandes são acondicionadas individualmente em guardanapo de papel reciclado.
8. As refeições de pequeno-almoço e lanche, nas escolas de 2º/3º ciclo e secundário, devem ser fornecidas devidamente acondicionadas preferencialmente em saco de papel reciclado.
9. As refeições de pequeno-almoço e lanche, nos jardins-de-infância e escolas de 1ºciclo, devem ser fornecidas devidamente acondicionados em caixas individualizadas por grupos e por tipo de bens alimentares.

Cláusula 41.ª

Refeição – Dietas Específicas

1. Sempre que seja solicitado são servidas dietas:
- a) ordem médica (alergias, intolerâncias, etc.) as quais são obrigatoriamente acompanhadas pela respetiva declaração/relatório/prescrição médica. Este documento é entregue pelo encarregado de educação na Escola/Direção, sendo entregue uma cópia à cocontratante, a qual deverá proceder à sua eliminação após termo do contrato.
 - b) motivos de ordem religiosa, as quais são obrigatoriamente acompanhadas pela respetiva declaração do encarregado de educação com indicações dos alimentos restritos, entregue na Escola/Direção e uma cópia entregue à cocontratante, a qual deverá proceder à sua eliminação após termo do contrato.
2. Para além do estipulado no número anterior, a cocontratante deve igualmente servir as seguintes dietas:
- a) Dieta hipolipídica de ingredientes de fácil digestão, às crianças que sofram de intolerâncias gastrointestinais passageiras até 5 dias. Esta dieta é composta por sopa, prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal, acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono e sobremesa compatíveis com este tipo de intolerâncias. Os pequenos-almoços e lanches também são conformes com a dieta. A cocontratante assegura a variedade nos alimentos fornecidos.
 - b) Dieta destinada a alunos que perante prescrição médica necessitem de alimentação especial, em todo o ano letivo ou por períodos superiores a 5 dias úteis. Nestes casos, por serem de maior complexidade, a ementa é elaborada pelo nutricionista/dietista da cocontratante de acordo com as indicações dos profissionais de saúde que acompanham o caso. É o técnico da cocontratante que é igualmente responsável pela correta aplicação da prescrição.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 42.^a
Refeição de substituição

1. No refeitório estão obrigatoriamente armazenadas refeições de substituição que não necessitem de ser aquecidas, e que serão servidas no caso de se verificar alguma eventualidade que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando o plano de ementas definido e aprovado pelo Município de Lisboa.
2. Esta refeição é composta por prato principal e fruta, respeitando as capitações exigidas na Lista de Capitações dos Alimentos e Lista de Alimentos Autorizados que constam nos **Anexos E e F** ou outra que a venha substituir.
3. Serão, obrigatoriamente, salvaguardadas as dietas vegetarianas, sem lactose, sem glúten, outra restrição alimentar comprovada, ou religiosa.
4. Os bens alimentares da refeição de substituição devem estar acondicionados numa prateleira separada dos restantes bens, devidamente identificada e na quantidade correspondente a uma refeição para a população em causa.
5. As embalagens dos produtos alimentares enlatados deverão ser, preferencialmente, de abertura fácil.
6. Sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, de eletricidade e/ou gás, ou outras, a cocontratante fornece a refeição de substituição e água potável engarrafada e demais palamentas descartáveis para o efeito, sempre que se justifique.
7. No caso de ocorrerem as situações do número anterior por mais de dois dias seguidos, a ementa da refeição de substituição não deverá ser repetida podendo ser analisado caso a caso, e desde que o Município de Lisboa autorize, recorrer-se ao fornecimento de refeições transportadas.

Cláusula 43.^a
Refeição de visita de estudo

1. A cocontratante fornece as refeições, no âmbito das visitas de estudo e outras atividades que eventualmente venham a ser realizadas no exterior das Escolas, mediante solicitação prévia do Município de Lisboa, com antecedência atempada, com recurso a dois tipos de ementas de piquenique, com a seguinte composição e respeitando as capitações exigidas na Lista de Capitações dos Alimentos e Lista de Alimentos Autorizados que constam no **Anexo E** ou outra que a venha substituir o **Anexo F**:

- a) A composição da ementa n.º 1 (meio dia – almoço) é a seguinte:

Almoço

- 2 pães frescos do dia de mistura ou sem glúten em bola, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, (25g para as crianças de jardim-de-infância e alunos de 1ºciclo e 45g para os alunos de 2º e 3º ciclo e Secundário) com carne assada ou bife grelhado ou atum desfiado (conservado em água ou azeite) ou ovo cozido/mexido/omeleta ou sandes de vegetais (pasta de produtos de origem vegetal à base de leguminosas ou frutos oleaginosos – pasta de grão, pasta de abacate, etc.), sempre enriquecido com produtos hortícolas devidamente higienizados (designadamente alface, tomate, cenoura ralada) e embrulhados individualmente em guardanapo reciclado;
- 1 dose individual (100g) de palitos de cenoura ou outro (p. ex. tomate cereja), pronto a consumir;
- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);
- 1 pacote de sumo 100%;
- 0,5 L de água engarrafada.

- b) A composição da ementa n.º 2 (dia completo - almoço e lanche) é a seguinte:



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Almoço

- 2 pães frescos de mistura ou sem glúten em bola, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento, (25g para as crianças de jardim-de-infância e alunos de 1ºciclo e 45g para os alunos de 2º e 3º ciclo e Secundário) com carne assada ou bife grelhado ou atum desfiado (conservado em água ou azeite) ou ovo cozido/mexido/omeleta ou sandes de vegetais (pasta de produtos de origem vegetal à base de leguminosas ou frutos oleaginosos – pasta de grão, pasta de abacate, etc.), sempre enriquecido com produtos hortícolas devidamente higienizados (designadamente alface, tomate, cenoura ralada) e embrulhados individualmente em guardanapo reciclado;
- 1 dose individual 100g de palitos de cenoura ou outro (p. ex. tomate cereja), pronto a consumir;
- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);
- 1 pacote de sumo 100%;
- 0,33 L de água engarrafada.

Lanche

- 2 fatias de pão fresco de mistura ou sem glúten, sem recurso a sistema de pré-confeção ou congelamento (25g para as crianças de jardim-de-infância e alunos de 1ºciclo e 45g para os alunos de 2º e 3º ciclo e Secundário) com ≥30g queijo (com um teor de matéria gorda inferior a 30%) ou doce de fruta (>50% fruta) ou queijo vegetal/vegan em creme ou fatias, embrulhado individualmente em guardanapo.
- 1 porção de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);
- 1 pacote de leite simples meio gordo UHT;
- 1 dose individual de bolachas/biscoitos com menor teor de lípidos e açúcares (por exemplo: bolacha tipo “maria”/“torrada”)
- 0,33 L de água engarrafada

2. Serão, obrigatoriamente, salvaguardadas as dietas vegetarianas, sem lactose, sem glúten, outra restrição alimentar comprovada, ou religiosa.
3. É permitida a introdução de outros alimentos nas ementas de piquenique desde que sejam previamente aprovados pelo Município de Lisboa.
4. Nas refeições piquenique deve ser assegurado o acondicionamento e transporte adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir todas as regras de higiene e segurança alimentar.
5. As refeições piquenique devem ser acondicionadas de forma individual e acompanhadas com guardanapo.
6. A ementa de piquenique (ementa 1 ou ementa 2) é indicada pela Escola/Direção em conformidade com a duração da saída para o exterior. Essa decisão tem de ser comunicada à cozinha apresentando a lista de alunos e as respetivas restrições alimentares, com 10 dias úteis de antecedência. A desmarcação desta ementa deve ser efetuada com 2 dias úteis de antecedência.
7. No caso de fornecimento de ementas de piquenique, o preço praticado por refeição servida nos termos da presente Cláusula é igual ao proposto pela Cocontratante para os alunos.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Cláusula 44.^a
Refeição – Dias Especiais

1. O Município de Lisboa prevê que durante a execução do contrato, e/ou sempre que seja solicitado pelas Escolas/Direções com a respetiva aprovação do Município de Lisboa, possam ser servidos os seguintes tipos de ementas:

- a) Ementas Étnicas;
- b) Ementas para Festividades (Dia Mundial da Alimentação, Dia Mundial da Criança, último dia de cada período letivo, ou outros);
- c) Outras ementas (biológicas, temáticas, ...)

2. Nestes casos, a entidade adjudicante reserva-se no direito de propor uma modificação pontual da ementa, no prazo a definir aquando do pedido, que poderá passar pela introdução de alimentos ou pratos típicos do evento que se festeja.

Cláusula 45.^a
Refeição de Prova

1. Cada unidade tem disponível duas refeições diárias para prova (normal ou vegetariana), sendo que uma é exclusiva do Município de Lisboa e a outra ficará disponível para o representante da Escola/Direção. As mesmas deverão ser servidas única e exclusivamente:

- a) No âmbito das ações de controlo e fiscalização da CML ou de outra entidade de reconhecido mérito de responsabilidade e/ou certificada para o efeito;
- b) Ao representante da Escola/Direção para efeitos de avaliação da mesma, com preenchimento e envio obrigatório do **Anexo M** para a CML.

2. Estas refeições são servidas na proporção equivalente a 50 % da capitação correspondente à população escolar da respetiva unidade, não sendo pagas pelo Município qualquer quantia relativa a este fornecimento.

3. Estas refeições devem ser previstas diariamente, mas não constam no número encomendado.

Cláusula 46.^a
Capitações

Tendo em conta as diferentes necessidades energéticas e nutricionais das crianças e jovens, a refeição deverá, obrigatoriamente, respeitar as capitações dos produtos a utilizar na confeção das refeições constantes nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – **Anexo E**, ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato.

Cláusula 47.^a
Horários de fornecimento e entregas

- 1. O fornecimento da refeição pequeno-almoço ocorre no período das 8h às 9h, no espaço refeitório.
- 2. O fornecimento da refeição almoço ocorre no período das 11,30h às 14,30h, com possíveis adaptações à gestão letiva.
- 3. O fornecimento da refeição lanche ocorre no período da tarde compreendido entre as 15h e as 16h, preferencialmente no espaço refeitório.
- 4. Obrigação de entregar as refeições transportadas (almoço), no próprio dia, entre as 10,45h e as 11,15h.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

5. Obrigação de não rececionar matérias primas e outros produtos entre as 11,30h e as 14,20h, nem durante os recreios das crianças quando não existe entrada própria.

Cláusula 48.^a

Transporte e veículos de entrega

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

- a) Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar.
- b) Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, nomeadamente:
 - i. Devem manter-se em bom estado de higiene e conservação;
 - ii. A caixa de transporte não deve comunicar com a cabine do condutor;
 - iii. As paredes interiores, o pavimento e o teto devem ser revestidas com materiais resistentes à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis e fáceis de higienizar;
 - iv. Devem ter estrados em material regulamentar, fáceis de remover e higienizar.
- c) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto (> 65°C, no caso dos alimentos quentes e < 4°C nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço.
- d) A manutenção e higienização do equipamento de transporte são da inteira responsabilidade da Cocontratante, sendo higienizados nos locais de confeção, após a recolha nas escolas;
- e) Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos.

Cláusula 49.^a

Cesta de Frutas VEGI

- 1. A cesta de frutas VEGI estará disponível em cada unidade, contendo frutas da época devidamente higienizadas e disponíveis ao consumo das crianças.
- 2. A cocontratante manterá, diariamente, abastecida de fruta sazonal a cesta de frutas VEGI responsabilizando-se pela qualidade e quantidade.
- 3. A quantidade de fruta a disponibilizar diariamente na cesta de frutas VEGI em cada escola EB 2º/3º e, secundárias, será no mínimo de 10% dos alunos que frequentam a respetiva escola.
- 4. A quantidade de fruta a disponibilizar diariamente na cesta de frutas VEGI em cada escola de 1.º ciclo e jardim de infância, será o equivalente à proposta da cocontratante.
- 5. A fruta disponibilizada deverá ser sazonal e, preferencialmente, proveniente de produção em zonas geográficas de Portugal.

Cláusula 50.^a

Afixação da informação

- 1. A cocontratante afixa obrigatoriamente a seguinte informação, em um ou mais locais bem visíveis para os alunos, pais e encarregados de educação, docentes e pessoal não docente, a acordar com o representante da



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Escola/Direção, bem como noutros meios de comunicação que o Agrupamento de Escolas / Escolas Não Agrupadas entenda por conveniente:

- a) Ementa semanal (pequeno-almoço, almoço e lanche);
- b) Preço do pequeno-almoço, do almoço e do lanche;
- c) Obrigatoriedade da prévia marcação de refeição.

