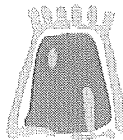


APRESENTADO
Em reunião de 26 / 07 / 2022

A Chefe da Divisão Administrativa



Torres Vedras
Câmara Municipal

Luis António
Henriques
Lopes

Assinado de forma
digital por Luis
António Henriques
Lopes
Dados: 2022.07.27
14:13:36 +01'00'

CONSULTA PRÉVIA NOS TERMOS DO ART. 259º DO CCP

*(ao abrigo do Acordo Quadro nº 3/2022 – CP3/2022, CC-OESTECIM, Lote 1 –
Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local)*

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES, EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL

ENTREGA DAS PROPOSTAS:

Até às 23.59 horas do **6º dia** a contar da data de envio do presente convite

O presente processo de concurso contém 60 páginas, todas numeradas.

A Presidente da Câmara Municipal



CONVITE

1. Objeto do procedimento

1.1 O presente convite é efetuado ao abrigo do **Acordo Quadro nº 3/2022**, celebrado entre a Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Oeste (**CC-OESTECIM**), que produziu efeitos a partir de 23/05/2022, doravante designado Acordo Quadro, e as entidades fornecedoras identificadas abaixo no nº 6, nos termos do disposto no nº 1 do art. 259º do Código dos Contratos Públicos (adiante designado por CCP), na sua atual redação, e visa o Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local (**lote 1 do Acordo Quadro**):

1.2 De acordo com a nomenclatura de referência aplicável aos contratos públicos CPV (Vocabulário Comum para os Contratos Públicos) adotada pelo Regulamento (CE) n.º 2195/2002, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 213/2008, de 28 de Novembro de 2007, o objeto do presente procedimento tem a seguinte classificação: 15894210-6 – Refeições para escolas.

2. Preço base

O preço base foi previsto através dos custos médios unitários resultantes de anteriores procedimentos para prestação do mesmo tipo. Vão ser necessárias servir 1400 refeições por dia x 170 dias letivos = 238.000 refeições. Sendo o preço base unitário da refeição 2,75€ x 238.000 refeições= 654.500,00€, acrescido de IVA à taxa de 13%, constituindo encargo para os anos económicos de 2022 e 2023 repartido da seguinte forma:

2022 – 242.550,00€

2023 – 411.950,00€.

3. Entidade Adquirente

A Entidade Adquirente é o **Município de Torres Vedras**, pessoa coletiva nº 502 173 653, com sede na Avenida 5 de Outubro, 2560-270 TORRES VEDRAS, telefones 261 310 400/425, com o seguinte endereço eletrónico para o presente procedimento: luis.lopez@cm-tvedras.pt

4. Decisão de contratar

A decisão de contratar foi tomada por deliberação da Câmara Municipal, na sua reunião de 26 JUL. 2022, de acordo com art. 36º do CCP, conjugado com a alínea b) do nº 1 do artigo 18º do DL nº 197/99, de 8 de junho.



5. Esclarecimentos, Retificação e Alteração das Peças Procedimentais

5.1 No primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados podem solicitar os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento e, no mesmo prazo, devem apresentar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões das peças do procedimento por si detetados, nos termos e para os efeitos do disposto no artº 50º do CCP, para o correio eletrónico luis.lopez@cm-tvedras.pt.

5.2 Até ao termo do segundo terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, o órgão competente para a decisão de contratar presta os esclarecimentos solicitados, bem como a decisão sobre os erros e as omissões identificados pelos interessados, considerando-se rejeitados todos os que, até ao final daquele prazo, não sejam por ele expressamente aceites.

5.3 Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados, bem como a decisão prevista no n.º 5 do artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos será junta às peças do presente procedimento e proceder-se-á à notificação das mesmas a todos os interessados.

6. Convidados

6.1 São convidadas as entidades fornecedoras selecionadas que outorgaram o Acordo Quadro, para o Lote 1 – Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local:

- **Consórcio Externo ICA e Nordigal**
- **Eurest (Portugal) Soc Europeia de Restaurantes, Lda**
- **Gertal – Compª Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.**
- **Uniself – Soc de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.**

6.2 As entidades convidadas têm que cumprir, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- a) Não se encontrem em nenhuma das situações referidas no artigo 55.º do CCP;
- b) Os demais requisitos exigidos nas peças deste procedimento.

7. Documentos que constituem a proposta

7.1 A proposta é constituída pelos seguintes documentos:

- a) Declaração do concorrente de aceitação do conteúdo do caderno de encargos, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo II;

- b) Certidão Permanente da Empresa (e Procuração quando aplicável) nomeadamente para efeitos de confirmação do exigido no ponto 7.5;
- c) Declaração contendo os atributos da proposta, de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo I ao presente convite;
- d) Apresentação de plano de ementas e respetivas fichas técnicas, constituído por 8 semanas para vigorar, no início da prestação do contrato, elaborado de acordo com a cláusula V e VI das Clausulas Técnicas;

7.2 Todos os documentos deverão ser redigidos em língua portuguesa, ou, não o sendo, deverão ser acompanhados de tradução devidamente legalizada e em relação à qual o concorrente declare aceitar a prevalência, para todos os efeitos, sobre os respetivos originais.

7.3 Qualquer classificação de documentos que constituem a proposta deverá ser previamente requerida pelos interessados, nos termos do artigo 66.º do CCP.

7.4 Todas as despesas inerentes à elaboração da proposta serão da responsabilidade do concorrente.

7.5 Todos os documentos referidos no n.º 7.1 devem ser assinados pelo concorrente ou por representante que tenha poderes para o obrigar.

8. Apresentação de propostas variantes

Não é admissível a apresentação de propostas variantes.

9. Prazo para apresentação das propostas

9.1 As propostas devem ser apresentados até às 23.59 do **6º dia** a contar da data de envio do presente convite.

9.2 A entrega das propostas deve efetuar-se para o endereço eletrónico luís.lopez@cm-tvedras.pt.

10. Modo de apresentação das propostas

10.1 As propostas serão obrigatoriamente redigidas em língua portuguesa.

10.2 As propostas devem ser entregues com a indicação de «**Proposta para fornecimento de refeições escolares, em regime de confeção local** », e a denominação social do concorrente.

11. Prazo da obrigação de manutenção das propostas

O prazo da obrigação de manutenção das propostas será de 90 dias, contados da data limite para a sua entrega.

12. Critério de adjudicação

A adjudicação será feita segundo o critério da proposta economicamente mais vantajosa para o contraente público, determinada na modalidade de melhor relação qualidade-preço, dos quais 50% para a qualidade do serviço e 50% para o preço das refeições, tendo em conta os seguintes subfactores e com as seguintes percentagens de ponderação:

I. Fator Qualidade – 50 %

Com os seguintes subfactores de ponderação:

✓ A) Qualidade das matérias-primas – 40%

- O presente subfactor será avaliado de acordo com os pontos obtidos pela **apresentação de um plano de ementas, constituído por 8 semanas** e proposto por cada concorrente, **sendo apenas considerado, para efeitos de avaliação, a refeição (prato normal).**

Sabendo-se que para uma ementa de 8 semanas terá de se atingir, obrigatoriamente, o mínimo de 110 pontos, a pontuação final será definida pelo diferencial entre o número de pontos resultantes das ementas constantes de cada proposta e o número mínimo de pontos admissível (110 pontos).