2. As ementas referidas no número anterior devem descrever de forma explícita a composição das refeições bem como o seu valor nutricional:

- a) Almoço
 - Sopa;
 - Prato – Conduto e guarnição;
 - Hortícolas e/ou saladas;
 - Sobremesa;
 - Pão de mistura (fresco do dia);
 - Bebida – Água
- b) Pequeno-almoço e Lanche
 - Pão de mistura (fresco do dia) e respetivo conduto
 - Lacticínio
 - Fruta/Palitos cenoura

Cláusula 51.^a

Marcação e desmarcação de refeições

1. O número diário de refeições corresponderá ao número de refeições encomendadas e comprovadamente marcadas/registadas na aplicação informática de gestão de refeitórios, ou através do mapa do **Anexo L**.
2. Caso não seja possível o agendamento/marcação de refeições através da plataforma informática do Município, a cocontratante assegurará procedimentos para que os alunos possam realizar o referido agendamento.
3. O número diário de refeições servidas poderá não corresponder ao número de refeições encomendadas.
4. As marcações serão feitas até às 17h do dia útil anterior ao do consumo da refeição, sendo possível a marcação de mais 20 refeições por escola até às 10,00h do próprio dia.
5. Nas escolas de 1º ciclo e jardins-de-infância a confirmação das marcações das refeições será feita no próprio dia até às 10h, sendo estas as consideradas encomendadas.
6. As refeições poderão ser desmarcadas até às 10h do próprio dia.
7. O número de refeições encomendadas das 17h do dia útil anterior até às 10h do próprio dia devem repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
8. A verificação quantitativa do serviço de refeições servidas deve ser obrigatoriamente diária e registada no **Anexo L**, sempre que se justifique.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

9. No caso de utilização pelos alunos do cartão “magnético” e/ou a existência de registo informático do Município de Lisboa, o mesmo procede à conferência das refeições com base nos relatórios de registo emitido pela aplicação informática;
10. No caso da não existência da aplicação informática do Município, a cocontratante deverá enviar o número de refeições (pequeno-almoço, almoço e lanche) servidas e registadas diariamente, e estas terão de ser sempre validadas pelo representante da Escola;
11. As escolas que estejam nas condições da alínea anterior, a cocontratante deverá proceder ao preenchimento do **Anexo L** e enviar ao Município de Lisboa até ao 3.º (terceiro) dia útil do mês seguinte àquele a que respeita;
12. A cocontratante para as escolas da alínea anterior deverá preencher **um Anexo L por cada nível de ensino do estabelecimento escolar.**

Cláusula 52.^a

Confeção de alimentação para outros fins

A cocontratante fica proibida de confeccionar, fornecer ou receber qualquer tipo de alimento que não se destine ao fornecimento de refeições escolares, no âmbito do objeto do presente procedimento.

Cláusula 53.^a

Instalações

1. Consideram-se instalações da unidade de refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal e todos os anexos/espacos utilizados no âmbito do serviço de refeições.
2. As instalações deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
3. Findo o contrato, as instalações serão entregues ao contraente público, em bom estado de conservação, higiene e funcionamento.
4. As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade do contraente público.
5. Em situação de furto e/ou roubo às instalações e nas quais sejam subtraídos géneros alimentícios ou outros, ao contraente público não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.
6. A cocontratante fica responsável pela correta higienização (lavagem e desinfecção) das instalações incluindo pavimentos, paredes em toda a sua altura, tetos, janelas interior/exterior e parapeitos, estores, redes mosquiteiras.
7. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas.
8. As limpezas periódicas deverão ser realizadas:
 - a) Um dia antes do início do fornecimento das refeições, no início do ano letivo;
 - b) Um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura nos períodos de interrupção letiva;
 - c) Um dia imediatamente após o encerramento do refeitório, no final do ano letivo.
9. Para além das limpezas diárias e periódicas, a cocontratante assegura a arrumação das instalações e do equipamento da cozinha/refeitório para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições.
10. A cocontratante obriga-se a disponibilizar em cada unidade o Plano de higienização das instalações, equipamentos e utensílios, bem como o Plano de Controlo de Pragas.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

11. A desinfestação das instalações afetas à prestação dos serviços é da responsabilidade da cocontratante, de acordo com um Programa de Controlo de Pragas elaborado para cada unidade de refeitório, respeitando todos os procedimentos definidos para o efeito (Mapa de localização, programa de manutenção das estações de iscos e equipamento de controlo de insetos; fichas técnicas e das fichas de segurança dos produtos e todos os relatórios das ações de controlo preventivo e de intervenção), ficando toda a documentação arquivada no respetivo refeitório.

12. A cocontratante atua, tanto quanto possível, em caso de desinfestação de forma concertada com o Departamento do Município de Lisboa que tenha a seu cargo o controlo de pragas e a desinfestação das restantes áreas do estabelecimento de educação e ensino.

Cláusula 54.^a
Equipamentos e material

1. O contraente público coloca à disposição as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo ou móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado.

2. Sem prejuízo do disposto no n.º 1, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, será obrigatoriamente da responsabilidade da cocontratante.

3. A cocontratante fica responsável pela correta higienização (lavagem e desinfeção) de todo o equipamento e material de serviço. Deve ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu abusivo excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

4. A cocontratante fica também responsável pela correta higienização dos filtros dos exaustores e equipamentos de controlo de insetos.

5. A cocontratante fica ainda responsável pela limpeza das caixas de gordura existentes no interior da cozinha.

6. No prazo de 10 (dez) dias úteis a contar do início da prestação do fornecimento de refeições e no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir do final do contrato, a cocontratante obriga-se a apresentar ao Município de Lisboa um inventário dos equipamentos e materiais de serviço, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente, em cada refeitório escolar.

7. Esta relação dos equipamentos e da palamenta disponibilizada pela cocontratante ao Município de Lisboa, por cada unidade, deverá conter a identificação e número de cada peça, sendo, obrigatoriamente, conferida e assinada por representantes de ambas as partes até ao último dia útil do mês setembro, ou no mês da celebração do contrato.

8. Sempre que o Município de Lisboa considere necessário, pode exigir à cocontratante a realização de um inventário suplementar.

9. A cocontratante fica responsável pela correta utilização de todo o equipamento e instalações afetas à execução do contrato, sendo da sua responsabilidade os danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros.

10. São ainda da responsabilidade da cocontratante, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço, considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final do ano letivo, bem como o eventual acréscimo ao necessário no serviço durante o ano letivo.

11. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

12. A cocontratante é responsável pela verificação diária das temperaturas do sistema de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufa), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio.
13. Nos períodos de interrupções letivas, exceto férias de verão, os equipamentos de frios devem manter-se em funcionamento.
14. No final do ano letivo os equipamentos deverão ser limpos e desinfetados, e deverão ficar desligados e abertos, sendo que a cocontratante deverá solicitar um técnico para reprogramar os equipamentos, cinco dias antes do início do ano letivo. Deverão também ser retirados da despensa todos os bens alimentares.
15. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
16. As avarias que ocorrerem nos equipamentos durante o seu prazo de garantia são comunicadas de imediato ao Município de Lisboa pela cocontratante.
17. Findo o prazo de garantia, as reparações dos equipamentos que surgirem ao longo do contrato são da inteira responsabilidade da cocontratante, devendo ser efetuadas por entidades devidamente credenciadas e/ou certificadas. Tratando-se de equipamentos a gás, a cocontratante entrega o termo de responsabilidade da entidade reparadora.
18. Não se incluem no número anterior os equipamentos que têm como funcionalidade fornecer água quente à cozinha, nomeadamente: caldeira, termoacumulador, esquentador e painéis solares.
19. As reparações dos equipamentos de pequeno porte (robots de cozinha, trituradoras, controlo de insetos, entre outros) são da responsabilidade da cocontratante e a reparação da mesma deverá ocorrer no prazo de 24 horas ou, no caso de impossibilidade técnica, no mais curto prazo possível (até 5 dias úteis), procedendo à sua imediata substituição temporária.
20. As reparações efetuadas nos termos dos números anteriores são obrigatoriamente comunicadas mensalmente e por escrito, ao Município de Lisboa, através do envio do **Anexo G**, devidamente preenchido.
21. No caso de equipamentos danificados, sem possibilidade de reparação ou com um valor superior a 80% do valor do mercado, e com necessidade de substituição, a cocontratante envia relatório técnico ao Município de Lisboa, acompanhado por todos os relatórios de todas as reparações efetuadas no equipamento em causa, procedendo à sua substituição temporária até avaliação e/ou substituição por parte do Município.
22. Todos os custos associados à substituição temporária dos equipamentos, ficarão a cargo da cocontratante.
23. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pela cocontratante no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela entidade adjudicante. Se o plano de manutenção apresentado pela cocontratante se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito ao contraente público de apresentar um plano a cujo cumprimento a cocontratante ficará obrigada.
24. O equipamento e material necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas, estrados, cubas, entre outros) são da responsabilidade da cocontratante.
25. A cocontratante deve disponibilizar em cada refeitório uma balança de bancada, com precisão decimal, devidamente calibrada e com registo de verificação, que permita a verificação diária das capitações das refeições unitárias.
26. A cocontratante fornecerá caixas individualizadas para o acondicionamento e transporte das refeições pequeno-almoço, almoço e lanche.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

27. A cocontratante obriga-se a proceder à substituição dos recipientes individuais do almoço (material reutilizável, resistente e durável, tipo “smart lunch”), em resultado de dano ou perda, por igual ou similar, no fornecimento de almoços em situações em que se verifique a sua necessidade.

28. A cocontratante terá de possuir, em cada refeitório, um kit de visitante individual (touca e bata descartáveis), assim como uma caixa de primeiros socorros que tenha, obrigatoriamente: pomada para queimaduras, pensos rápidos azuis, tesoura sem ponta, ligaduras, fita adesiva, gazes esterilizadas, dedeiras, luvas descartáveis, creme desinfetante, máscaras naso-bocais, e soro fisiológico em unidose.

Cláusula 55.^a

Implementação do Sistema de HACCP

1. A cocontratante é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa as normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:

- a) Higiene Pessoal e Formação
- b) Higiene das Instalações, equipamentos e utensílios
- c) Higiene alimentar
- d) Transporte de alimentos
- e) Manuseamento e controlo de resíduos

2. A cocontratante deve garantir em cada unidade os pré-requisitos ao desenvolvimento e implementação do HACCP, elaborando todos os procedimentos e documentos escritos necessários, informando e formando todos os colaboradores sobre os mesmos, e pôr em prática a sua execução. Devem, sempre que necessário, os mesmos serem revistos e ajustados à realidade de cada unidade.

Cláusula 56.^a

Ações de controlo e fiscalização

1. Durante a execução do contrato o Município de Lisboa utiliza os serviços e os recursos de que dispõe na realização de ações de controlo e fiscalização.

2. O Município de Lisboa pode fazer-se substituir nas ações de controlo e fiscalização por uma entidade de reconhecido mérito na especialidade e/ou certificada para o efeito, a qual pode ter intervenção em todo o processo, designadamente produção, aquisição, armazenagem, manipulações/confeção, conservação e distribuição. Tal não invalida as ações de controlo diárias a realizar pelos serviços do Município ou pelo representante da Escola/Direção.

3. O Município de Lisboa procede a ações de controlo e fiscalização registando as ocorrências no **Anexo D**.

4. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o Município poderá proceder a comunicações por via eletrónica, formalizando as ocorrências verificadas em ações de controle e fiscalização

5. O Município de Lisboa pode a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder aos ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados.

6. A cocontratante obriga-se a facultar, ao representante da Escola/Direção, do Município de Lisboa e aos serviços e organismos oficiais:

- a) A visita às instalações;
- b) A visita às instalações dos fornecedores;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- c) A documentação referente a todos os procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios do sistema HACCP;
 - d) O exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas, guias de transporte e rótulos) a qual fica devidamente arquivada no refeitório;
 - e) O registo das refeições transportadas efetuado através do preenchimento do **Anexo I**, do presente CE, e obrigatoriamente arquivado no refeitório de destino;
 - f) Os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar arquivados em cada unidade;
 - g) Todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios;
 - h) As fichas técnicas de cozinha que devem estar arquivadas nas unidades de confeção local;
 - i) As fichas técnicas dos produtos que devem estar arquivadas nas respetivas unidades.
7. A cocontratante obriga-se a recolher diariamente 4 (quatro) amostras testemunho dos pratos confeccionados com todos os componentes, assim como da sopa e sobremesa quando englobem matérias-primas de origem animal.
8. As amostras são recolhidas para recipientes esterilizados numa quantidade mínima de 150g, sendo a recolha de duas no princípio e duas no último terço da distribuição.
9. 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.
10. A recolha a que se refere nos números anteriores devem ser feitas dos pratos colocados na linha de self service e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.
11. A cocontratante obriga-se a cumprir com o procedimento de rastreabilidade definido, devendo para o efeito incluir o arquivo dos rótulos das matérias-primas.
12. Devem ser realizadas análises microbiológicas oito vezes por ano letivo, **com a seguinte periodicidade de recolha:**
- a) 1º Quinzena de outubro
 - b) 1º Quinzena de novembro
 - c) 1ª Quinzena de dezembro
 - d) 2ª Quinzena de janeiro
 - e) 1ª Quinzena de março
 - f) 1ª Quinzena de abril
 - g) 1ª Quinzena de maio
 - h) 1ª Quinzena de junho
13. A cocontratante obriga-se a apresentar e a cumprir o plano de análises microbiológicas, devendo incidir:
- a) Controlo microbiológico das refeições servidas – sopa, conduto, saladas;
 - b) Controlo microbiológico de equipamento, palamenta, utensílios de preparação/confeção e superfícies;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

14. Em cada momento de recolha do número 10 devem ser efetuadas as análises referentes a todos controlos microbiológicos referidos no número 11.

15. Os resultados devem ser disponibilizados ao Município no prazo máximo de 15 dias úteis, após recolha.

16. A cocontratante obriga-se a cumprir o plano de visitas higio-sanitárias, de acordo com a proposta por si apresentada.

17. O disposto na presente Cláusula não prejudica o acesso ao refeitório por outros trabalhadores do Município, nomeadamente em sede de vistoria.

Cláusula 57.^a

Decisão após controlo/fiscalização

1. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são rejeitados e considerados como não fornecidos, devendo a cocontratante remover, de imediato, e por sua conta, as refeições rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, pode o Município de Lisboa efetuar-lhe a expensas da cocontratante.

2. Em caso de rejeição das refeições, a cocontratante procede à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição de refeições rejeitadas são suportados exclusivamente pela cocontratante.

4. Em caso de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a representante da cocontratante deve:

a) Contactar de imediato o Município de Lisboa e a direção da escola;

b) O encarregado do refeitório não pode remover as amostras testemunho referidas na Cláusula 56.^a;

c) O encarregado do refeitório e o representante indicado pela cocontratante permanecem no local, a fim de prestar os esclarecimentos necessários e facultar a documentação solicitada pelas entidades competentes.

5. Em caso de verificação de situações que comprometem o normal serviço de refeições, pode o Município de Lisboa determinar de imediato a alteração/eliminação da causa.

Cláusula 58.^a

Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares

1. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira.

2. A cocontratante fica sujeita ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o seu pessoal ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

3. A cocontratante é ainda obrigada a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do seu pessoal e aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

4. O Município de Lisboa poderá solicitar à cocontratante, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- a) Categoria profissional
 - b) Horário de trabalho
 - c) Apólice de seguro do pessoal
 - d) Ficha de aptidão médica
 - e) Registo criminal
5. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação ou arquivo na unidade dos mapas do pessoal com indicação do número de colaboradores, das respetivas categorias e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço da cocontratante deverá ser titular de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde – Ficha de Aptidão Médica, situação considerada, para todos os efeitos, como um pré-requisito do HACCP.
7. Sempre que se verifique a falta (por doença, desistência, ou outra situação) de pessoal afeto aos refeitórios escolares, a cocontratante é obrigada a proceder à sua imediata substituição.
8. Por motivos de conduta inadequada ou outros que condicionem a boa prestação do serviço, a CML pode solicitar à cocontratante a substituição pontual de trabalhadores em unidades.
9. Os estagiários eventualmente ao serviço e os trabalhadores afetos ao transporte das refeições não poderão ser incluídos no rácio previsto nas Cláusulas 59.^a, 60.^o e 61.^a deste CE.
10. A cocontratante não poderá, em qualquer situação, recorrer aos trabalhadores da escola para assegurar o seu serviço.
11. A cocontratante fica obrigada a afetar, a cada Escola, pessoal destinado à preparação, acompanhamento e distribuição dos pequenos-almoços e lanches.
12. O número e as categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório respeitam obrigatoriamente o disposto nas Cláusulas 59.^a e 60.^o o qual é entregue ao Município de Lisboa, devidamente preenchido, até 2 (dois) dias úteis antes do início do fornecimento.
13. Face ao funcionamento dos refeitórios das Escolas e do tipo de fornecimento, o número de pessoal indicado nas Cláusulas 59.^a, 60.^o e 61.^a deste CE poderá sofrer alteração, sempre com prévio acordo e autorização expressa do Município de Lisboa.
14. A entrada ao serviço do pessoal de cozinha faz-se obrigatoriamente pelo menos 15 (quinze) minutos antes do início das refeições e tem a duração mínima de quatro horas.
15. A hora de saída dos trabalhadores da cocontratante é determinada em função do horário de funcionamento do refeitório, sendo que o serviço só se considera concluído após o fornecimento dos lanches, limpeza e arrumação das instalações, equipamentos e utensílios e colocação dos contentores de resíduos sólidos no local de recolha, de acordo com o Regulamento de Resíduos Sólidos da Cidade de Lisboa.
16. A cocontratante garante obrigatoriamente que todo o pessoal de apoio aos alunos reúne as condições para trabalhar com menores e tem o perfil adequado para desempenhar as seguintes funções:
- a) Acompanhar os alunos durante as refeições, assegurando que os mesmos se alimentem convenientemente, procurando respeitar os seus ritmos pessoais e incentivando-os ao consumo de produtos que são essenciais para uma refeição equilibrada (sopa, peixe, legumes, saladas e fruta), bem como a experimentar alimentos não familiares;
 - b) Estabelecer uma relação de empatia com os alunos, fomentado o “saber estar” com os outros, em grupo e à mesa, contribuindo para um ambiente mais educativo, minimizando os comportamentos de agressividade e violência que eventualmente se possam manifestar.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

17. Para além dos cozinheiros, auxiliares de cozinha e auxiliares de apoio ao almoço constantes nas Cláusulas 59.^a, 60.^a e 61.^a deste CE, a cocontratante deverá afetar outros trabalhadores para o desenvolvimento de funções de carácter logístico, administrativo e de controlo de qualidade, os quais não poderão ser contabilizados no âmbito dos **Anexos H e I**, não podendo desenvolver a sua atividade profissional nas instalações das escolas sem autorização prévia do Município.

18. A cocontratante deverá garantir, a presença diária, em carácter de exclusividade, de um técnico especializado (nutricionista, engenheiro alimentar ou similar), cabendo a este elemento funções de garantia de condições técnicas e de segurança alimentar adequadas, relativas ao processo produtivo referente a todas as unidades. Este elemento deverá prestar funções de acordo com dinâmica a ser definida pela autarquia, que estabelecerá um programa de supervisão e visitas diárias às unidades. Será ainda este elemento que terá responsabilidade de acompanhar as ações de supervisão e auditoria da Câmara ou de quem este delegue assim como de garantir a implementação das correções e ações corretivas que daí advenham como necessárias.

19. A cocontratante nomeará um representante pelo presente contrato que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em carácter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.

Cláusula 59.^a

Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares com Confeção Local

1. O número de trabalhadores afetos ao serviço de cada unidade de confeção local respeita o disposto na tabela seguinte:

N.º médio de refeições almoço/dia Confeção Local	Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h semanais)	Trabalhadores a Tempo Parcial (mínimo de 4 horas/dia)	Total Trabalhadores
≤ 100	3	0	3
> 100 e ≤ 200	4	0	4
> 200 e ≤ 300	4	1	5
> 300 e ≤ 400	6	2	8
> 400 e ≤ 500	7	2	9
> 500	8	2	10

2. Os refeitórios com confeção local devem obrigatoriamente ter, em regime de horário completo, conforme tabela anterior e respeitando as seguintes categorias:

- a) Um cozinheiro;
- b) Um subencarregado de refeitório nos refeitórios com um número igual ou inferior a 200 refeições diárias;
- c) Um encarregado de refeitório nos refeitórios com um número superior a 200 refeições diárias;
- d) Os restantes trabalhadores devem prestar apoio à cozinha.

Cláusula 60.^a

Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares com Refeições Transportadas

1. O número de trabalhadores nos refeitórios com modalidades de refeições transportadas respeita o disposto na tabela seguinte:



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

N.º médio de Refeições almoço/dia Transportadas	Trabalhadores a Tempo Inteiro (40h semanais)	Trabalhadores a Tempo Parcial (mínimo de 4 horas/dia)	Total Trabalhadores
≤ 100	1	1	2
> 100 e ≤ 200	2	1	3
> 200	3	1	4

2. Os refeitórios com refeições transportadas devem ter obrigatoriamente, em regime de horário completo, conforme tabela anterior e respeitando as seguintes categorias:

- a) Um subencarregado de refeitório nos refeitórios com um número igual ou inferior a 100 refeições diárias;
- b) Um encarregado de refeitório nos refeitórios com um número superior a 200 refeições diárias.

Cláusula 61.ª

Pessoal Afeto ao Apoio dos Alunos nos Refeitórios Escolares

1. A cocontratante deverá afetar pessoal de apoio aos alunos de 1.º ciclo e pré-escolar nos refeitórios escolares.
2. No número de pessoal de apoio aos alunos em cada refeitório escolar, não está incluído o pessoal afeto ao serviço de cozinha/copa.
3. O pessoal de apoio aos alunos nos refeitórios deverá estar organizado de forma a prestar o serviço de refeição à mesa, bem como prestar o adequado apoio aos alunos no consumo da sua refeição, respeitando os princípios de HACCP.
4. Compete também ao pessoal de apoio aos alunos nos refeitórios escolares, a prévia higienização e preparação das mesas para a refeição, bem como a higienização das mesas, cadeiras e espaço após a refeição.
5. A cocontratante deverá atribuir horários de trabalho ao referido pessoal de forma a cumprirem o estipulado nos números 3 e 4 da presente cláusula, respeitando os turnos organizados por cada escola.
6. O número de pessoal de apoio aos alunos nos refeitórios escolares nas modalidades de refeições de confeção local e refeições transportadas respeita o disposto na tabela seguinte:

Agrupamento	Escola	Pessoal de Apoio aos Alunos em Refeitório
ALTO DO LUMIAR	EB Padre José Manuel Rocha e Melo	8
	EB Dr. Nuno Cordeiro Ferreira	6
	EB Mª da Luz de Deus Ramos	6
	EB das Galinheiras	6
ALVALADE	EB Teixeira de Pascoais	6
	EB de São João de Brito	8
D. DINIS	EB Prof. Agostinho da Silva	5
	EB João dos Santos	5
	EB de Lóios	5
	EB Luíza Neto Jorge	5
	EB n.º 195	4



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Agrupamento	Escola	Pessoal de Apoio aos Alunos em Refeitório
D. FILIPA DE LENCASTRE	EB de São João de Deus	10
	JI António José de Almeida	2
FRANCISCO ARRUDA	EB Homero Serpa	2
	EB Alexandre Herculano	3
	JI Alexandre Rodrigues Ferreira	4
	EB de Santo Amaro	5
	EB Raúl Lino	5
GIL VICENTE	EB do Castelo	3
	EB de Santa Clara	9
LARANJEIRAS	EB das Laranjeiras	10
	EB António Nobre	7
	EB Frei Luís de Sousa	6
LUIS ANTÓNIO VERNEY	EB do Condado	4
	EB do Beato	4
	EB do Bairro Madre de Deus	3
LUÍS DE CAMÕES	EB O Leão de Arroios	7
MANUEL DA MAIA	EBi Manuel da Maia	4
	EB de Santo Condestável	7
MARQUESA DE ALORNA	EB de São Sebastião da Pedreira	3
	EB Mestre Arnaldo Louro de Almeida	6
NUNO GONÇALVES	EB n.º 1 de Lisboa	6
	EB Sampaio Garrido	5
	EB Natália Correia	3
	EB Arq. Victor Palla	5
OLAIAS	EB Eng. Duarte Pacheco	4
	EB do Bairro do Armador	5
	JI do Bairro do Armador	4
	EB Actor Vale	6
PADRE BARTOLOMEU DE GUSMÃO	EB Eng. Ressano Garcia	7
	EB Rainha Santa Isabel	4
PASSOS MANUEL	EB Gaivotas	5
	EB Padre Abel Varzim	4
	EB de São José	4
	EB Luísa Ducla Soares	4
	EB M.ª Barroso	4
PATRÍCIO PRAZERES	EBi Patrício Prazeres	3
	EB Prof. Oliveira Marques	5
	EB Rosa Lobato Faria	5
PINTOR ALMADA NEGREIROS	EBi Pintor Almada Negreiros	6
	EB Alta da Lisboa	7



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Agrupamento	Escola	Pessoal de Apoio aos Alunos em Refeitório
PROF LINDLEY CINTRA	EB Quinta dos Frades	6
	EB Eurico Gonçalves	5
	Jl da Ameixoeira	4
	Jl do Lumiar	4
RAINHA D. LEONOR	EB do Bairro de São Miguel	9
	EB Santo António	6
	EB dos Coruchéus	6
RESTELO	Jl de Belém	4
	EB Moinhos do Restelo	6
	EB Bairro do Restelo	6
	EB Prof. Manuel Sérgio	3
	EB de Caselas	4
SANTA MARIA DOS OLIVAIS	EB Manuel Teixeira Gomes	5
VERGÍLIO FERREIRA	EB n.º 1 de Telheiras	7
	Jl Telheiras	6
	EB do Lumiar	9
	EBi de São Vicente Telheiras	8
	EB Dom Luís da Cunha	6

Cláusula 62.^a

Formação do pessoal afeto aos refeitórios escolares

1. A formação a prestar pela cocontratante ao pessoal afeto de cozinha/copa e de apoio aos alunos nos refeitórios é obrigatória para todos os trabalhadores.
2. O pessoal com categoria de cozinheiro deverá ter formação no mínimo 5 horas por período letivo.
3. A cocontratante apresenta, por refeitório, para todo o período contratual e no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o início da execução do fornecimento, um plano inicial e de continuidade de formação do pessoal, que inclua obrigatoriamente componente teórico-prática, conteúdos, identificação dos formadores e cronograma de formação, incidindo essencialmente nas seguintes áreas:
 - a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Organização do refeitório;
 - f) Relacionamento interpessoal;
 - g) Comportamental e psicopedagógico;
 - h) Incentivo à prática de uma alimentação saudável;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- i) Apresentação/exposição das frutas, saladas e sobremesa.
4. A cocontratante apresenta os comprovativos das qualificações profissionais, bem como os comprovativos do Certificado de Competências Pedagógicas dos técnicos que vão ministrar a formação.
 5. O plano de formação referido, com as horas propostas pela Cocontratante, fica sujeito à aprovação do Município de Lisboa, o qual pode propor alterações com carácter vinculativo.
 6. A cocontratante comunica ao Município de Lisboa, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrem as ações de formação, podendo o Município de Lisboa sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas, com exceção do disposto no número seguinte.
 7. A cocontratante ministra obrigatoriamente ações de formação inicial a todos os trabalhadores afetos aos refeitórios, no prazo de 30 (trinta) dias úteis, seguintes ao início do serviço. Sempre que um novo trabalhador inicie funções, a cocontratante garante a formação inicial, no local de trabalho, e no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
 8. Os registos comprovativos da realização das ações de formação e respetiva frequência pelos trabalhadores do refeitório têm de estar disponíveis no refeitório e arquivados em pasta própria.
 9. O pessoal de cozinha com a categoria de cozinheiro tem obrigatoriamente de frequentar ações de formação promovidas pelo Município de Lisboa ou outra entidade por esta indicada.
 10. O pessoal afeto às cozinhas/copa e de apoio aos alunos nos refeitórios deve frequentar ações de formação promovidas pelo Município de Lisboa ou outra entidade por esta indicada.