- **A construção do referido plano de ementas terá de respeitar, obrigatoriamente, a constituição prevista na cláusula V e VI das Clausulas Técnicas**, sendo a pontuação final atribuída de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFQMP = \frac{[(PQMP - 110) \times 0,40]}{110} \times 100$$

PFQMP – pontuação final do subfactor qualidade das matérias-primas;

PQMP – pontuação da proposta na qualidade das matérias-primas, de acordo com a seguinte tabela:

Avaliação das ementas propostas

Cada refeição (prato normal), constante do plano de ementas para as 8 semanas, será avaliada de acordo com proteína proposta, bem como o tipo de corte da mesma, a saber:

Alimento	2 Pontos	4 Pontos	6 pontos
1.Carne de Vaca	Peças de talho para cozer Carne de 2ª categoria, sem osso:	Peças de talho para assar/estufar	Peças de talho para bifes Carne de 1ª categoria, sem osso:

	- Chambão da perna; - Chambão da Pá; - Chã de fora; - Acém comprido; - Peito; - Cachaço; - Pá. Hambúrgueres Almôndegas Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne	Carne de 1ª categoria, sem osso: - Chã de fora; - Pá; - Acém comprido; - Alcatra. Peças de talho para guisar Carne de 2ª categoria, sem osso: - Chambão da perna; - Chambão da pá; - Chã de fora; - Acém comprido; - Pá; - Aba descarregada; - Cachaço.	- Vazia sem abas; - Alcatra (exceto ponta da Alcatra): - Pojadouro; - Rabadilha; - Acém-Redondo – sem cobertura.
2.Carne de Porco	- Pernas ou pás - Bife de porco, proveniente de perna limpa. - Costeletas.	Assar - Perna limpa; - Pá limpa; - Lombo.	
3.Carne de Carneiro/ Borrego			Pernas e pás limpas
4.Carne de Coelho		Inteiro	
5.Carne de Frango ou Perú	Inteiro	Em bifes, peito ou coxas	
6.Pato	Desfiado	Inteiro	Em bifes ou coxas
7.Pescado	Bacalhau desfiado Posta de pescada nº 3 ou inferior Filetes de corvina, maruca, robalo, dourada, solha, salmão e de pescada nº 4 Salmão desfiado	Bacalhau Crescido Lombos ou postas de corvina, maruca, robalo, dourada, solha, salmão e de pescada nº 4 Filetes de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5	Bacalhau Graúdo/Especial Lombos ou postas de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5

Nota: Produtos de salsicharia, ovos, salgados, moluscos, atum e todos os alimentos ou cortes omissos na tabela acima serão classificados com 2 pontos.

No plano de ementas é obrigatório contemplar 1 dia por semana uma refeição ovolactovegetariana, a qual terá a pontuação máxima também de 2 pontos.

Entende-se por refeição ovolactovegetariana, a opção que inclui, ovos e/ou lacticínios e derivados, excluindo quaisquer outros alimentos de origem animal.

le

✓ **B) Origem Biológica dos Produtos – 30%**

- O presente subfactor será avaliado de acordo com a pontuação de cada proposta e será calculada de 10 (dez) a 100 (cem) pontos e resultará da soma dos pontos parciais obtidos pelo n.º de disponibilização, dentro do plano de ementas de 8 semanas, de tomate, alface e cenoura em cru de origem biológica, correspondendo, subsequentemente, a:

PFOB – Pontuação Final de Origem Biológica dos Produtos, será calculada e obtida de acordo com a seguinte grelha:

Nº de disponibilização de tomate de origem biológica no plano de ementas de 8 semanas	N.º de pontos parciais
1 vez	4
3 Vezes	16
6 Vezes	28
8 Vezes	40

Nº de disponibilização de alface de origem biológica no plano de ementas de 8 semanas	N.º de pontos parciais
1 Vez	3
3 Vezes	12
6 Vezes	21
8 Vezes	30

Nº de disponibilização de cenoura de origem biológica no plano de ementas de 8 semanas	N.º de pontos parciais
1 Vez	3
3 Vezes	12
6 Vezes	21
8 Vezes	30

Nota: Sempre que no plano de ementas existir a disponibilização de tomate, alface e cenoura em cru de origem biológica, estes devem estar sinalizados com o seguinte símbolo: .

Em cada componente da refeição diária (quer seja a sopa, o prato normal ou salada) não podem ser utilizados no mesmo ingrediente (tomate, alface e cenoura em cru) produtos biológicos e não biológicos.

$$PFOB P = \frac{[(\text{Soma N.º pontos parciais (tomate, alface, cenoura)}) \times 30]}{100}$$

✓ **C) Equipa de Pessoal – 30%**

- O presente subfactor será avaliado de acordo com os pontos obtidos no preenchimento do ficheiro Excel Anexo “Equipas de Pessoal Propostas”. Sabendo-se que a pontuação mínima obrigatória se situa nos 42 pontos, a pontuação final será definida pelo diferencial entre o número de pontos resultante das equipas propostas pelo concorrente e o número mínimo de pontos admissível (42 pontos).

- **A construção das referidas equipas terá de respeitar, obrigatoriamente, os limites mínimos previstos na cláusula XIX das Clausulas Técnicas**, sendo a pontuação final atribuída de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFEP = \frac{[(PPEP - 42) \times 0,30]}{42} \times 100$$

PFEP – pontuação final do subfactor equipa de pessoal;

PPEP – pontuação da proposta na equipa de pessoal.

A pontuação final do Fator Qualidade (PFQ), será obtida de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFQ = PFQMP + PFOB P + PFEP$$

II. Fator Preço – 50%

O fator preço será pontuado de acordo com ponderação atribuída ao preço unitário apresentado (preço almoço), de acordo com a seguinte fórmula:

$$PFP = \frac{[(PBMA - PUA) \times 0.50]}{(PBMA)} \times 100$$

PFP – pontuação fator preço;

PBMA – parâmetro base máximo almoço (€ 2,75);

PUA – preço unitário almoço;

O preço unitário proposto para a refeição almoço é de € _____ (em numerário), acrescido de IVA à taxa legal em vigor e limitado ao parâmetro base máximo de 2,75€ (dois euros e setenta e cinco cêntimos) e com a seguinte decomposição:

- *Matéria prima alimentar €_____;
- Matéria prima não alimentar €_____;
- Encargos com pessoal €_____;
- Encargos Gerais e Lucro €_____.

*O Valor atribuído para a componente de matéria prima Alimentar, não poderá ser inferior a 40% do preço global unitário por refeição, sob pena de exclusão da proposta.

III. Pontuação Final (PF)

A pontuação final será o resultado da seguinte fórmula:

$$PF = (PFQ \times 0,50) + (PFP \times 0,50)$$

PF – pontuação final;

PFQ – pontuação fator qualidade;

PFP – pontuação fator preço.

Notas:

- A não apresentação do Plano de Ementas, constituído por 8 semanas, é motivo de exclusão da proposta;
- O não preenchimento de todos os itens do anexo em formato de ficheiro Excel intitulado “Equipas de Pessoal Propostas”, ou o preenchimento em desconformidade com os limites mínimos previstos na cláusula XIX das Clausulas Técnicas, é motivo de exclusão da proposta.
- A apresentação de preço unitário para refeição almoço superior ao respetivo parâmetro base máximo definido, é motivo de exclusão da proposta.

- Caso o preço (global e/ou unitário) seja apresentado com casas decimais, estas apenas poderão ser indicadas com 2 (dois) dígitos.

13. Critério de Desempate

- Em caso de empate na pontuação das propostas apresentadas, será dada prevalência à proposta que melhor pontuação obteve no fator “Qualidade”;
- Caso se verifique novo empate na pontuação de propostas, será dada prevalência à proposta que melhor pontuação obteve no subfactor “Equipa de Pessoal”;
- Havendo novamente um empate, será dada prevalência à proposta que melhor pontuação obteve no fator “Preço”;

Caso se mantenha o empate, será realizado um sorteio, nos seguintes termos:

- a) Serão convidados a estarem presentes, em data, hora e local a indicar, os representantes das propostas empatadas, que deverão fazer-se acompanhar de um documento comprovativo da qualidade em que atuam;
- b) O sorteio será composto por tantas bolas, numeradas sequencialmente, quanto as propostas em situação de empate, com início no número 1, e condicionadas num saco preto;
- c) Os representantes concorrentes devidamente credenciados no ato do sorteio, retiram do saco uma bola. A primeira bola a ser retirada será pelo concorrente cuja proposta foi apresentada mais cedo, e assim sucessivamente, até todos os concorrentes terem retirado uma bola;
- d) A ausência no sorteio ou havendo recusa em retirar a bola do saco por parte de um dos concorrentes, o mesmo será representado por um dos elementos do júri, designado pelo Presidente do júri;
- e) Terminado o processo de extração das bolas, ficará em primeiro lugar a proposta que tenha extraído a bola com o número 1, ficando nos lugares subsequentes as restantes propostas de acordo com o número da bola extraída;
- f) Do ato será lavrada ata.

14. Análise das propostas

14.1 São excluídas as propostas relativamente às quais se verifique qualquer uma das hipóteses previstas no nº 2 do artigo 70.º ou nos nºs 2 e 3 do artigo 146.º, ambos do CCP.

14.2 Para efeitos da alínea d) do nº 2 do artigo 70.º, considera-se que o preço contratual é superior ao preço base quando o preço unitário proposto seja superior ao previsto no Acordo Quadro subscrito pelo concorrente, no âmbito do presente procedimento.

14.3 Na análise das propostas, o júri do procedimento terá em consideração apenas os documentos e informações exigidos no ponto 7 do presente convite; os demais documentos apresentados pelos concorrentes serão considerados apenas como complemento, para esclarecimento da proposta.