Cláusula 63.^a

Fardamento e Higiene Pessoal

1. O pessoal afeto à cozinha tem de ter fardamento apropriado (mínimo dois conjuntos por trabalhador), tal como bata ou calças e jaqueta, avental, touca e calçado. O fardamento deverá apresentar-se sempre em irrepreensível estado de conservação e higiene.
2. O pessoal de apoio parcial e/ou de apoio ao refeitório tem de ter fardamento apropriado – touca, bata/avental/jaleca e calçado adequado, devendo apresentar-se sempre em irrepreensível estado de conservação e higiene.
3. O fardamento não pode ser usado fora das instalações de produção – cozinha, refeitório e copa.
4. Em cada unidade de refeitório deverá estar sempre disponíveis luvas e fardamento em material descartável.
5. Em cada unidade de refeitório devem estar disponíveis kits de visitantes constituídos por toucas, bata e um par de protetores descartáveis para sapatos.
6. A cocontratante é responsável por fornecer, obrigatoriamente, a todos os visitantes um kit conforme estipulado no número anterior desta cláusula, mesmo que permaneçam pouco tempo dentro das instalações.
7. É proibido o uso de adornos pessoais, tais como: brincos, anéis, relógio, colares, pestanas/unhas postiças, entre outros.
8. É obrigatório manter as unhas cortadas e limpas e sem verniz, assim como uma maquilhagem moderada.
9. É obrigatório manter o cabelo totalmente protegido dentro da touca.
10. Durante o período de laboração, é proibido comer, beber, fumar, mascar pastilha elástica, lamber o dedo ao embrulhar/embalar os géneros alimentícios, provar a comida com o dedo/mão, mexer em dinheiro ou documentação.
11. É obrigatório proteger as feridas e golpes com uma dedeira ou luva descartável.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

12. É obrigatório lavar cuidadosamente as mãos antes de iniciar o trabalho, quando muda de tarefa, após utilização das instalações sanitárias, entre outras, e sempre que considere necessário.

Cláusula 64.^a

Ações de sensibilização

1. A cocontratante obriga-se a coadjuvar na organização de ações de sensibilização para uma alimentação baseada na dieta mediterrânica promovidas pelo Município de Lisboa, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável (**Anexo J**), integrado no Plano Municipal de Alimentação Escolar Saudável.
2. A cocontratante deverá promover junto do pessoal a sua participação nas ações de sensibilização organizadas pela CML.
3. A cocontratante poderá realizar, por sua própria iniciativa, ações de sensibilização no âmbito da dieta mediterrânica, por escola, após autorização pelo Município.
4. A cocontratante deverá proporcionar visitas de estudo aos produtores dos bens alimentares utilizados no procedimento, para 2 turmas por período letivo.
5. A cocontratante comunica ao Município de Lisboa, com um mínimo de 10 (dez) dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrem as ações de sensibilização, podendo o Município de Lisboa sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas.

Cláusula 65.^a

Sustentabilidade Social e Ambiental

1. A cocontratante obriga-se a seguir a política do Município de Lisboa, na área dos resíduos sólidos urbanos, designadamente em matéria de recolha seletiva (orgânicos, embalagens de plástico, metal e cartão).
2. A cocontratante obriga-se a seguir a política deste Município na eliminação da utilização do plástico de uso único.
3. A cocontratante obriga-se a coadjuvar com o Município ações que visem compromisso para a inovação.
4. A cocontratante obriga-se a utilizar os produtos de limpeza biodegradáveis, evitando o seu uso excessivo ou a sua aplicação errada.
5. Os guardanapos utilizados na cozinha e refeitório deverão ser fabricados de forma sustentável ou reciclada. Os restantes produtos em papel, nomeadamente os toalhetes mesa, saquetas, toalhetes mãos, rolos de papel cozinha, papel higiénico e sacos de acondicionar pequenos almoços e lanches, deverão ser preferencialmente fabricados de forma sustentável ou reciclada.
6. Os resíduos orgânicos resultantes da preparação das refeições deverão ser disponibilizados para a compostagem das hortas pedagógicas em cada escola, sempre que solicitadas.
7. A cocontratante é responsável pelo uso indevido de água, eletricidade e gás de cada unidade.
8. Os bens alimentares deverão ser, preferencialmente, de origem nacional e resultantes de circuitos curtos.
9. Para o fornecimento de frutas e legumes, a cocontratante deverá ter, preferencialmente como parceiros, entidades com certificação GLOBALG.A.P. de forma a assegurar que os produtos alimentares sejam seguros e cultivados/criados de forma sustentável, reduzindo os impactos ambientais das operações agrícolas, a redução do uso de químicos, baseado numa preocupação responsável com a saúde e segurança do cliente, bem como com o bem-estar animal.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

10. A cocontratante deve fornecer, preferencialmente, carne, peixe, ovos, lacticínios, legumes, fruta, leguminosas, arroz, massa, opções vegetarianas - que sejam detentores de certificação: Modo de Produção Biológica (MPB); Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP).

11. A cocontratante deverá gerir os circuitos de entrega das refeições transportadas de forma a minimizar os impactos negativos no ambiente, sem comprometer o referido serviço.

12. A cocontratante deverá proporcionar ações de qualificação profissional para todos os trabalhadores das unidades, independentemente de trabalharem a tempo inteiro ou a tempo parcial.

13. Implementar procedimentos referentes à redução de desperdício alimentar em caso de ocorrências de situações excecionais que impeçam a distribuição de refeições já confeccionadas. Neste caso, o Município de Lisboa deverá ser informado da quantidade de refeições em causa e as mesmas deverão ser entregues às entidades referenciadas pelo mesmo.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO A – Grupos de Escolas com Confeção local

Agrupamento	Escola	Média diária das refeições		
		Pequeno-almoço	Almoço	Lanche
ALTO DO LUMIAR	EB Alto do Lumiar	3	180	33
	EB Padre José Manuel Rocha e Melo	155	213	188
	EB Mª da Luz de Deus Ramos	20	133	110
	EB das Galinheiras	23	134	122
ALVALADE	ES Padre António Vieira	0	63	4
	EB Teixeira de Pascoais	0	239	69
	EB de São João de Brito	0	295	98
D. DINIS	ES D. Dinis	75	86	43
	EB de Marvila	40	74	30
	EB Damião de Góis	60	96	22
	EB Prof. Agostinho da Silva	0	126	67
	EB João dos Santos	0	124	82
	EB de Lóios	15	122	87
	EB Luíza Neto Jorge	5	135	114
D. FILIPA DE LENCASTRE	ES D. Filipa de Lencastre	0	178	0
	EB de São João de Deus	0	320	97
	JI António José de Almeida	0	42	16
EÇA DE QUEIRÓS	ES Eça de Queiros	0	85	3
FERNANDO PESSOA	EB Fernando Pessoa	0	133	11
FRANCISCO ARRUDA	EB Francisco de Arruda	0	67	5
	EB Homero Serpa	15	20	15
	EB Alexandre Herculano	40	64	40
	JI Alexandre Rodrigues Ferreira	24	49	24
	EB de Santo Amaro	110	226	110
	EB Raúl Lino	121	191	121



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO A – Grupos de Escolas com Confeção local (continuação)

Agrupamento	Escola	Média diária das refeições		
		Pequeno-almoço	Almoço	Lanche
GIL VICENTE	ES Gil Vicente	4	100	25
	EB de Santa Clara	79	268	114
LARANJEIRAS	ES D. Pedro V	0	42	3
	EB Prof. Delfim Santos	0	237	18
	EB das Laranjeiras	40	420	81
LUIS ANTÓNIO VERNEY	EB do Condado	10	167	132
	EB do Bairro Madre de Deus	27	131	79
LUÍS DE CAMÕES	EB Luís de Camões	0	64	3
	EB O Leão de Arroios	71	260	71
MANUEL DAMAIA	EBi Manuel da Maia	17	170	78
MARQUESA DE ALORNA	EB Marquesa de Alorna	8	162	40
	EB Mestre Arnaldo Louro de Almeida	1	255	125
NUNO GONÇALVES	ES D. Luísa de Gusmão	0	79	8
	EB Nuno Gonçalves	0	115	21
	EB n.º 1 de Lisboa	0	140	81
	EB Sampaio Garrido	1	197	65
	EB Arq. Victor Palla	21	227	110
OLAIAS	EB do Bairro do Armador	9	72	51
	JI do Bairro do Armador	0	65	54
	EB Actor Vale	0	187	139
PADRE BARTOLOMEU DE GUSMÃO	ES Josefa de Óbidos	0	161	0
	EB Eng. Ressano Garcia	0	278	106
PASSOS MANUEL	ES Passos Manuel	0	175	2
	EB Padre Abel Varzim	10	101	65
	EB de São José	0	172	54
	EB Luísa Ducla Soares	0	84	30
	EB M.ª Barroso	2	115	18
PATRÍCIO PRAZERES	EBi Patrício Prazeres	79	201	99
	EB Rosa Lobato Faria	75	160	103



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO A – Grupos de Escolas com Confeção local (continuação)

Agrupamento	Escola	Média diária das refeições		
		Pequeno-almoço	Almoço	Lanche
PINTOR ALMADA NEGREIROS	EBi Pintor Almada Negreiros	14	161	77
	EB Alta da Lisboa	0	188	158
PISCINAS	EB de Piscinas-Olivais	0	60	5
PROF LINDLEY CINTRA	ES do Lumiar	0	43	3
	EB Prof. Lindley Cintra	0	115	0
	EB Quinta dos Frades	0	285	156
	JI do Lumiar	0	81	28
RAINHAD. LEONOR	ES Rainha Dona Leonor	0	89	1
	EB Eugénio dos Santos	0	209	5
	EB do Bairro de São Miguel	0	368	35
	EB dos Coruchéus	0	171	30
RESTELO	EB Paula Vicente	0	134	4
	JI de Belém	0	74	12
	EB Moinhos do Restelo	8	259	53
	EB Bairro do Restelo	0	298	59
	EB de Caselas	0	118	21
SANTA MARIA DOS OLIVAIS	ES António Damásio	0	101	2
	EB dos Olivais	0	139	20
	EB Manuel Teixeira Gomes	0	176	115
VERGÍLIO FERREIRA	ES Vergílio Ferreira	0	88	6
	EB de Telheiras	0	219	7
	EB n.º 1 de Telheiras	0	262	39
	JI Telheiras	0	126	16
	EB do Lumiar	0	319	47
	EBi de São Vicente Telheiras	0	397	99
	EB Dom Luís da Cunha	0	142	71



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO A – Grupos de Escolas com Confeção local (continuação)

Agrupamento	Escola	Média diária das refeições		
		Pequeno-almoço	Almoço	Lanche
NÃO AGRUPADAS	ES Camões	0	63	2
	ES Fonseca Benevides	0	8	1
	ES Rainha Dona Amélia	0	41	11
	ES Maria Amália Vaz de Carvalho	2	61	12
	EP Ciências Geográficas	0	10	0
	ES Marquês de Pombal	0	17	0
	EA António Arroio	2	65	8
	Escola Artística de Música do Conservatório Nacional	0	60	9



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO B – Grupos de Escolas com Refeições Transportadas (Almoço)

Agrupamento	Escola	Média diária das refeições		
		Pequeno Almoço	Almoço	Lanche
ALTO DO LUMIAR	EB Dr. Nuno Cordeiro Ferreira	157	169	157
ALVALADE	EB Almirante Gago Coutinho	0	132	10
D. DINIS	EB n.º 195	1	132	82
GIL VICENTE	EB do Castelo	0	104	55
LARANJEIRAS	EB Frei Luís de Sousa	60	256	116
	EB António Nobre	40	267	82
LUIS ANTÓNIO VERNEY	ES Luís António Verney	0	80	20
	EB do Beato	0	129	90
MANUEL DAMAIA	EB de Santo Condestável	14	270	113
MARQUESA DE ALORNA	EB de São Sebastião da Pedreira	0	82	23
NUNO GONÇALVES	EB Natália Correia	22	75	59
OLAIAS	EB das Olaias	20	82	23
	EB Eng. Duarte Pacheco	0	101	83
PADRE BARTOLOMEU DE GUSMÃO	EB Rainha Santa Isabel	33	142	40
PASSOS MANUEL	EB Gaivotas	52	84	52
PATRÍCIO PRAZERES	EB Prof. Oliveira Marques	0	110	69
PROF LINDLEY CINTRA	EB Eurico Gonçalves	0	151	208
	Jl da Ameixoeira	0	122	118
RAINHAD. LEONOR	EB Santo António	0	245	71
RESTELO	ES do Restelo	0	35	0
	EB Prof. Manuel Sérgio	39	77	39
NÃO AGRUPADA	Escola Artística de Dança do Conservatório Nacional	0	60	3



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO C – Refeitórios Escolares com refeições transportadas