6

15. Valor da caução

O valor da caução é de 5% do preço contratual.

16. Modo de prestação da caução

16.1 O Adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 dias a contar da notificação da decisão de adjudicação.

16.2 A caução é prestada por depósito em dinheiro, de acordo com o **Anexo IV** a este convite, ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou ainda mediante garantia bancária ou seguro-caução, conforme escolha do Adjudicatário, de acordo com o **Anexo V** a este convite.

16.3 O depósito em dinheiro ou títulos é efetuado em Portugal, em qualquer instituição de crédito, à ordem do Município de Torres Vedras, devendo ser especificado o fim a que se destina.

16.4 Quando o depósito for efectuado em títulos, estes são avaliados pelo respectivo valor nominal, salvo se, nos últimos três meses, a média da cotação na bolsa de valores ficar abaixo do par, caso em que a avaliação é feita em 90 % dessa média.

16.5 Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do Adjudicatário.

17. Não prestação da caução

17.1. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputável, o Adjudicatário não prestar caução, nos termos deste convite e dos artigos 88º a 91º do CCP.

17.2 No caso previsto no número anterior, o órgão competente para a decisão de contratar deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

18. Documentos de habilitação

18.1 O Adjudicatário deve apresentar, no prazo de cinco dias úteis a contar da notificação da adjudicação, os seguintes documentos ou autorizar a consulta eletrónica da informação em causa:

- a) Comprovativo da situação regularizada relativamente a contribuições para a segurança social em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea d) do artigo 55.º do CCP;
- b) Comprovativo da situação regularizada relativamente a impostos devidos em Portugal ou, se for o caso, no Estado de que sejam nacionais ou no qual se situe o seu estabelecimento principal, nos termos da alínea e) do artigo 55.º do CCP;
- c) Certificado de registo criminal, para efeitos de celebração de contratos públicos, da pessoa coletiva e de todos os titulares dos órgãos sociais da administração, direção ou gerência que se encontrem em efetividade de funções, destinado a comprovar que não se encontram em nenhuma das situações previstas nas alíneas b) e h) do artigo 55.º do CCP, não bastando a apresentação de certidões em número equivalente ao das pessoas com poderes para obrigar a sociedade;
- d) Comprovativo de Registo Central de Beneficiário Efetivo (RCBE)
- e) Declaração de inexistência de impedimentos, prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do CCP - declaração de não impedimento, conforme modelo constante do anexo II do Código dos Contratos Públicos, elaborada em conformidade com o modelo constante do Anexo III ao presente convite;
- f) Declaração que expressa que os riscos inerentes à atividade da cocontratante se encontram cobertos por um seguro de responsabilidade civil de exploração, com um capital mínimo assegurado de € 50.000.00 (cinquenta mil euros) por anuidade e cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal;
- g) Apresentação de Manual e documentação do Sistema de Gestão de Qualidade;
- h) Apresentação de um Manual de Higiene e Segurança Alimentar, com toda a documentação do Plano de HACCP, incluindo os planos de pré-requisitos legalmente obrigatórios e também referidos nas Clausulas Técnicas: cláusula XXIII n.º 6 e 7, cláusula XXI n.º 7 e cláusula XVI n.º 1.

18.2 Caso sejam detetadas irregularidades nos documentos de habilitação entregues pelo Adjudicatário, nos termos do número anterior, será concedido um prazo adicional de 3 dias úteis, destinado ao seu suprimento, conforme o disposto na alínea j) do n.º 1 do artigo 115º do CCP.

18.3 Aplica-se aos documentos de habilitação o disposto no n.º 7.2 deste convite.

19. Caducidade da adjudicação

A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputável, o Adjudicatário:

- a) Não apresentar os documentos de habilitação, seguindo-se quanto ao mais o regime previsto nos n.ºs 1, 2, 3 e 4 do artigo 86.º e no artigo 87º do CCP;
- b) Não prestar, em tempo e nos termos estabelecidos, a caução que lhe é exigida, seguindo-se quanto ao mais o regime previsto no artigo 91º do CCP.

20. Aceitação da minuta do contrato

20.1 A minuta do contrato é aprovada pelo órgão competente para a decisão de contratar e comunicada ao Adjudicatário, para que este se pronuncie, nos termos da alínea d) do n.º 1 do art. 77º do CCP.

20.2 A minuta considera-se aceite pelo Adjudicatário, quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos cinco dias úteis subsequentes à respetiva notificação da adjudicação.

21. Reclamação contra a minuta

21.1 Serão admissíveis reclamações contra a minuta do contrato quando dela constem obrigações não contidas na proposta, nos documentos que serviram de base ao procedimento ou no Acordo Quadro.

21.2 Em caso de reclamação, o órgão competente que aprovou a minuta do contrato comunicará ao Adjudicatário, no prazo de 10 dias úteis, o que houver decidido sobre a mesma, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.

22. Celebração do contrato escrito

22.1 A outorga do contrato deverá ter lugar no prazo de 30 dias úteis contados da data da aceitação da minuta ou da decisão sobre a reclamação.

22.2 O contrato cessa a 31 de julho de 2023 ou antes desta data, quando a faturação acumulada referente aos serviços prestados, atinja € 631.890,00.

23. Condições de pagamento

23.1 A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor dos serviços de acordo com a proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

23.2 O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias [ver artigo 299.º do CCP], a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

23.3 Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a prestação dos serviços.

23.4 O contrato de aquisição pode estabelecer prazo diferente do referido no n.º 2 do presente ponto, por acordo entre o MTV e o fornecedor.

23.5 Pelo(s) concorrente(s) não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços e/ou do fornecimento a efetuar, exceto nas condições previstas no artigo 292º do CCP.

24. Obrigações do adjudicatário

Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

- a) O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;
- b) A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- c) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- d) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente Convite e com as condições técnicas do mesmo;
- e) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- f) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- g) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente Convite;
- h) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- j) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- k) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- l) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

25. Obrigações da entidade adjudicante

1. Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- c) Indicar o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola / agrupamento ou por quem o mesmo indicar, para informação à empresa adjudicatária.

2. Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico da Divisão de Educação do Município de Torres Vedras presente, em serviço, no refeitório.

26. Modo de Prestação do Serviço

- 1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de refeições (sistema de cartões eletrónicos) pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
- 2. As refeições a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
- 3. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas refeições no próprio dia, até às 10:30 horas deste dia e, desde que o número de refeições vendidas não ultrapasse

uma percentagem de 10% em relação ao número vendido até à véspera, garantindo 5% para marcações no decorrer do almoço.

4. O número de refeições vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente Convite.

5. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de refeições comunicadas pelo representante da firma ao representante da escola, no final de cada serviço, confirmado pela contagem do sistema de cartões eletrónicos.

6. O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições a preencher pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.

7. Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui Anexo C ao presente Convite deve ser impresso diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares assinados pelo representante da entidade adjudicante e pelo representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.

8. O representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:

a). Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo C do presente Convite;

b). Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente convite, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas de fornecimento do serviço.

9. Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o Diretor da Escola/Agrupamento informar a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pelo Município de Torres Vedras, das penalidades previstas no ponto 28 deste Convite.

27. Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:

a) Responsabilidade civil de exploração, com um capital mínimo assegurado de € 50.000,00 (cinquenta mil euros) por anuidade.

b) Cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 2 (dois) dias úteis.

6

28. Penalidades contratuais

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

Penalidades	Valores
Alteração das Ementas sem conhecimento prévio da Entidade Adjudicante	500,00 €
Capitação em falta e/ou em incumprimento para as valências 2º Ciclo, 3º Ciclo e Sec.; Suspensão de fornecimento (Falta de componente na refeição); Falta de matéria-prima num dos componentes da refeição prevista na ementa em vigor.	Preço Refeição x nº Refeições incompletas
Incumprimento do quadro de Pessoal por falta de elementos sem substituição atempada, incumprimento da carga horária prevista para qualquer colaborador, incumprimento das categorias previstas acordo com a tabela da cláusula XIX- Pessoal	100,00€ x Nº pessoas x Nº dias de ausência
Qualidade da matéria-prima servida não é a apresentada, pelo Fornecedor, na proposta	250€ cada ocorrência
HACCP:	
- Por cada pré-requisito (Ex: Higiene das Instalações; Arrumação; Higiene das Funcionárias; Fardamento incompleto; uso de adereços ou unhas pintadas; qualidade dos géneros alimentícios; falta de rotulagem; produtos abertos sem data de abertura, entre outros...)	100,00€ cada ocorrência
- Por cada Falta de registos de temperaturas (alimentos, matérias primas, equipamentos); higienização de instalações, equipamentos, utensílios ou alimentos, entre outros...	200,00€ cada ocorrência

- Não existência de amostra de testemunho refrigerada (por componente)	500,00€ cada ocorrência
Análises Microbiológicas:	
- Não Patogénicos	150,00€ (recorrência 300,00€)
- Patogénicos	1000,00€ (recorrência 2000,00€)
Formação:	
O incumprimento da realização das ações de formação de acordo com a cláusula XVI, constitui a Entidade Adjudicante no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar o montante calculado pela seguinte fórmula:	I = Ch x N
	Em que:
	I – Valor da indemnização a deduzir na fatura
	Ch – Custo hora formando estimado para penalização - € 10,00
	N – Nº horas formando em falta

1. A documentação do Plano de HACCP, solicitada na alínea h) do 18.1 - Documentos de habilitação, será usada como referencia e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por outra a quem esta tenha delegado essas funções.
2. Após receção da comunicação formal das anomalias à entidade adjudicante, o adjudicatário dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias, findo o qual, será efetuada nova auditoria e caso a situação se mantenha, será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de € 500,00 (quinhentos euros), independentemente do direito de resolução do contrato, conforme disposto no presente convite.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula será objeto de audiência prévia, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 308.º do Código dos Contratos Públicos.
5. A cobrança das eventuais sanções em que o prestador dos serviços incorra será efetuada, a critério da entidade adjudicante, designadamente por desconto no pagamento ou pagamentos subsequentes à verificação do facto que tenha dado origem à penalidade.
6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

29. Legislação aplicável

Em tudo o omissso no presente convite, observar-se-á o disposto no Acordo Quadro, no Código dos Contratos Públicos, na versão em vigor, e demais legislação aplicável.



ANEXOS AO CONVITE

- **Anexo I- Minuta da Proposta**
- **Anexo I-A - Equipas de Pessoal Propostas**
- **Anexo II – Modelo de declaração prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º do CCP**
- **Anexo III – Modelo de declaração prevista na alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do CCP (declaração de não impedimento)**
- **Anexo IV - Modelo de Guia de Depósito Bancário Modelo**
- **Anexo V – Modelo de Garantia Bancária/Seguro Caução**
- **Anexo VI – Clausulas Técnicas**

ANEXO I

Minuta de Proposta

[a que se refere a alínea c) do ponto 7.1 do convite]

6

.....(1), contribuinte nº,
depois de ter tomado conhecimento do procedimento por Consulta Prévia para a
.....”, obriga-se a efetuar a prestação de serviços
em conformidade com o estabelecido no Caderno de Encargos e apresentando as
seguintes condições:

I. Fator Qualidade

a) **Qualidade das matérias-primas**

Para efeitos de avaliação deste subfactor deverá apresentar um plano de ementas, constituído por 8 semanas, elaborado de acordo com a cláusula V e VI das Clausulas Técnicas, conforme indicado na cláusula dos critérios de adjudicação do programa do procedimento.

b) **Origem Biológica dos Produtos**

Para efeitos de avaliação deste subfactor deverá apresentar o n.º referente à disponibilização de alface, tomate e cenoura de origem biológica no plano de ementas de 8 semanas.

c) **Equipa de Pessoal**

A constituição das Equipas de Pessoal propostas para cada uma das escolas, são as contantes no anexo em formato de ficheiro Excel, intitulado “Anexo I-A - Equipas de Pessoal Propostas”, ficheiro esse que faz parte integrante da proposta;

II. Fator Preço

a) **O preço unitário proposto para a refeição almoço é de €_____** (em numerário), acrescido de IVA à taxa legal em vigor e limitado ao parâmetro base máximo de € 2,75 (dois euros e setenta e cinco cêntimos) e com a seguinte decomposição:

- *Matéria Prima Alimentar €_____;
- Matéria Prima Não Alimentar €_____;
- Encargos com Pessoal €_____;
- Encargos Gerais e Lucro €_____.

NOTAS:

- A não apresentação do Plano de Ementas, constituído por 8 semanas, é motivo de exclusão da proposta;
O não preenchimento de todos os itens do anexo em formato de ficheiro Excel intitulado “Anexo - Equipas de Pessoal Propostas”, ou o preenchimento em desconformidade com os limites mínimos previstos na cláusula XIX das Clausulas Técnicas, é motivo de exclusão da proposta.
- A apresentação de preços unitários para refeição almoço superior ao respetivo parâmetro base máximo definido, é motivo de exclusão da proposta.
- Caso os preços (global e/ou unitário) seja apresentado com casas decimais, estas apenas poderão ser indicadas com 2 (dois) dígitos.

*O valor atribuído para a componente de Matéria-prima Alimentar, **não poderá ser inferior a 40% do preço global unitário por refeição,** sob pena de exclusão da proposta.

Mais se declara, que se compromete em tudo o que respeita à execução do presente contrato, aceitando integralmente e sem reservas o disposto no caderno de encargos e a cumprir o que se achar prescrito na legislação portuguesa em vigor, que se submete ao foro do Tribunal Administrativo e Fiscal de Lisboa, com renúncia expressa a qualquer outro.

..... [Data e assinatura (2)]

(1) Indicar o nome e sede da entidade;

(2) Assinatura da concorrente pessoa singular ou do(s) representante(s) legal(ais) do concorrente, se se tratar de pessoa coletiva.

ANEXO I-A

Equipas de Pessoal Propostas

(a que se refere a cláusula XIX das Cláusulas Técnicas)

(O ficheiro está em formato PDF, sendo anexado ao presente convite)

ANEXO II

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º]

1 - ... (*nome, número de documento de identificação e morada*), na qualidade de representante legal de (1)... (*firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes*), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de... (*designação ou referência ao procedimento em causa*) e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.

2 - Declara também que executa o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a)...

b)...

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.

4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar os documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código.

7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (4)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º

(4) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º]

1 — ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1)... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos:

2 — O declarante junta em anexo [ou indica...como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)] os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

3 — O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local),... (data),... [assinatura (5)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.

(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.

(4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».

(5) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXO IV
MODELO DE GUIA DE DEPÓSITO BANCÁRIO

Euros _____ €

Vai _____ (nome do Adjudicatário), com sede em _____ (morada), depositar na _____ (sede, filial, agência ou delegação) do Banco _____ (instituição bancária) a quantia de _____ (por algarismos e por extenso) em dinheiro/em títulos¹, como caução exigida no âmbito do(a) _____ (identificação do procedimento), nos termos e para os efeitos previstos nos n.ºs 3 e 4 do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos.

Este depósito, sem reservas, fica à ordem de _____ (Entidade Adjudicante), com sede em _____ (endereço), a quem deve ser remetido o respectivo conhecimento.

[Data e assinatura do(s) representante(s) legal(ais)]

[anexar precatório-cheque devidamente preenchido]

Nota: ¹ Eliminar o que não interessar

ANEXO V

MODELO DE GARANTIA BANCÁRIA/SEGURO DE CAUÇÃO

(n.º2 do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos)

Garantia bancária/seguro de caução n.º ____

Em nome e a pedido de _____ (identificação completa do Adjudicatário), vem o(a) _____ (Identificação completa da instituição garante), pelo presente documento, prestar, a favor de _____ (Identificação completa da entidade beneficiária), uma garantia bancária/seguro-caução¹, até ao montante de €_____,____ (extenso) ____, destinada(o) a caucionar o integral cumprimento das obrigações assumidas pelo (s) garantido(s) no âmbito do____(identificar o procedimento)____, relativo à adjudicação correspondente a____²____, nos termos e para os efeitos previstos nos n.ºs____³____ do artigo 90.º do Código dos Contratos Públicos.

A presente garantia corresponde a ____%⁴ do preço contratual e funciona como se estivesse constituída em moeda corrente, responsabilizando-se o garante, sem quaisquer reservas, por fazer a entrega de toda e qualquer importância, até ao limite da garantia, logo que interpelado por simples notificação escrita por parte da entidade beneficiária.

Fica bem assente que o banco/companhia de seguros⁵ garante, no caso de vir a ser chamado e à primeira solicitação, a honrar a presente garantia, não poderá tomar em consideração quaisquer objeções do (s) garantido (s), sendo-lhe igualmente vedado opor à entidade beneficiária quaisquer reservas ou meios de defesa de que o garantido se possa valer face ao garante.