Estabelecimento de Ensino Confeciona	Estabelecimento de Ensino Recebe Refeição Transportada (Almoço)
EB Paula Vicente	ES Restelo
	EB Professor Manuel Sérgio
EB Padre António Vieira	EB Almirante Gago Coutinho
EB das Galinheiras	EB Professor Nuno Cordeiro Ferreira
	EB Eurico Gonçalves
	Jl da Ameixoeira
EB das Laranjeiras	EB António Nobre
	EB Frei Luís de Sousa
EB dos Loios	EB nº 195
	ES Luís António Verney
EB Armador	EB Olaias
	EB Eng. Duarte Pacheco
EB Victor Palla	EB do Beato
	EB Natália Correia
ES Josefa d'Óbidos	EB Rainha Sta. Isabel
	EB Santo Condestável
EB Maria Barroso	EB das Gaivotas
	Escola Artística de Dança do Conservatório Nacional
	EB Castelo
EB Rosa Lobato Faria	EB Prof. Oliveira Marques
EB Coruchéus	EB Santo António
EB23 Marquesa de Alorna	EB S. Sebastião da Pedreira



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO D – Auto de Ocorrências no Fornecimento de Refeições Escolares

Escola

Data: ____/____/____

Hora: ____:____

Cocontratante: _____

Modalidade Refeição:

☐ Confeção Local

☐ Refeições Transportadas

Ocorrências Verificadas

☐ **Suspensão parcial ou temporária** do fornecimento de refeições

☐ **Ementa**

☐ Não afixação da ementa em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar

☐ Alteração da ementa em vigor:

Ementa prevista:

Ementa servida:

☐ **Refeição** (qual)

☐ Falta componente (qual)

☐ Capitação incorreta

☐ Qualidade dos géneros alimentícios (quais)

☐ Alimentos não autorizado (quais)

☐ Não cumprimento das Fichas Técnicas de Cozinha ou inexistência das mesmas

☐ **Matéria-Prima**

☐ Atraso no horário de entrega da matéria-prima alimentar (tempo: h/min)

☐ Qualidade da matéria-prima alimentar (qual)

☐ Falta Fichas Técnicas dos Produtos Alimentares

☐ Outros



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

☐ **Atraso no início da prestação do serviço:**

☐ Pequeno-almoço (tempo: h/min)

☐ Almoço (tempo: h/min)

☐ Lanche (tempo: h/min)

☐ **Refeição de substituição incompleta**

☐ Componente (qual)

☐ Capitação

☐ Armazenamento / Validade

☐ **Cesta de frutas VEGI**

☐ Ausência de fruta na Cesta VEGI

☐ Fruta inferior quantidade/qualidade

☐ **Pessoal**

☐ Não existência/não atualização do mapa de pessoal

☐ Falta de Ficha de Aptidão Médica

☐ Higiene pessoal deficiente

☐ Fardamento sujo / inexistente ou em falta (2 conjunto/trabalhador)

☐ Uso do fardamento fora do local próprio

☐ Uso de adornos, unhas pintadas e/ou sujas, e outros

☐ Falta de pessoal afeto à cozinha/copa

Tempo inteiro (8h)		Tempo parcial (4h)	
Contratualizado (n.º)	Existente (n.º)	Contratualizado (n.º)	Existente (n.º)



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- ☐ Falta de pessoal afeto de apoio aos alunos no refeitório

Contratualizado (n.º)	Existente (n.º)

- ☐ Incumprimento carga horária prevista para os trabalhadores

- ☐ Colocação de pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro (n.º)

- ☐ Incumprimento das categorias profissionais

- ☐ Formação dos trabalhadores

- ☐ Ausência de plano de formação
☐ N.º ações de formação em falta (registos)

- ☐ N.º trabalhadores sem formação (registos)

- ☐ **Não cumprimento e/ou violação dos Princípios do Sistema HACCP e respetivos pré-requisitos**

- ☐ **Higienização e/ou desinfeção de bens alimentares – produtos hortofrutícolas**

- ☐ Ausência de Plano de Higienização/Desinfeção
☐ Não cumprimento do Plano de Higienização/Desinfeção

- ☐ Falta de registos da higienização/desinfeção dos produtos hortofrutícolas

- ☐ Outros

- ☐ **Instalações / equipamentos fixos e móveis / utensílios**

- ☐ Ausência de Plano de Higienização/Desinfeção
☐ Não cumprimento do Plano de Higienização/Desinfeção

- ☐ Falta de registos da higienização e/ou desinfeção

- ☐ Falta de fichas técnicas dos produtos de limpeza/desinfeção



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

☐ Não cumprimento dos prazos para a limpeza e arrumação das instalações

☐ Arrumação indevida

☐ Uso indevido de água, eletricidade e gás

☐ Má utilização equipamentos / instalações

☐ Ausência /não cumprimento de manutenção

☐ Ausência /não cumprimento de reparações de equipamentos

☐ Outros

☐ **Medições/Registos** (ausência ou procedimento inadequado)

☐ temperaturas da matéria-prima alimentar

☐ temperaturas dos equipamentos (frio e quente)

☐ temperaturas das refeições (confeccionadas e transportadas)

☐ **Amostra de Testemunho**

☐ Ausência de amostra

☐ Recolha ou guarda incorreta

☐ Quantidade recolhida

☐ Componentes recolhidos

☐ Temperatura

☐ Material utilizado

☐ **Procedimento de rastreabilidade**

☐ **Plano Controlo de Pragas**

☐ Ausência de Plano Controlo de Pragas

☐ Mapas de Iscos



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

☐ Relatórios de visita

☐ Outro

☐ **Plano de Visitas higio-sanitárias internas**

☐ Ausência de plano

☐ Relatórios de visita (indicar mês/visita em falta) _____

☐ **Análises Microbiológicas**

☐ Ausência de Plano de Análises Microbiológicas

☐ Falta de realização de análises

☐ Boletins de resultados (indicar mês/visita em falta) _____

☐ Resultados não satisfatórios/não conforme/não aceitável – microrganismos não patogénicos

☐ Resultados não satisfatórios/não conforme/não aceitável – microrganismos patogénicos

☐ **Transporte de Refeições Confeccionadas**

☐ Veículo de transporte

☐ Recipientes de transporte

☐ Registo e Guia Controlo Refeições Transportadas

☐ **Incumprimento de qualquer cláusula do CE e respetivos anexos**

☐ **Não regularização das anomalias dentro do prazo solicitado**

Observações:

Representante do Município

Representante da Cocontratante



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO E – Orientações sobre ementas e refeitórios escolares

Este documento, Circular n.º 3097/DGE/2018, é constituído por 146 páginas e encontra-se disponível em:

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



CIRCULAR

Data: 08/08/2018
Número do Processo:

Circular n.º: 3097/DGE/2018

Assunto: Orientações sobre ementas e refeitórios escolares 2018

Para:

Inspecção-Geral da Educação e Ciência	☒
Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares	☒
Direções de Serviços Regionais da DGEstE	☐
Secretaria Regional Ed. da Madeira	☐
Secretaria Regional Ed. dos Açores	☐
Agrupamentos de Escolas	☒
Escolas não agrupadas	☒
Escolas Profissionais	☒
Estabelecimentos de Ensino particular e Cooperativo c/ contrato de Associação	☒
CIREP	☒
Associação Nacional de Municípios Portugueses (ANMP)	☒
Associação Nacional de Freguesias (ANAFRE)	☒

O serviço de alimentação prestado nos Refeitórios Escolares constitui uma das modalidades de ação social escolar, de aplicação geral, destinada a disponibilizar a todos os alunos uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável. O refeitório escolar é um espaço educativo privilegiado para a realização de aprendizagens e desenvolvimento de competências, nomeadamente no domínio da educação para a saúde, da promoção de estilos de vida saudáveis e de equidade social.

Os Diretores dos estabelecimentos de educação e ensino devem garantir o acesso de todos os alunos a refeições saudáveis e equilibradas, promovendo a utilização do refeitório também como espaço de convívio e socialização entre a comunidade educativa.

O documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” que se encontra disponível em <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>, resultou de um trabalho e consultação regular com vários parceiros e apresenta diretrizes sobre os critérios a respeitar no fornecimento de refeições nos refeitórios escolares, a partir do início do ano letivo 2018/2019, quer nos refeitórios de gestão direta pelos estabelecimentos de educação e ensino, quer nos refeitórios concessionados a empresas de restauração coletiva, constando as mesmas no procedimento de contratação pública.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO F – Alimentação Vegetariana em Idade Escolar

Este documento é constituído por 60 páginas e encontra-se disponível em:

[https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2016/04/Alimenta%
c3%a7%c3%a3o-Vegetariana-em-Idade-Escolar-.pdf](https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2016/04/Alimenta%c3%a7%c3%a3o-Vegetariana-em-Idade-Escolar-.pdf)





CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO G – Manutenção e Reparação de Equipamentos

DADOS A PREENCHER PELA COCONTRATANTE

Escola _____ mês/ano _____ / _____

Data da Avaria	Tipo de Equipamento	Modelo, Marca e Referência	Descrição da Avaria	Data da Reparação	OBS

Representante da cocontratante

(Assinatura e Carimbo)



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO H – Mapa de Pessoal

Escola	Média diária de ALMOÇOS na unidade	Média diária de ALMOÇOS a transportar	Pessoal nas Unidades										
			Encarregado		Sub. Enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep. Coz.	Emp. Ref.	Total
			A	B		1ª	2ª	3ª	A	B			
EB Alto do Lumiar	180												
EB Padre José Manuel Rocha e Melo	213												
EB Dr. Nuno Cordeiro Ferreira		169											
EB Mª da Luz de Deus Ramos	133												
EB das Galinheiras	134	442											
ES Padre António Vieira	63	132											
EB Almirante Gago Coutinho		132											
EB Teixeira de Pascoais	239												
EB de São João de Brito	295												
ES D. Dinis	86												
EB de Marvila	74												
EB Damião de Góis	96												
EB Prof. Agostinho da Silva	126												
EB João dos Santos	124												
EB de Lóios	122	212											
EB Luíza Neto Jorge	135												
EB n.º 195		132											
ES D. Filipa de Lencastre	178												
EB de São João de Deus	320												
JI António José de Almeida	42												
ES Eça de Queiros	85												
EB Fernando Pessoa	133												
EB Francisco de Arruda	67												
EB Homero Serpa	20												
EB Alexandre Herculano	64												
JI Alexandre Rodrigues Ferreira	49												
EB de Santo Amaro	226												
EB Raúl Lino	191												
ES Gil Vicente	100												
EB de Santa Clara	268												
EB do Castelo		104											
ES D. Pedro V	42												
EB Prof. Delfim Santos	237												
EB António Nobre		267											
EB Frei Luís de Sousa		256											
EB das Laranjeiras	420	523											
ES Luís António Verney		80											
EB do Beato		129											
EB do Condado	167												



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO H – Mapa de Pessoal (continuação)

Escola	Média diária de ALMOÇOS na unidade	Média diária de ALMOÇOS a transportar	Pessoal nas Unidades										Total
			Encarregado		Sub. Enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep. Coz.	Emp. Ref.	
			A	B		1ª	2ª	3ª	A	B			
EB do Bairro Madre de Deus	131												
EB Luís de Camões	64												
EB O Leão de Arroios	260												
EBi Manuel da Maia	170												
EB de Santo Condestável		270											
EB Marquesa de Alorna	162	82											
EB Mestre Arnaldo Louro de Almeida	255												
EB de São Sebastião da Pedreira		82											
ES D. Luísa de Gusmão	79												
EB Nuno Gonçalves	115												
EB n.º 1 de Lisboa	140												
EB Sampaio Garrido	197												
EB Natália Correia		75											
EB Arq. Victor Palla	227	204											
EB das Olaias		82											
EB Eng. Duarte Pacheco		101											
EB do Bairro do Armador	72	183											
JI do Bairro do Armador	65												
EB Actor Vale	187												
ES Josefa de Óbidos	161	412											
EB Rainha Santa Isabel		142											
EB Eng. Ressano Garcia	278												
ES Passos Manuel	175												
EB Padre Abel Varzim	101												
EB de São José	172												
EB Luísa Ducla Soares	84												
EB Gaivotas		84											
EB M.ª Barroso	115	248											
EBi Patrício Prazeres	201												
EB Rosa Lobato Faria	160	110											
EB Prof. Oliveira Marques		110											
EBi Pintor Almada Negreiros	161												
EB Alta da Lisboa	188												
EB de Piscinas-Olivais	60												
ES do Lumiar	158												
EB Prof. Lindley Cintra													
EB Quinta dos Frades	285												
JI do Lumiar	81												
EB Eurico Gonçalves		151											
JI da Ameixoeira		122											



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO H – Mapa de Pessoal (continuação)

Escola	Média diária de ALMOÇOS na unidade	Média diária de ALMOÇOS a transportar	Pessoal nas Unidades										
			Encarregado		Sub. Enc.	Cozinheiro			Despenseiro		Prep. Coz.	Emp. Ref.	Total
			A	B		1ª	2ª	3ª	A	B			
ES Rainha Dona Leonor	89												
EB Eugénio dos Santos	209	0											
EB do Bairro de São Miguel	368												
EB Santo António		245											
EB dos Coruchéus	171	245											
ES do Restelo		35											
EB Paula Vicente	134	112											
EB Prof. Manuel Sérgio		77											
JI de Belém	74												
EB Moinhos do Restelo	259												
EB Bairro do Restelo	298												
EB de Caselas	118												
ES António Damásio	101												
EB dos Olivais	139												
EB Manuel Teixeira Gomes	176												
ES Vergílio Ferreira	88												
EB de Telheiras	219												
EB n.º 1 de Telheiras	262												
JI Telheiras	126												
EB do Lumiar	319												
Ebi de São Vicente Telheiras	397												
EB Dom Luís da Cunha	142												
ES Camões	63												
ES Fonseca Benevides	49												
ES Rainha Dona Amélia													
ES Maria Amália Vaz de Carvalho	71												
EP Ciências Geográficas													
Escola Artística António Arroio	65												
Escola Artística de Dança do Conservatório Nacional		60											
ES Marquês de Pombal	77												
Escola Artística de Música do Conservatório Nacional													