A presente garantia permanece válida até que seja expressamente autorizada a sua libertação pela entidade beneficiária, não podendo ser anulada ou alterada sem esse mesmo consentimento e independentemente da liquidação de quaisquer prémios que sejam devidos.

[Data e assinatura do(s) representante(s) legal(ais)]

¹ Eliminar o que não interessar

² Indicar o objeto da adjudicação

³ Tratando-se de garantia bancária – indicar os n.ºs 6 e 8 do artigo 90.º

Tratando-se de seguro-caução – indicar os n.ºs 7 e 8 do artigo 90.º

⁴ O valor da caução será de 5% do preço contratual, exceto se o valor da proposta adjudicada for considerada com “preço anormalmente baixo”, situação em que o valor da caução é de 10% do preço contratual - vide n.ºs 1 e 2 do artigo 89.º

Para contratos que não impliquem o pagamento de um preço e desde que seja exigida a prestação da caução, o valor desta não pode ser superior 2% do montante correspondente à utilidade económica imediata do contrato para a Entidade Adjudicante - vide n.º3 do artigo 89º

⁵ Eliminar o que não interessar

ANEXO VI

Cláusulas Técnicas

Clausula I

Objeto do Concurso e Quantidades Estimadas

O objeto do contrato consiste na aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares, em regime de confeção local, para consumo na própria unidade, colocando o pessoal exigido para a boa prestação do serviço, de acordo com as exigências técnicas constantes no presente Caderno de Encargos, tendo em consideração as necessidades das escolas públicas, constantes do *Anexo A – Listagem com Moradas de Escolas, nos termos da alínea a) n.º 2 do artigo 3º do CE que integra o Acordo Quadro da Oeste CIM (Ref.ª CP3/2022)*.

O número total estimado de refeições, distribuídos no *Anexo B - Listagem das Escolas com o N.º Médio de refeições*, tem em conta os seguintes fatores:

Nível de Ensino	Dias letivos	Almoços estimados/dia
EB 2º, 3º Ciclos e Secundário	170	1.400

O preço base é o preço máximo que a Câmara Municipal de Torres Vedras se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto, como parâmetro base do preço contratual, para **um período estimado de 170 dias letivos. A iniciar com arranque do ano letivo em setembro de 2022, mantendo-se em vigor até ao dia 31 de julho de 2023.**

Os preços unitários estimados, são os seguintes:

Fornecimento e Distribuição de refeições Colocando Pessoal Exigido para a Boa Prestação do serviço, de Acordo com a Caracterização Técnica			
SERVIÇO	PREÇO BASE UNITÁRIO S/IVA	QUANTIDADES ESTIMADAS	TOTAL
Ano civil 2022 – 63 dias	€2.75	88.200	€242.550,00
Ano civil 2023 – 107 dias	€2.75	149.800	€411.950,00

Preço Base	€ 654.500,00
------------	--------------

Cláusula II

Requisitos de Fornecimento

1. O prestador de serviços obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos obrigatórios:
 - a). O horário de fornecimento de refeições será todos os dias úteis, entre as 11h30m e as 14h30m;
 - b). O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislações em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios de HACCP.
 - c). O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
 - d). Separar o lixo nas cozinhas, devendo as caixas e restantes embalagens serem recicladas e colocadas nos ecopontos mais próximos dos estabelecimentos de ensino;
 - e). Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito, suportando a entidade adjudicatária todos os custos inerentes à aquisição deste serviço;
2. Considerando a tipologia de refeições a fornecer, o adjudicatário é responsável:
 - a). Pela disponibilização dos recursos humanos de acordo com as exigências definidas nos rácios e as necessidades identificadas por estabelecimento de ensino, constantes na cláusula XIX Quadro de Pessoal para:
 - i. Confeção de refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha;
 - ii. Preparação, empratamento, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório (incluindo sempre que necessário a higienização das mesas e cadeiras) e copa;
 - b). Pelo fornecimento de toalhetes de papel, guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão;
 - c). Pela confeção de refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no presente convite e demais legislações em vigor;
3. A obrigação de fornecer refeições e demais obrigações principais referidas nos números anteriores devem ser prestadas diariamente, em todos os dias do ano letivo e sempre que solicitado.

Cláusula III

Fiscalização da Execução dos Serviços

1. A fiscalização de execução dos serviços, por parte da entidade adjudicante, tem por finalidade:

- a) Verificar se a execução dos serviços de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislações aplicáveis;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
- c) Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas no convite;
- d) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2. A entidade adjudicante reserva-se o direito de auditar os serviços objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais ou com a boa prática corrente.

3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo F - Documento "Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares" - 2018.

4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará as entidades adjudicantes nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos, conforme o ponto 28 - Penalidades Contratuais do presente Convite.

5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, os representantes da entidade adjudicante devem:

- a) Informar o responsável da unidade de refeitório (Encarregada e/ou Cozinheira) de que deve manter as amostras preventivas referidas no número 6 da cláusula XXI em refrigeração e congelação;
- b) Informar imediatamente o representante da escola delegado pela Entidade adjudicante;
- c) Contactar a Autoridade da Saúde – Agrupamento Centros de Saúde Oeste Sul – Unidade de Saúde Pública (USP) – Tel.: 261 336 370 ou através do e-mail: usp.oestesul@arslv.t.min-saude.pt, expondo a situação;
- d) Isolar as instalações do refeitório até à chegada da Autoridades acima referida, caso seja dada essa instrução;

- e) Informar, pela via mais rápida, a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras;
- f) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

6

Ementas

Cláusula IV

Caracterização das Ementas

1. As refeições objeto do contrato não podem sofrer qualquer processo de regeneração e deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela Entidade Adjudicante, com a antecedência mínima de vinte dias.
2. As ementas a utilizar nas primeiras oito semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso, com indicação do valor nutricional e “alergénicos”. Devem ser observadas as captações constantes no Anexo F - Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares - 2018”.
3. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável designadamente as orientações definidas no documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018 (Anexo F), e nas demais legislações em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as captações dos alimentos.
4. Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa. Com exceção desta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua iniciativa ou por proposta do adjudicatário. Terão ainda que ser observadas eventuais condicionantes do uso desses alimentos que constarem da autorização emitida pela entidade adjudicante.
5. O adjudicatário deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 2 dias úteis.
6. A entidade adjudicante, através da Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, prevê que durante a execução do contrato, e sempre que seja solicitado, possam ser servidas ementas para Festividades (Natal, Carnaval, Páscoa, Santos Populares, S. Martinho e Festa Final de Ano Letivo) e, outras ementas que respeitem restrições alimentares.

Cláusula V

Elaboração das Ementas

1. Conforme referido no programa do concurso, os concorrentes devem apresentar Ementas para oito semanas, com indicação do valor nutricional e “alergénicos” e acompanhadas com as respetivas fichas técnicas.
2. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de janeiro.
3. Na elaboração das ementas, deve ter-se em conta, para além das disposições legais, o Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018 (Anexo F) e as seguintes especificações obrigatórias:
 - a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica, a arquivar em cada unidade de refeitório, em pasta própria;
 - b) A descrição das ementas deve ser clara, objetiva e completa de forma a ler-se integralmente a sua composição na totalidade, estando proibida a utilização de expressões como “arroz alegre” ou “stroganoff”;
 - c) As refeições fornecidas nos refeitórios escolares deverão estar isentas de alimentos transgénicos;
 - d) Os alimentos que não constem do documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018” só poderão ser utilizados na composição da ementa após autorização expressa da Entidade Adjudicante;

Cláusula VI

Composição das Ementas

Cada refeição completa terá que cumprir obrigatoriamente a seguinte composição:

ALMOÇO

i. Sopa:

- Deverá ser constituída no mínimo por quatro variedades diferentes de produtos hortícolas;
- A confeção de todas as sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite virgem;
- Para tempero das sopas deverá ser privilegiada a utilização de sal iodado;

- A batata a utilizar na confeção da sopa deverá ser em natureza, não sendo aceite pela Divisão de Educação do Município de Torres Vedras a utilização de base de batata para sopa;
- Deverá ser composta por produtos hortícolas aos pedaços pelo menos 3 vezes na semana (sem ser passada);
- Deverá ser composta por leguminosas pelo menos uma vez na semana;
- O fornecimento de outras sopas sem base de hortícolas (exemplos: canja ou sopa de peixe), com exceção do dia da opção Ovolactovegetariana, deverá ocorrer num máximo de 1 vez por mês;

ii. Prato:

- Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, uma vez por semana um prato Ovolactovegetariano e uma opção vegetariana diária (conforme definição constante do n.º 2, do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa.
- Os legumes crus devem ser servidos em prato separado, devendo ser sempre preparados com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades. Deverá também ser privilegiada a utilização de sal iodado;
- A confeção de todos os pratos terá de ser feita exclusivamente com azeite.
- O tipo de carne ou peixe a utilizar deverá respeitar o Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018 (Anexo F). A carne e o peixe a disponibilizar deverão estar livres de peles e gorduras visíveis;
- No caso de almôndegas, carnes picadas e hambúrgueres a percentagem de carne deverá ser pelo menos $\geq 80\%$, não sendo permitido mistura de carnes. O recurso a este tipo de produtos só poderá ser feito uma vez a cada 15 dias;
- O fornecimento de carne de aves e/ou coelho deverá ter uma frequência mínima de uma vez por semana;
- Não é permitido repetir o mesmo tipo de carne/ peixe (exemplo: carne de porco estufada e febras de porco grelhadas na mesma semana);
- Poder-se-á incluir o ovo como principal fonte proteica e este deverá substituir preferencialmente a carne;

- As leguminosas devem constar nas ementas uma vez por semana e não coincidir com o fornecimento de leguminosas na sopa;
- A ementa apenas poderá incluir fritos (douradinhos/nuggets de frango) uma vez em cada duas semanas e serão confeccionados no forno;
- A ementa só pode incluir pratos fracionados de carne ou peixe (picados/cubos/desfiados) uma vez por semana, cada. Exemplos: rolo de carne, bolonhesa, empadão, bacalhau com natas, rissóis, croquetes, jardineira, meia desfeita, salada de maruca, tirinhas de carne, arroz de frango/peixe, massinha de peixe, macarrão com carne, etc.;
- Alimentos como salsichas, fiambre e similares, produtos enlatados, molhos de fabricação industrial e natas devem ser utilizados no máximo uma vez de quinze em quinze dias;
- O fornecimento de peixe gordo deverá realizar-se uma vez por semana;
- Bacalhau deverá aparecer na ementa no mínimo 1 vez por mês;
- Arroz, massa, batata sempre em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.);
- Os produtos hortícolas e os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono não deverão ser repetidos em 2 (dois) dias consecutivos;
- Os legumes/saladas não deverão ser repetidos com aqueles que são utilizados na sopa. Excetuam-se os casos de jardineira e macedónia, desde que cumpram obrigatoriamente as captações de legumes exigidos no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018.
- Deverá ser servido no mínimo uma vez por semana lombos ou medalhões de peixe. (bacalhau crescido; lombos ou postas de corvina, maruca, robalo, dourada, solha, salmão e de pescada nº 4; filetes de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5);
- Deverá ser servido no mínimo duas vezes por mês carne de vaca com a categoria de peças de talho para bifes; Vazia sem abas; Alcatra (exceto ponta da alcatra); Pojadouro; Rabadilha, Acém redondo – sem cobertura;
- Devem ser servidos diariamente, pelo menos 3 variedades de legumes/hortícolas, em crú ou confeccionados;
- É expressamente proibida na confeção dos pratos a utilização de bebidas alcoólicas e/ou com cafeína.

iii. Sobremesa:

- Deverá ser constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, garantindo um mínimo de 3 variedades;
- Deverá ser constituída por fruta em natureza, respeitando uma distribuição equitativa semanal, não devendo ser repetida o mesmo tipo de fruta em 2 (dois) dias seguidos (exemplo: maçã golden e maçã starking);
- A fruta fornecida deverá respeitar a disponibilidade sazonal;
- Uma vez por semana poderá estar disponível, simultaneamente com a fruta, fruta cozida ou assada;
- Só é permitido no máximo uma vez por semana o fornecimento de sobremesas/doces. Deve ser dada preferência às sobremesas doces cujos ingredientes utilizados são à base de produtos lácteos (exemplo: leite creme, aletria, arroz doce, mousse de chocolate). Deverão ser utilizadas e/ou adaptadas receitas com baixo teor em açúcar e lípidos;
- Poderá ser servido, como sobremesa, 1 vez por semana, gelatina (preferencialmente em dias de peixe);
- A gelatina deverá ser exclusivamente de origem vegetal;
- A fruta deverá ser sempre disponibilizada em simultâneo com outras sobremesas que não fruta.

iv. Pão:

- Pão de mistura, embalado, de acordo com as especificidades Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018.
- O número de pães a fornecer deverá de corresponder ao número total de refeições diariamente servidas em cada unidade de refeitório.

v. Água:

- É a única bebida permitida.

Cláusula VII

Almoço Especial

Deverá estar contemplada a possibilidade de introdução de ementas especiais, quando previamente solicitado pela entidade adjudicante (por exemplo comemoração de datas festivas, ultimo dia do período letivo, Dia da Criança, entre outros). Nestes casos, a entidade adjudicante reserva-se no direito de propor uma modificação pontual da ementa, que poderá passar pela introdução de pratos típicos do evento que se festeja, a título exemplificativo: no

S. Martinho disponibilização de castanhas assadas. A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor as alterações nas ementas que considere justificadas.

Cláusula VIII

Refeições de Recurso

1. A Entidade Adjudicante deverá providenciar, em tempo útil, uma refeição de recurso (para dia de peixe e/ou carne). Esta será servida no caso de se verificar alguma emergência que obste ao fornecimento da refeição prevista para o dia, não alterando nos dias subsequentes o plano de ementas definido para a semana e aprovado pelo Município de Torres Vedras.
2. A refeição de recurso deve ser composta por prato principal e fruta, respeitando a Lista de Alimentos Autorizados Para Refeição de Recurso (Anexo G) e as captações exigidas Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018.
3. A composição da refeição de recurso, com base no Anexo G, deverá estar sempre disponível em stock, em cada unidade de refeitório.
4. No prazo de 3 dias úteis, a partir do início do serviço de refeições nos estabelecimentos de ensino, o adjudicatário deverá indicar ao Município de Torres Vedras duas opções de refeição de recurso, sujeitas sempre, a prévia aprovação.
5. Sempre que seja necessário recorrer a produtos alimentares enlatados, estes deverão ter abertura fácil.

Cláusula IX

Dietas

1. Sempre que seja solicitado pelo Município de Torres Vedras ou pelo estabelecimento de ensino, deverão ser servidas dietas, mas apenas nos casos enunciados nos pontos seguintes:
 - a). Poderão ser autorizadas dietas por motivos de ordem religiosa, devendo neste caso, os pedidos serem acompanhados por declaração assinada pelo Encarregado de Educação, e entregues diretamente no estabelecimento de ensino, onde ficará sempre arquivada, fazendo-se cópia da mesma para ser remetida ao adjudicatário;
 - b). Para os casos de dieta por motivo de ordem religiosa, o adjudicatário obriga-se a enviar ao Município de Torres Vedras um plano de ementas;
 - c). Poderão também existir dietas por motivos de ordem médica, devendo neste caso os pedidos serem acompanhados por relatório clínico justificativo, a ser entregue pelo

Encarregado de Educação no órgão de gestão/coordenação do estabelecimento de educação e ensino, onde ficará uma cópia arquivada, sendo o original remetido ao adjudicatário.

2. O adjudicatário deverá estar sempre preparado para os seguintes tipos de dietas:

a). Dieta hipolipídica de ingredientes de fácil digestão (retirar gorduras de adição como manteiga, margarina, óleo e azeite, alimentos ricos em gordura como por exemplo produtos de salsicharia, queijo e gema de ovo) e que se destina aos alunos que sofram no máximo por 5 (cinco) dias de intolerâncias gastrointestinais passageiras. Esta dieta deverá ser 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, preterindo a fritura como método de confeção. O adjudicatário deverá assegurar 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 (cinco) dias úteis. Nestes casos, por serem de maior complexidade, a ementa deverá ser elaborada por nutricionistas/dietistas do adjudicatário, de acordo com as indicações fornecidas pelos profissionais de saúde que acompanham o caso.

3. As capitações dos produtos a utilizar na confeção das refeições são as constantes no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018, ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato.

Cláusula X

Matéria-Prima Alimentar

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

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

3. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos.

4. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o

adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

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

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

7. O horário do aprovisionamento da matéria-prima alimentar e não alimentar nos refeitórios, não poderá ser realizada no período compreendido entre as 11:30H e as 14:00H, sob pena de colocar em causa o normal funcionamento da prestação do serviço de refeições.