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO I – Guia de Controlo das Refeições Transportadas

DADOS A PREENCHER PELA COCONTRATANTE

Confeção na Escola: _____	no dia: _____
hora de saída: _____	responsável: _____

Refeições Transportadas		Quantidade (Kg/L)	Temp °C	Descrição da refeição	
Sopa					
Prato	Conduto				
	Guarnição				
Sobremesa					
Prato vegetariano					
Dietas					

Entrega na Escola: _____	no dia: _____
hora de receção _____	responsável: _____

Refeições Transportadas		Quantidade (Kg/L)	Temp °C			Descrição da refeição
Sopa						
Prato	Conduto					
	Guarnição					
Sobremesa						
Prato vegetariano						
Dietas						

A ser arquivado no refeitório da escola que recebe as refeições transportadas, junto da documentação do sistema HACCP



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO J – Programa de Alimentação Escolar - Crescer Saudável

Este documento encontra-se disponível em: <https://www.lisboa.pt/cidade/educacao/programas>





CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO K - Minuta do Acordo de Tratamento de Dados

No âmbito do Concurso Público nº __/CPI/DA/DCP/202__

Entre:

O **Município de Lisboa**, pessoa coletiva nº 500 051 070, com sede nos Paços do Concelho - Praça do Município, 1149-014 Lisboa, através do seu órgão executivo, Câmara Municipal de Lisboa, aqui representada pelo Senhor Vereador do Pelouro da Educação, **João Diogo Santos Moura**, que outorga de harmonia com o disposto na alínea d) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, que veio estabelecer o Regime Jurídico das Autarquias Locais, bem como no uso de competências delegadas e subdelegadas por via do Despacho n.º 166/P/2021, de 03 de novembro, publicado no 1º Suplemento ao Boletim Municipal n.º 1446, de 04 de novembro, adiante designado por “**Entidade Adjudicante ou Responsável pelo tratamento**”;

E

O _____, pessoa coletiva n.º _____, com sede _____, aqui representado no ato por _____, portador do Cartão do Cidadão n.º _____, na qualidade de _____, o qual tem poderes para outorgar o presente acordo, adiante designado por “**Adjudicatário ou Subcontratante**”;

Doravante também designadas, individualmente, por **Parte** ou, conjuntamente, por **Partes**.

É livremente, e de boa-fé ajustado e reciprocamente aceite o presente Acordo de Tratamento de Dados, o qual, integrando os considerandos seguintes, se regerá pelas cláusulas subsequentes e, no que for omissivo, pela legislação aplicável.

Considerando que:

1. A Entidade Adjudicante e o Adjudicatário celebraram, no dia _____, o contrato nº _____, no âmbito do _____, doravante designado abreviadamente por “Contrato”;
2. Para o cumprimento das obrigações assumidas com a celebração do Contrato, o Adjudicatário poderá proceder ao tratamento de dados pessoais por conta e em representação da Entidade Adjudicante;
3. O n.º 6 da Cláusula 29.ª do caderno de encargos, que faz parte integrante do mencionado Contrato, dispõe que “*Para cumprimento do disposto nos números anteriores, as Partes outorgantes do contrato celebrarão um acordo de tratamento de dados, conforme minuta do Anexo K do presente caderno de encargos, o qual faz parte integrante do mesmo.*”;
4. Relativamente ao tratamento de dados pessoais feito em nome da Entidade Adjudicante no âmbito do Contrato, o Adjudicatário atua na qualidade de Subcontratante e aquela como Responsável pelo tratamento;
5. O Regulamento (EU) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados (doravante designado apenas por “RGPD”), impõe um conjunto de obrigações na relação entre Responsáveis pelo Tratamento e Subcontratantes;
6. A Entidade Adjudicante considera fundamentais, para o cumprimento do RGPD, o estabelecimento de regras subjacentes à recolha e tratamento de dados pessoais, segurança e privacidade de dados, pelos quais se deverá reger a sua relação com o Adjudicatário que procederá ao tratamento de dados pessoais, no âmbito do Contrato, por sua conta e representação, e na qualidade de Subcontratante;
7. Neste âmbito, foi aprovado através da Deliberação da Câmara Municipal de Lisboa nº 542/CM/2019, de 25 de julho, o Programa de Proteção de Dados Pessoais no Município de Lisboa;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

8. Pelo presente Acordo, serão estabelecidas as obrigações e deveres de ambas as Partes, para garantia de cumprimento do RGPD, nos termos e para os efeitos do disposto no nº 6 da cláusula 29.ª do caderno de encargos, que faz parte integrante do Contrato;

9. Nos termos e para os efeitos da prestação de serviços objeto do Contrato, o Adjudicatário, que assume a posição de Subcontratante, obriga-se a tratar os dados pessoais, cujo responsável pelo tratamento é a Entidade Adjudicante, de acordo com as finalidades, os meios, as medidas técnicas e organizativas e de segurança, bem como demais obrigações previamente definidas pela Entidade Adjudicante e que se encontram plasmadas no presente Acordo;

10. Para garantia do cabal cumprimento da proteção de dados pessoais, o Adjudicatário obriga-se, igualmente, a prestar os serviços objeto do Contrato, de acordo com as limitações ao tratamento de dados pessoais decorrentes da lei laboral e da jurisprudência.

Cláusula Primeira - Definições

Para efeitos do presente Acordo, todas as expressões que se refiram a matéria de tratamento e proteção de dados pessoais, terão o significado que consta do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, pelo que, em caso de dúvida na sua interpretação, deverão as Partes recorrer e socorrer-se do estipulado neste Regulamento.

Cláusula Segunda - Objeto

A. Pelo presente Acordo, as Partes obrigam-se a definir e implementar as medidas técnicas e organizativas necessárias e adequadas ao cumprimento do RGPD e respetiva lei nacional de execução, tendo em consideração a finalidade do estabelecimento da relação entre as Partes, bem como as inerentes atividades de recolha e tratamento de dados pessoais.

B. Se o Contrato for objeto de alguma alteração e da mesma resultar a necessidade de adaptar ou introduzir novas atividades de tratamento de dados pessoais em nome do Responsável pelo tratamento, as Partes deverão assegurar que este Acordo é devidamente atualizado em conformidade e que tal ocorrerá em momento prévio ao(s) tratamento(s).

Cláusula Terceira - Vigência e Duração

O Subcontratante reconhece e aceita que o tratamento de dados pessoais deve ser feito em estrita observância da legislação aplicável em matéria de proteção de dados e do estipulado no presente Acordo e apenas durante o tempo em que vigorar a relação contratual estabelecida entre si e o Responsável pelo tratamento, sem prejuízo da obrigação de sigilo, que perdura após o termo do Contrato.

Cláusula Quarta - Categorias de dados pessoais

Para efeitos do presente Acordo, as categorias de dados pessoais utilizados para o cumprimento das finalidades previstas na Cláusula seguinte, são as respeitantes à identificação do titular de dados, origem racial e ou étnica, convicções religiosas ou filosóficas e saúde.

Cláusula Quinta - Finalidades e Litude do tratamento

1. Para efeitos do presente Acordo, constituem finalidades do tratamento de dados pessoais, as seguintes:

1. Faturação e cobrança das refeições servidas;
2. Gestão do fornecimento de refeições aos alunos;
3. Informação sobre intolerâncias alimentares por parte de quaisquer crianças ou alunos;
4. Informação sobre restrições ao consumo de bens alimentares por parte de quaisquer crianças ou alunos.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

2. O tratamento de dados pessoais tem como fundamentos de licitude a execução de contrato e diligências pré-contratuais e, bem assim, o exercício de funções de interesse público de que está investido o responsável pelo tratamento.

Cláusula Sexta - Tratamentos de dados

Para efeitos do presente acordo, as operações de tratamento a realizar para o cumprimento das finalidades suprarreferidas, são as seguintes:

- a) Recolha;
- b) Registo;
- c) Organização;
- d) Conservação;
- e) Consulta;
- f) Utilização;
- g) Limitação;
- h) Apagamento;
- i) Destruição.

Cláusula Sétima - Obrigações das Partes

a) Nos termos e para os efeitos do presente Acordo, constituem obrigações do Responsável pelo tratamento:

1. Aconselhar as medidas de segurança e privacidade subjacentes às atividades de tratamento dos dados pessoais levados a cabo pelo Subcontratante;
2. Informar o Subcontratante de todas as circunstâncias relevantes para a realização do tratamento de dados, atendendo sobretudo à especificidade das finalidades descritas no presente Acordo e os potenciais riscos envolvidos;
3. Comunicar ao Subcontratante quaisquer alterações que se tenham verificado nos dados pessoais em tratamento;
4. Definir prazos de conservação de dados pessoais ou, quando tal não seja possível, indicar as circunstâncias que ditam a finalidade da conservação, tal como se segue:
 - a. No que respeita à informação constante na alínea a) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência do Contrato.
 - b. No que respeita à informação constante na alínea b) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência do Contrato.
 - c. No que respeita à informação constante na alínea c) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência do Contrato.
 - d. No que respeita à informação constante na alínea d) do nº 1 da cláusula quinta, esta deverá ser conservada durante o período de vigência do Contrato.

b) Nos termos e para os efeitos do presente Acordo, constituem obrigações do Subcontratante:

1. Utilizar os dados pessoais objeto de tratamento unicamente para as finalidades que determinaram a sua recolha, não podendo em caso algum utilizá-los com finalidades distintas daquelas para as quais os dados foram recolhidos.
2. Tratar os dados de acordo com as instruções do Responsável pelo tratamento.



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

3. No caso de considerar que algumas das instruções do Responsável pelo tratamento violam o RGPD ou qualquer disposição, em matéria de proteção de dados, nacional ou da União Europeia deve informar, de imediato, o Responsável pelo tratamento;
4. Deve elaborar um registo de todas as atividades de tratamento efetuadas por conta do Responsável que contenham:
 - a) Os tratamentos efetuados por conta do Responsável pelo tratamento;
 - b) Descrição geral das medidas técnicas e organizativas de segurança:
 - i. A pseudonimização e a cifragem dos dados pessoais;
 - ii. A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanente dos serviços de tratamento;
 - iii. Capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada em caso de incidente físico ou técnico;
 - iv. Ter um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento;
5. Prestar assistência ao Responsável pelo tratamento na realização de avaliações de impacto sobre a proteção de dados;
6. Dar apoio ao Responsável pelo tratamento quando haja lugar a consultas prévias junto da Autoridade de controlo (CNPd);
7. Designar um Encarregado de Proteção de Dados e comunicar ao Responsável pelo tratamento a sua identidade e contactos (caso seja aplicável);
8. Assumir o compromisso de cumprimento de um Código de Conduta ou de um procedimento de Vegi
9. (quando aprovados pelo Comité Europeu ou pela Autoridade de Controlo - CNPD) para demonstrar o cumprimento de todas estas obrigações;
10. Não subcontratar quaisquer entidades para a prossecução de atividades das quais resultem tratamento de dados, salvo quando exista autorização prévia e por escrito do Responsável pelo tratamento.
11. Prestar toda a assistência necessária e solicitada pelo Responsável pelo tratamento para que este consiga assegurar eficazmente o cumprimento de todas as obrigações que decorrem do disposto nos artigos 32.º a 36.º do RGPD

Cláusula Oitava - Subcontratação

- Caso o Responsável pelo tratamento autorize a subcontratação do tratamento pelo Subcontratante, deverá este impor a esse outro Subcontratante, mediante a celebração de um contrato escrito, as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados impostas ao Subcontratante e estabelecidas no presente Acordo.
- Para cumprimento do disposto no número anterior, o Subcontratante deverá apresentar o contrato escrito ao Responsável pelo tratamento, com a antecedência mínima adequada, reservando-se este do direito de recusar a subcontratação caso entenda que o mesmo não assegura o mesmo nível de proteção que o presente Acordo, sem que daí lhe advenha qualquer responsabilidade perante o Subcontratante.
- O Subcontratante reconhece e aceita que será plenamente responsável perante o Responsável pelo tratamento pelo incumprimento de qualquer obrigação em matéria de proteção de dados por qualquer subcontratante por si contratado.