Cláusula XI

Preparação, Empratamento e Distribuição das Refeições

1. No âmbito da execução do contrato, o cocontratante assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios (de acordo com o Quadro de Pessoal), a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao seu correto funcionamento.

2. O adjudicatário, na fase de empratamento, deverá ter em conta que em alguns dos refeitórios se servem, cumulativamente, refeições destinadas a alunos de níveis etários diferentes, já que uns frequentam o 2º Ciclo e 3º Ciclo e outros o Secundário.

Cláusula XII

Execução e Distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislações aplicáveis, de modo a garantir as características técnicas subjacentes ao fornecimento das refeições, regras higieno-sanitárias e o adequado funcionamento do refeitório.

2. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração, manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos, e feitos os respetivos registos em formulário próprio. A água do banho-maria deve ser mudada diariamente e as estufas devem ser higienizadas também diariamente.

3. O cocontratante apresenta obrigatoriamente em cada refeição e sem qualquer encargo para a Entidade Adjudicante, para a exposição em local bem visível para os utentes, o prato (amostra) confeccionado e demais componentes da ementa (sopa, sobremesa e pão), respeitando escrupulosamente as capitações respetivas.

6

Cláusula XIII

Verificação da Execução (Preparação e Confeção)

1. A verificação quantitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a). Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b). Dos componentes do prato com as quantidades (capitações) fixadas no Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018;
2. A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a). Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações dos alimentos autorizados constantes do Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” - 2018;
 - b). Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.
3. A Entidade Adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção, descongelados, limpos e prontos a cozinhar.
4. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 20 % do peso contratado.

Cláusula XIV

Verificação da Distribuição (Empratamento)

1. O representante do cocontratante deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao seu controlo comparando o número de refeições encomendadas com o número de refeições efetivamente servidas e posteriormente marcadas.
2. A ausência do representante do cocontratante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Convite.

3. Diariamente, a Escola, através do seu representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos números 1 e 2 da cláusula anterior e preencher obrigatoriamente o Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e o Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições.

4. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Convite, a Escola enviará ao Município de Torres Vedras o Anexo D – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, com a máxima urgência.

5. A Escola deverá proceder à análise do Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições e, no caso de verificar que existe uma diferença superior a 2 % entre o número de refeições encomendadas e o número de refeições efetivamente servidas, deverá implementar os procedimentos adequados à correção da situação.

6. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), a Escola informará de imediato, por escrito, o Município de Torres Vedras e a Entidade Adjudicatária.

7. A verificar-se a situação descrita no número anterior, a Escola deve manter o número de refeições encomendadas no Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições.

8. Em situações de greve de transportes e, desde que a Escola esteja a receber alunos, o cocontratante, terá a obrigação e a responsabilidade de assegurar o serviço de fornecimento de refeições. Não sendo atendíveis para justificar a ausência do número de funcionários contratualizados por unidade, a inexistência de serviços de transportes públicos.

Cláusula XV

Decisão Após Verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da Escola e/ou do Município de Torres Vedras eventualmente presente na Escola aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas, serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderá o Município de Torres Vedras efetuá-la a expensas do adjudicatário.

2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o cocontratante deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo F – Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o cocontratante indemnizará a Entidade Adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos ou proceder-se-á como estabelece o ponto 28. Penalidades Contratuais deste Convite.

4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

5. Restos ou sobras de quaisquer outras refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições.

Pessoal

Clausula XVI

Formação do Pessoal Afeto aos Refeitórios Escolares

1. O cocontratante deverá apresentar, para cada ano letivo e no prazo de cinco dias após o início da execução do fornecimento, um plano inicial e de continuidade de formação do pessoal, especificando os aspetos que considere essenciais para a qualidade do serviço, o qual deverá incluir obrigatoriamente formação nas seguintes áreas de intervenção:

- a) Sistema HACCP;
- b) Boas Práticas de higiene alimentar;
- c) Boas Práticas de higiene pessoal, das instalações e equipamentos;
- d) Boas Práticas ambientais e tratamento e separação de resíduos;
- e) Dietas, alergias e intolerâncias alimentares
- f) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- g) Relacionamento interpessoal;
- h) Conduta profissional na interação com as crianças e adultos.

2. O cocontratante deverá apresentar as qualificações profissionais e o comprovativo do Certificado de Competências Pedagógicas dos técnicos que irão ministrar a formação.

3. A execução do referido plano de formação ficará sujeito à aprovação da Entidade Adjudicante, que poderá propor alterações com carácter vinculativo.

4. O cocontratante deverá comunicar ao Município de Torres Vedras com um mínimo de 10 dias úteis de antecedência, a data, o local e horário em que decorrerão as ações de formação, podendo a Entidade Adjudicante sempre que considerar necessário, assistir e avaliar as mesmas.

5. O cocontratante deverá ministrar obrigatoriamente no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias após o início do serviço de refeições, as ações de formação inicial a todos os funcionários colocados em cada refeitório.

6. As referidas ações de formação deverão obrigatoriamente ter uma componente teórica, mas também prática e em contexto de trabalho, sendo esta última realizada em cada uma das unidades escolares.

7. Os registos comprovativos da realização e frequência das ações de formação pelos funcionários do refeitório têm que estar disponíveis na unidade/refeitório, arquivados em pasta própria.

Clausula XVII

Pessoal Afeto ao Fornecimento de Refeições

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 a sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

2. As entidades adjudicantes solicitarão ao adjudicatário, sempre que o julgarem conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria profissional;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
- e) Registo criminal para efeitos de trabalho com menores, exigido ao pessoal em serviço no refeitório.

3. O número de trabalhadores tem de respeitar o mínimo estabelecido no Quadro de Pessoal, previsto nas clausulas técnicas do presente Convite. Nas cozinhas de todas as escolas, um dos funcionários terá de, obrigatoriamente, ter a categoria de cozinheiro.

4. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo das entidades adquirentes, devendo as alterações serem objeto de apreciação por parte destas entidades e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser acionados as penalidades previstas no Convite.

5. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser titular de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
7. O adjudicatário fica sujeito 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.
8. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do seu pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
9. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a Entidade Seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.
10. O adjudicatário nomeará um responsável pelo presente contrato que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços e prestará funções, em caráter de exclusividade, relativamente ao presente contrato.

Clausula XVIII

Fardamento

1. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual inerentes à sua atividade, deve ter fardamento apropriado (mínimo dois conjuntos por funcionário), tal como:
- a) Bata ou calças/jaleca;
 - b) Avental;
 - c) Touca, máscara e calçado próprio.
2. Este deve apresentar-se sempre em irrepreensível estado de higiene.
3. Nas unidades deverá estar sempre disponível material descartável, como toucas, máscaras, aventais, assim como caixas com luvas descartáveis.

Clausula XIX

Quadro de Pessoal

1. O número mínimo e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório das Escolas indicadas no anexo B – Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições, serão as constantes na tabela seguinte:

Escalão	Nº refeições / dia	Nº de Trabalhadores a Tempo Completo - 8 horas por dia	Nº de Trabalhadores a Tempo Parcial - mínimo 4 horas por dia
A	≤ 50 refeições/dia	1 Unidade (*)	1 Unidade
B	> 50 e ≤ 100 refeições/dia	1 Unidade (*)	2 Unidades
C	> 100 e ≤ 200 refeições/dia	2 Unidades (*)	2 Unidades
D	> 200 e ≤ 300 refeições/dia	2 Unidades (*)	3 Unidades
E	> 300 e ≤ 400 refeições/dia	3 Unidades (*) (**)	3 Unidades
F	> 400 e ≤ 530 refeições/dia	3 Unidades (*) (**)	5 Unidades
G	> 530 e ≤ 650 refeições/dia	4 Unidades (*) (**)	5 Unidades

(*) Um dos elementos com categoria profissional - Cozinheiro

(**) Um dos elementos com categoria profissional - Encarregada/o

2. Todos os refeitórios deverão ter em regime de horário completo pelo menos o número mínimo de trabalhadores conforme a tabela anterior, em que um deles é obrigatoriamente, cozinheiro com categoria comprovada. O horário do trabalhador a tempo parcial não poderá ser inferior a quatro horas diárias.

3. A partir do Escalão E inclusive, é obrigatório a existência de um trabalhador encarregado de unidade que não o cozinheiro, com categoria comprovada.

Clausula XX

Substituição de Pessoal

Sempre que se verifique a falta (por doença, abandono do local de trabalho, ou outra situação) de pessoal afeto aos refeitórios escolares, o cocontratante procederá obrigatoriamente e de imediato à sua substituição.

Controlo, Fiscalização e outras cláusulas

Clausula XXI

Controlo e Fiscalização

1. Durante a execução do contrato, o Município de Torres Vedras utilizará os serviços e recursos de que dispõe na realização de ações de vistoria, fiscalização e controlo.
2. A Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, poderá fazer-se substituir nas ações de fiscalização e controlo por uma Entidade de reconhecido mérito na especialidade e/ou certificada para o efeito, a qual poderá ter intervenção em todo o processo, desde a aquisição dos produtos ao seu consumo, designadamente produção, aquisição, armazenagem, manipulações/confeção, conservação e distribuição.
3. A Entidade Adjudicante poderá a qualquer momento e, sempre que o entender, recolher amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados.
4. O adjudicatário obriga-se a facultar aos técnicos da Divisão de Educação, eventualmente presentes e aos serviços e organismos com competências específicas:
 - a) A visita às instalações;
 - b) A documentação referente aos procedimentos de segurança alimentar baseados nos princípios do sistema HACCP;
 - c) O exame aos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas, guias de transporte devidamente arquivadas na unidade e, os rótulos dos géneros alimentícios de origem animal utilizados na produção de refeições, que devem ser guardados por um período mínimo de 96 horas ou 4 dias).
5. O adjudicatário obriga-se a realizar registos e a comprovar a entrada e saída de matérias-primas (através das faturas, guias de transporte, etc.), que devem estar devidamente

arquivados em cada um dos refeitórios, durante um período mínimo de seis meses. O conteúdo dessa informação deve permitir assegurar a rastreabilidade das matérias-primas.

6. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras preventivas dos pratos confeccionados com todos os seus componentes, incluindo os constituintes da salada (a recolha de amostra de salada/legumes em cru deverá ser independente da amostra confeccionada), assim como da sopa e sobremesa quando englobem matérias-primas de origem animal. Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados numa quantidade mínima de 150g, uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço do fornecimento das refeições. A amostragem deve ser feita dos alimentos colocados na linha de distribuição e não ser retirada diretamente dos recipientes onde estes foram confeccionados. Após a colheita, as amostras devem ser identificadas (data e hora) e armazenadas a temperaturas de congelação durante 8 dias seguidos. As amostras preventivas devem ser armazenadas em zonas próprias (sem contacto com outros géneros alimentícios) dentro dos equipamentos de frio.

7. Ainda no âmbito, da execução do contrato, como meio de estudo e investigação para a defesa e qualidade do serviço prestado, o adjudicatário obriga-se a realizar análises microbiológicas bimestralmente (de 2 em 2 meses) nas escolas mencionadas no Anexo A – Lista com Moradas das Escolas, devendo estas incidir sobre os seguintes elementos:

a) Controlo microbiológicos das refeições servidas, contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:

- i. Pesquisa de Salmonella ausente em 25 g;
- ii. Contagem de Bolors $\leq 1 \times 10^2$ UFC/cm²;
- iii. Contagem de Leveduras $\leq 1 \times 10^4$ UFC/cm²;
- iv. Contagem de Clostridium perfringens $< 1 \times 10^3$ UFC/cm²;
- v. Contagem de E. coli $< 1 \times 10^1$ UFC/cm²;
- vi. Contagem de Microrganismos a 30 °C $\leq 1 \times 10^4$ UFC/cm²;
- vii. Contagem de Enterobacterias $< 1 \times 10^4$ UFC/cm²;
- viii. Contagem de Bacillus cereus $\leq 1 \times 10^3$ UFC/cm²;
- ix. Contagem de Staphylococcus coagulase + $< 1 \times 10^2$ UFC/cm²;
- x. Contagem de Listéria Spp. $< 1 \times 10^1$ UFC/cm²;

b) Controlo microbiológico dos equipamentos/palamenta, contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:

- i. Contagem de E. coli < 1x10¹ UFC/cm²;
- ii. Contagem de Microrganismos a 30 °C < 1x10² UFC/cm²;
- iii. Contagem de Enterobacterias < 1x10¹ UFC/cm²;

ber

c) Controlo microbiológico dos manipuladores (superfície das mãos), contemplando os seguintes parâmetros e respetivos critérios de aceitação:

- i. Contagem de E. coli < 1x10¹ UFC/cm²;
- ii. Contagem de Microrganismos a 30 °C < 1x10² UFC/cm²;
- iii. Contagem de Enterobacterias < 1x10¹ UFC/cm²;

8. Os resultados deverão ser remetidos à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, logo que concluídos os boletins de análise.

9. O adjudicatário é também responsável por:

a). Higiene das instalações, equipamentos e utensílios:

- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza;
- ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

b). Higiene Alimentar – Processo Produtivo:

- i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
- ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
- iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
- iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
- vi. Existência de registos de temperatura dos alimentos confeccionados (Temperatura centro do alimento ≥65°C).

c). Manuseamento e Controlo de Resíduos:

i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;

ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

Clausula XXII

Confeção de Alimentos para Outros Fins

1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente Convite.

2. Excetua-se ao ponto anterior, a prestação de serviços de confeção de refeições expressamente solicitados pela entidade adjudicante, que poderão satisfazer outros fins que não a confeção de refeições escolares.

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

Clausula XXIII

Instalações, Equipamento e Material

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do adjudicatário.

2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a (s) despensa (s), os sanitários do pessoal e todos os anexos.

3. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras em bom estado de conservação, funcionamento e higiene.

4. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.

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

6. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações (designadamente, pavimento, mesas, cadeiras, paredes, tetos, janelas interior/exterior, parapeitos, estores, chaminés e exaustores, incluindo os respetivos filtros, etc.), pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização legalmente exigido no âmbito do Sistema HACCP, bem como pela limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros).

7. Entende-se por limpeza e higiene as operações de lavagem e desinfeção do pavimento, mesas, bem como das paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas: no início do 1º período, no início do 2º período e no início do 3º período, sendo que no final do 3º período deverão ser desligados os equipamentos elétricos e os bens alimentares retirados da despensa.

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

- a). Dois dias uteis antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- b). Dois dias uteis imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo;
- c). Um dia útil após o encerramento e no dia útil anterior à reabertura – períodos de interrupção letiva (Páscoa e Natal).

9. A desinfestação das instalações afetas à prestação dos serviços, designadamente copa, cozinha, refeitório, despensa e corredores, é da responsabilidade do adjudicatário, o qual, deverá possuir e implementar o seu plano de controlo de pragas, no âmbito do sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do sistema HACCP, existindo em cada unidade a planta com a sinalização dos iscos, o dossier com os registo de visitas efetuadas, com as fichas de segurança e com as fichas técnicas dos produtos utilizados para o controlo de pragas.

10. Para efeitos do disposto no número anterior, deverá obrigatoriamente o adjudicatário atuar de forma concertada, articulando a sua ação com a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, devendo para o efeito, no início de cada ano letivo apresentar um plano de desinfestação para cada unidade.

11. Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta da entidade adjudicante.

12. O adjudicatário é responsável por disponibilizar termómetros específicos de medição de temperatura para os equipamentos de frio (refrigeração e congelação) e equipamentos de temperaturas quentes (banho maria).

13. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes nas unidades, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.

14. A temperatura dos óleos de fritura terá de ser controlada no início de cada fritura e a sua qualidade testada após cada utilização, devendo estes dados ficarem registados em impresso próprio (caso se aplique fritura).

15. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura (caso se aplique fritura).

16. Os encargos resultantes das reparações do equipamento cedido pela entidade adjudicante, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do adjudicatário.

17. 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 da entidade adjudicante.

18. Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

19. Entende-se por conservação todas as reparações necessárias a manter em bom funcionamento os equipamentos acima definidos. No caso de equipamento danificado sem possibilidade de reparação ou com um valor superior a 80% do valor de mercado, deve ser efetuada uma avaliação pelo adjudicatário, apresentando um relatório efetuado por firmas da especialidade credenciadas para o efeito, no qual deve discriminar o tipo de avaria, bem como o valor dessa reparação em função de uma nova aquisição. Em caso de aprovação desse relatório, é da responsabilidade da entidade adjudicante a aquisição de novo equipamento, não obstante, até à instalação do novo equipamento e durante um período máximo de três meses, fica o adjudicatário responsável pela reposição de um equipamento com as