Cláusula Nona - Medidas de segurança do tratamento



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

a) No âmbito do presente Acordo e para cumprimento do objeto do mesmo, nos termos do artigo 32º do RGPD, o Subcontratante obriga-se a adotar as medidas técnicas e organizativas pertinentes para garantir um nível de segurança dos dados pessoais, adequado ao risco, bem como contra destruição, perda, alteração, divulgação não autorizada, acesso accidental ou ilegal.

b) O previsto no número anterior concretiza-se através da implementação das medidas definidas pelo *standard* internacional ISO/IEC 27001:2013 ou equivalente, bem como das normas comunitárias, da legislação e das recomendações nacionais específicas em matéria de segurança da informação, designadamente, a Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2018, de 28 de março.

c) Em qualquer caso o Subcontratante deve implementar mecanismos que consigam garantir a segurança dos tratamentos designadamente as previstas nas alíneas a), b), c), d) do n.º 1 do artigo 32.º do RGPD.

d) Nos termos e para os efeitos do disposto nos números 1 e 2 da presente Cláusula, deverá o Subcontratante considerar os seguintes princípios aplicáveis à segurança da informação: (esta versão do nº 4 vigora enquanto não for aprovada a Política de Segurança e Privacidade do Município de Lisboa):

1. Garantia de proteção - a informação é um recurso crítico para o eficaz desenvolvimento de todas as atividades do Responsável pelo tratamento, sendo assim fundamental garantir a sua adequada proteção, nas vertentes de integridade, autenticidade, disponibilidade e confidencialidade;

2. Sujeição à lei - tanto a política como as tarefas executadas no seu âmbito estão sujeitas à legislação aplicável, bem como às normas e regulamentos internos aprovados pelas entidades competentes;

3. Necessidade de acesso - o acesso à informação deve restringir-se, exclusivamente, às pessoas que tenham necessidade de a conhecer para cumprimento das suas funções e tarefas;

4. Transparência - deve assegurar-se a transparência, conjugando o dever de informar com a fixação, de forma clara, das regras e procedimentos a adotar para a segurança da informação sob a responsabilidade do Responsável pelo tratamento;

5. Proporcionalidade - as atividades impostas pela segurança da informação devem ser proporcionais aos riscos a mitigar e limitadas ao necessário, minimizando a entropia no regular funcionamento do Responsável pelo tratamento;

6. Obrigatoriedade de cumprimento - as políticas e procedimentos de segurança definidos devem ser integrados nos processos de trabalho e a execução das tarefas diárias deve ser pautada pelo seu cumprimento;

7. Responsabilidades - as responsabilidades e o papel das entidades intervenientes na segurança da informação devem ser definidas de forma clara e ser alvo de monitorização e auditoria periódicas;

8. Informação - todas as políticas e procedimentos específicos devem ser publicitados e comunicados a todos os utilizadores que deles necessitem para o desempenho das suas funções e tarefas;

9. Formação - deve ser planeado, aprovado e executado um plano de formação e de divulgação que incida sobre o domínio da segurança da informação e sobre as políticas e procedimentos específicos adotados neste âmbito;

10. Avaliação do risco - deve ponderar-se a necessidade de proteção da informação em função da sua relevância e das ameaças que sobre ela incidem. A avaliação do risco deve identificar, controlar e eliminar os diversos tipos de ameaças a que a informação se encontra sujeita. Os níveis de segurança, custo, medidas, práticas e procedimentos devem ser apropriados e proporcionais ao valor e ao nível de confiança da informação;

11. Comunicação, registo e ponto de contacto único - todos os incidentes de segurança, bem como as fragilidades, têm de ser objeto de comunicação imediata e registo de forma a proporcionar uma resposta célere aos problemas. O processo de registo deve prever a identificação de um ponto único de contacto para onde devem ser canalizados todos os relatos;



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

12. Sanções - a não observância das disposições de segurança da informação que se encontrem em vigor, será considerada como infração às normas aplicáveis e, como tal, será sujeita a sanções e medidas corretivas apropriadas de acordo com a legislação e normativos aplicáveis, ou que para o efeito venham a ser estabelecidos.

Cláusula Décima - Confidencialidade

- a. Para efeitos do presente Acordo, o Subcontratante obriga-se a não divulgar e/ou publicar qualquer informação a que tenha acesso, no âmbito da execução das suas atividades.
- b. A obrigação de confidencialidade prevista na presente cláusula vincula o Subcontratante durante a vigência do contrato e após a sua cessação, independentemente da causa da sua cessação.
- c. A obrigação referida no n.º 1 cessa se a informação for do conhecimento público, exceto se tal acontecer em razão da violação do dever de confidencialidade imposto por esta Cláusula, cabendo, em caso de litígio, ao Subcontratante provar que a informação já era do conhecimento público antes da divulgação ou execução por si.
- d. O Subcontratante deverá garantir que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais se comprometem, de forma expressa e por escrito, a respeitar a confidencialidade e a cumprir as medidas de segurança correspondentes.
- e. O Subcontratante deverá rever periodicamente a lista das pessoas a quem foi concedido o acesso aos dados a qual, poderá ser retirado em função do resultado da revisão efetuada.
- f. O Subcontratante deverá manter à disposição do Responsável pelo Tratamento a documentação que comprove a obrigação de confidencialidade.

Cláusula Décima Primeira - Tutela dos direitos dos titulares dos dados pessoais

1. As Partes reconhecem que o exercício dos direitos por parte dos titulares dos dados pode ser efetuado diretamente, quer junto do Subcontratante, quer junto do Responsável pelo tratamento e/ou, se determinado, pela Autoridade de Controlo.
2. Neste sentido, e no âmbito da tutela dos direitos dos titulares dos dados pessoais, compete ao Subcontratante, obrigando-se este a:
 1. Garantir o exercício de quaisquer direitos ao titular dos dados;
 2. No momento da recolha dos dados, prestar toda a informação relativa ao tratamento dos seus dados;
 3. Assistir o Responsável pelo tratamento na resposta a pedidos dos titulares de dados dentro dos prazos legais ou regulamentares;
 4. Prestar toda a assistência necessária ao Responsável pelo tratamento, através de medidas técnicas e organizativas adequadas, para permitir que este cumpra a sua obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos seus direitos;
 5. Informar o Responsável pelo tratamento de eventuais retificações ou situações de apagamento dos dados pessoais que ocorram em virtude de uma solicitação dos titulares de dados pessoais, mediante notificação para o endereço de correio eletrónico indicado pelo Responsável pelo tratamento, imediatamente após o pedido formulado pelo titular dos dados, mas nunca depois do prazo de 24h, instruída com as informações relevantes para a resolução do pedido.

Cláusula Décima Segunda - Violação de dados pessoais

- a. O Subcontratante notificará o Responsável pelo tratamento, sempre antes do prazo máximo de 72h estabelecido no RGPD, de todas as violações de dados pessoais de que tenha conhecimento, nos termos estabelecidos no artigo 33.º, n.º 3 do RGPD.
- b. Compete ao Subcontratante comunicar as violações de segurança de dados à Comissão Nacional de Proteção de Dados (CNPd), a qual, deverá conter a seguinte informação:



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

- a) Descrever a natureza da violação de segurança dos dados pessoais e o número aproximado de afetados;
- b) Incluir o nome e os dados de contacto do Encarregado de Proteção de Dados;
- c) Descrever as consequências da violação da segurança dos dados pessoais;
- d) Descrever as medidas adotadas para impedir a violação de segurança dos dados pessoais incluindo as medidas de mitigação dos possíveis efeitos negativos.

Cláusula Décima Terceira - Auditorias

O Subcontratante assume o compromisso de disponibilizar ao Responsável pelo tratamento todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das suas obrigações e facilita e contribui para o cumprimento das auditorias ou inspeções conduzidas pelo Responsável pelo tratamento ou por auditor por este mandatado, inclusive nas suas próprias instalações.

Cláusula Décima Quarta - Destino dos dados

O Subcontratante compromete-se a devolver ao Responsável pelo tratamento todos os dados pessoais depois de cumpridas as finalidades indicadas pelo Responsável pelo Tratamento, devendo ainda apagar, nesse momento, todas as restantes cópias ou versões que contenham os referidos dados, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do Direito da União ou dos Estados Membros.

Cláusula Décima Quinta - Suspensão e ou Resolução

- a. A efetiva existência de uma situação de incumprimento, quer do presente Acordo, quer dos normativos constantes do RGPD e da legislação nacional de execução, é causa bastante para a resolução do mesmo, podendo o Subcontratante incorrer em responsabilidade civil perante o Responsável pelo tratamento.
- b. A verificação do disposto em qualquer dos números anteriores tem como consequência direta a cessação da execução do objeto do presente Acordo, podendo implicar para o Subcontratante, o dever de indemnização ao Responsável pelo tratamento por eventuais violações que lhe sejam imputadas.

Cláusula Décima Sexta - Divergências

Caso se verifique qualquer conflito ou divergência entre as disposições constantes do presente Acordo e o Contrato, deverão prevalecer os termos previstos no presente Acordo.

Cláusula Décima Sétima - Disposição Final

As Partes acordam que o presente Acordo faz parte integrante do Contrato, pelo que, deverá ser anexado ao mesmo.

Celebrado em Lisboa, em _____, em dois exemplares, que ficam na posse de cada uma das Partes.

Pelo Município de Lisboa

Pelo

()

()



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO L – Registo diário de refeições

☐ PERÍODO LETIVO

☐ PERÍODO INTERRUÇÃO LETIVA

Preencher e enviar obrigatoriamente no 1º dia útil de mês seguinte,
à Equipa Projeto para a Qualidade de Alimentação Escolar, por e-mail: epqae@cm-lisboa.pt

ESCOLA: _____

Mês _____ 20__

Dia	Nº Almoços				Nº de Pequenos-Almoços				Nº Lanches				Nº de Funcionários da Empresa		
	Servidos				Servidos				Servidos				Apoio	cozinha/	Apoio
	A	B	MI	C	A	B	MI	C	A	B	MI	C	Peq. Alm	copa	Almoço
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															
27															
28															
29															
30															
31															
Total															

NOTA: As refeições contabilizadas nas coluna MI referem-se só aos alunos de escalão C com "NEE"

REPRESENTANTE DA ADJUDICATÁRIA
(nome legível)

Data de envio: ____/____/20__



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO M – Avaliação da Refeição de Prova

Escola: _____

Data: ____/____/____

Refeição: Normal ☐ Vegetariana ☐

Qual a sua opinião sobre a refeição servida?

		<i>Ótimo</i>	<i>Bom</i>	<i>Satisfatório</i>	<i>Não Satisfatório</i>	OBS
SABOR	Sopa	☐	☐	☐	☐	
	Prato	☐	☐	☐	☐	
	Sobremesa	☐	☐	☐	☐	
	Pão	☐	☐	☐	☐	
QUALIDADE	Sopa	☐	☐	☐	☐	
	Prato	☐	☐	☐	☐	
	Sobremesa	☐	☐	☐	☐	
	Pão	☐	☐	☐	☐	
QUANTIDADE	Sopa	☐	☐	☐	☐	
	Prato	☐	☐	☐	☐	
	Sobremesa	☐	☐	☐	☐	
	Pão	☐	☐	☐	☐	
APRESENTAÇÃO	Sopa	☐	☐	☐	☐	
	Prato	☐	☐	☐	☐	
	Sobremesa	☐	☐	☐	☐	
	Pão	☐	☐	☐	☐	

Após preenchimento solicita-se o envio para a CML: epgae@cm-lisboa.pt

O Representante da Escola/Direção



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO N – Número de refeições estimadas por modalidade e por mês

	set.				out.			
	PA	A	L	Adultos	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	15 908	153 007	67 109	39	18 660	179 480	78 720	60
RT- JI+1º ciclo	7 127	43 051	24 842	13	8 360	50 500	29 140	20
	23 035	196 058	91 951	52	27 020	229 980	107 860	80
CL - 2º+3º+Sec	3 276	54 275	6 097	26	5 040	83 500	9 380	40
RT- 2º+3º+Sec	260	2 626	728	13	400	4 040	1 120	20
	3 536	56 901	6 825	39	5 440	87 540	10 500	60
total	26 571	252 959	98 776	91	32 460	317 520	118 360	140

	nov.				dez.			
	PA	A	L	Adultos	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	19 593	188 454	82 656	63	13 109	126 085	55 301	30
RT- JI+1º ciclo	8 778	53 025	30 597	21	5 873	35 476	20 471	10
	28 371	241 479	113 253	84	18 982	161 561	75 772	40
CL - 2º+3º+Sec	5 292	87 675	9 849	42	2 520	41 750	4 690	20
RT- 2º+3º+Sec	420	4 242	1 176	21	200	2 020	560	10
	5 712	91 917	11 025	63	2 720	43 770	5 250	30
total	34 083	333 396	124 278	147	21 702	205 331	81 022	70

	jan.				fev.			
	PA	A	L	Adultos	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	19 593	188 454	82 656	63	17 121	164 673	72 226	51
RT- JI+1º ciclo	8 778	53 025	30 597	21	7 670	46 334	26 736	17
	28 371	241 479	113 253	84	24 791	211 007	98 962	68
CL - 2º+3º+Sec	5 292	87 675	9 849	42	4 284	70 975	7 973	34
RT- 2º+3º+Sec	420	4 242	1 176	21	340	3 434	952	17
	5 712	91 917	11 025	63	4 624	74 409	8 925	51
total	34 083	333 396	124 278	147	29 415	285 416	107 887	119



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

	mar.				abr.			
	PA	A	L	Adultos	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	18 893	181 724	79 704	54	15 161	145 828	63 960	42
RT- JI+1º ciclo	8 465	51 131	29 504	18	6 793	41 031	23 676	14
	27 358	232 855	109 208	72	21 954	186 859	87 636	56
CL - 2º+3º+Sec	4 536	75 150	8 442	36	3 528	58 450	6 566	28
RT- 2º+3º+Sec	360	3 636	1 008	18	280	2 828	784	14
	4 896	78 786	9 450	54	3 808	61 278	7 350	42
total	32 254	311 641	118 658	126	25 762	248 137	94 986	98

	mai.				jun.			
	PA	A	L	Adultos	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	20 526	197 428	86 592	66	18 660	179 480	78 720	60
RT- JI+1º ciclo	9 196	55 550	32 054	22	8 360	50 500	29 140	20
	29 722	252 978	118 646	88	27 020	229 980	107 860	80
CL - 2º+3º+Sec	5 544	91 850	10 318	44	2 520	41 750	4 690	20
RT- 2º+3º+Sec	440	4 444	1 232	22	200	2 020	560	10
	5 984	96 294	11 550	66	2 720	43 770	5 250	30
total	35 706	349 272	130 196	154	29 740	273 750	113 110	110

	jul.			
	PA	A	L	Adultos
CL - JI+1º ciclo	8 817	84 804	37 195	0
RT- JI+1º ciclo	3 950	23 861	13 769	0
	12 767	108 665	50 964	0
CL - 2º+3º+Sec	0	0	0	0
RT- 2º+3º+Sec	0	0	0	0
	0	0	0	0
total	12 767	108 665	50 964	0



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

ANEXO O – Plano de Ementas

		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1. ^a SEMANA	<i>SOPA</i>	Creme de lentilhas	Sopa juliana de legumes	Sopa de nabiça	Creme de agrião e curgete	Sopa de grão com espinafres
	<i>PRATO</i>	Ovos mexidos cremosos acompanhados com arroz de espinafre	Grão estufado com atum, legumes (alho francês, cenoura, tomate e pimento vermelho) e massa penne	Bifes de peru de cebolada acompanhados de arroz com quinoa e cenoura	Lombinhos de pescada estufados com legumes (tomate, cenoura e curgete) e batata estufada, com feijão verde e cenoura cozida	Peitinho de frango estufado com alho francês, cogumelos, ervilhas, cenoura e massa fusili
	<i>VEGETARIANO</i>	Arroz de feijão e legumes no forno	Grão estufado com legumes (alho francês, cenoura tomate e pimento vermelho), cogumelos e massa penne	Seitan de cebolada com arroz de ervilhas, quinoa e cenoura	Estufado de tofu com legumes (tomate, cenoura, grão e curgete) e batata estufada	Estufado de legumes (abóbora, nabo, ervilhas, cenoura, curgete, tomate e lentilhas) com massa fusili
	<i>SALADA/VEGETAIS</i>	Salada de alface lisa, couve-roxa e rucula	Salada de alface roxa, tomate e cenoura	Salada de tomate, beterraba e couve- roxa	Feijão verde e cenoura cozidos	Salada de alface frisada, cenoura e milho
	<i>SOBREMESA</i>	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	<i>LANCHE</i>	Pão bola mistura com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves iogurte aromas 1 peça fruta	Pão fatia centeio com queijo leite simples Palitos de cenoura



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

 LISBOA CÂMARA MUNICIPAL		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
2. ^a SEMANA	SOPA	Sopa de feijão branco com couve portuguesa	Creme de alho francês e cenoura	Sopa de cenoura com couve coração	Creme de feijão branco e couve coração	Sopa de agrião
	PRATO	Tranches de salmão no forno com arroz de legumes (cenoura, brócolos, curgete)	Rancho de vaca com grão, couve e massa macarrão	Bacalhau fresco e batata no forno com brócolos, cenoura e couve flor cozidos	Almôndegas de peru estufadas com legumes (curgete, alho francês, beringela, tomate, pimento vermelho) acompanhadas com esparguete cozido	Arroz malandrinho de peixe com feijão encarnado e couve lombarda
	VEGETARIANO	Arroz de legumes (brócolos, ervilhas, cenoura, curgete) no forno com tofu	Rancho vegetariano (cenoura, couve coração, alho francês, tomate, grão e massa)	Estufado de lentilhas, batata doce, cenoura e couve	Bolinhos de grão de bico com esparguete	Estufado de tofu com arroz de feijão e legumes (feijão, cenoura, tomate, couve, cebola)
	SALADA/VEGETAIS	Salada de alface roxa, beterraba ralada e milho	Salada de alface iceberg, tomate e cenoura	Brócolos, couve flor e cenoura cozidos	Salada de alface lisa, alface roxa e rucula	Salada de tomate, milho e beterraba
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época ou maçã assada (s/açúcar)	fruta da época
	LANCHE	Pão bola mistura com queijo iogurte natural 1 peça fruta	Pão bola integral com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas Palitos de cenoura	Pão bola mistura com queijo leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
3. ^a SEMANA	SOPA	Sopa de couve lombarda, feijão encarnado e cenoura	Creme de legumes	Sopa de lentilhas com nabiças	Creme de espinafres	Sopa de feijão verde
	PRATO	Lombo de porco assado fatiado com castanhas e massa fusili cor cozida	Filetes de cavala estufados em cebolada com arroz de agrião	Ovos mexidos com atum e salsa picada com esparguete estufado em ervilhas e cenoura	Medalhões de Pescada no forno e batatinha assada com ervas aromáticas, acompanhados com feijão verde e cenoura	Cozido de frango com couve portuguesa, cenoura, nabo e feijão branco, acompanhado com arroz
	VEGETARIANO	Bifes de seitan estufados com cogumelos, ervilhas e cenoura com massa fusili cor cozida	Arroz de feijão com cogumelos, ervilhas e cenoura	Esparguete vegetariano com cogumelos (tomate, feijão branco, ervilhas, cenoura, curgete)	Grão de bico à jardineira (batata, cenoura, cebola e brocolos)	Estufado de 3 feijões (encarnado, preto, catarino) e couve lombarda com arroz
	SALADA/VEGETAIS	Salada de alface lisa, agrião e tomate	Salada de tomate, cenoura ralada e milho	Salada de alface frisada, rucula e tomate	Feijão verde e palitos de cenoura cozida	Couve portuguesa, cenoura e nabo cozidos
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	LANCHE	Pão bola mistura com manteiga leite simples Palitos de cenoura	Pão bola mistura com queijo iogurte aromas 1 peça fruta	Pão fatia centeio com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga iogurte natural 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo leite simples 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

 LISBOA CÂMARA MUNICIPAL		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
4. ^a SEMANA	<i>SOPA</i>	Creme de feijão encarnado	Sopa de espinafres e curgete	Creme de batata doce e nabiça	Sopa de couve portuguesa com feijão catarino	Sopa de cenoura e couve lombarda
	<i>PRATO</i>	Massada de peixe maruca com espinafre e cenoura	Arroz de pato	Medalhão de salmão com batata no forno acompanhado com legumes salteados	Perna de peru no forno com macarrão estufado com tomate, cenoura, ervilhas e beringela	Grão com bacalhau e batata cozida, com picadinho de cebola, salsa e ovo
	<i>VEGETARIANO</i>	Massada de tofu	Estufado de lentilhas com legumes (cenoura, tomate, pimento, couve, abóbora, cebola) e arroz branco	Legumes salteados (brocolos, cenoura, abóbora, couve lombarda) com feijão frade, cogumelos e quinoa	Bolinhos de grão e curgete com macarrão cozido	Legumes à Brás (alho francês, couve roxa, cenoura, cogumelos, batata, feijão branco)
	<i>SALADA/VEGETAIS</i>	Salada de alface lisa, couve roxa e rucula	Salada de alface roxa, tomate e cenoura	Legumes salteados (brocolos, cenoura, abóbora, couve lombarda)	Salada de alface lisa, alface roxa e tomate	Salada de couve branca ripada, tomate e cenoura ralada
	<i>SOBREMESA</i>	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	<i>LANCHE</i>	Pão bola integral com fiambre aves iogurte simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo iogurte aromas Palitos cenoura	Pão bola mistura com manteiga leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves iogurte aromas 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
5. ^a SEMANA	<i>SOPA</i>	Sopa de abóbora com juliana de legumes	Creme de brócolos	Sopa de couve lombarda e cenoura	Creme de abóbora e feijão branco	Sopa de feijão manteiga com nabijas
	<i>PRATO</i>	Empadão de carne (arroz, carne vitela picada, tomate, pimento, cebola)	Ovos mexidos com cogumelos acompanhados com massa fusili cor	Arroz malandrinho de atum, couve lombarda e cenoura ralada	Frango assado no forno com limão acompanhado de esparguete cozido	Feijoada de pescada com arroz branco
	<i>VEGETARIANO</i>	Empadão de lentilhas e batata doce	Seitan com cogumelos e massa fusili cor	Arroz malandrinho de feijão frade, couve lombarda e cenoura com cubinhos de tofu	Esparguete à camponesa (grão, cogumelos, cenoura, ervilhas)	Feijoada vegetariana (feijão encarnado, cenoura, tomate, nabo, couve e abóbora) com arroz branco
	<i>SALADA/VEGETAIS</i>	Salada de alface lisa, couve roxa e milho	Salada de legumes com grão (ervilhas, cenoura, feijão verde e grão)	Salada e alface roxa, tomate e agrião	Salada de tomate, couve roxa e alface frisada	Salada de alface roxa, alface iceberg e cenoura
	<i>SOBREMESA</i>	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	<i>LANCHE</i>	Pão bola mistura com manteiga leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão fatia centeio com queijo iogurte natural Palitos cenoura	Pão bola mistura com manteiga leite simples 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

 LISBOA CÂMARA MUNICIPAL		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
6. ^a SEMANA	SOPA	Sopa de caldo verde	Creme de grão	Sopa de curgete com feijão verde	Creme de couve flor com coentros picados	Sopa de espinafres e lentilhas laranja
	PRATO	Almondegas de peixe em molho de tomate acompanhadas com arroz de legumes	Jardineira (batata, cenoura, ervilhas, feijão verde) de peru	Arroz de bacalhau com tomate e pimentos, polvilhado de salsinha	Bifinhos de porco grelhados com massa penne estufada com alho francês, ervilhas, cenoura e tomate	Lombinho de salmão no forno com palitinhos de batata e ervas aromáticas, acompanhado de couve flor, brócolos e ervilhas cozidas
	VEGETARIANO	Almôndegas de lentilhas estufadas com legumes (curgete, beringela, tomate, pimento vermelho) e arroz de legumes	Jardineira (batata, cenoura, ervilhas, feijão verde) de tofu	Pasteis de grão no forno com arroz de tomate	Feijão salteado com cenoura, abobora e curgete com massa penne	Seitan no forno com palitinhos de batata e ervas aromáticas
	SALADA/VEGETAIS	Salada de tomate, beterraba e couve roxa	Salada de alface lisa, cenoura e milho	Salada de couve roxa, rucula e cenoura	Salada de alface frisada, tomate e cenoura	Couve flor, brócolos e ervilhas cozidos
	SOBREMESA	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	LANCHE	Pão bola mistura com queijo iogurte natural 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves leite simples Palitos cenoura	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola integral com queijo leite simples 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

 LISBOA CÂMARA MUNICIPAL		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
7. ^a SEMANA	<i>SOPA</i>	Creme de nabijas	Sopa de grão com couve lombarda	Creme de brócolos e batata doce	Sopa de espinafres	Sopa de feijão frade com agrião
	<i>PRATO</i>	Empadão de atum	Frango guisado com esparguete	Tranche de pescada no forno com gomos de batata dourada, acompanhada de feijão verde e cenoura cozida	Feijoada de peru com feijão branco e couve coração, acompanhada com arroz	Ovos mexidos com cubidos de fiambre de peru e ervilhas acompanhados com massa espiral
	<i>VEGETARIANO</i>	Empadão de grão de bico e legumes	Lasanha de lentilhas	Tofu no forno com espinafres, broa e batata a murro	Feijoada de legumes acompanhada com arroz	Feijão estufado com seitan, cubinhos de cenoura, ervilhas com massa espiral
	<i>SALADA/VEGETAIS</i>	Salada de alface lisa, rucula e agrião	Salada de tomate, milho e couve roxa	Feijão verde e cenoura cozidos	Salada de couve roxa, alface lisa e beterraba ralada	Salada de alface roxa, alface frisada e tomate
	<i>SOBREMESA</i>	fruta da época	fruta da época	fruta da época ou gelatina vegetal	fruta da época	fruta da época
	<i>LANCHE</i>	Pão fatia centeio com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo leite simples Palitos de cenoura



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

 LISBOA CÂMARA MUNICIPAL		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
8. ^a SEMANA	<i>SOPA</i>	Creme de couve flor com abóbora	Sopa de feijão verde e cenoura	Creme de ervilhas	Sopa de alface e cenoura	Sopa de feijão manteiga e couve coração
	<i>PRATO</i>	Massa tagliatelle com salmão, e cogumelos	Hamburguer de vaca grelhado com arroz de curgete e feijão preto estufado	Bacalhau à Gomes de Sá	Pato assado no forno com laranja acompanhado com arroz	Jardineira de peixe maruca
	<i>VEGETARIANO</i>	Feijão preto com vegetais (couve lombarda, beringela e curgete) e cogumelos e massa tagliatelle	Hamburguer de lentilha grelhado com arroz de curgete e quinoa	Guisado vegetariano de legumes (couve coração, alho francês, curgete, ervilhas) e grão	Ervilhas estufadas com legumes (tomate, alho francês, couve lombarda) acompanhadas com arroz	Bolinhos de tofu com espinafre e massa penne
	<i>SALADA/VEGETAIS</i>	Salada de alface iceberg, couve roxa e rucula	Salada de tomate, alface lisa e agrião	Salada de tomate, beterraba e milho	Salada de alface lisa, rucula e cenoura ralada	Salada de alface roxa, milho e cenoura ralada
	<i>SOBREMESA</i>	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época	fruta da época
	<i>LANCHE</i>	Pão bola mistura com queijo iogurte natural 1 peça fruta	Pão bola integral com fiambre aves leite simples Palitos cenoura	Pão bola mistura com manteiga iogurte aromas 1 peça fruta	Pão bola mistura com fiambre aves leite simples 1 peça fruta	Pão bola mistura com queijo leite simples 1 peça fruta



CÂMARA MUNICIPAL DE LISBOA
DIREÇÃO MUNICIPAL DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE APROVISIONAMENTOS
DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA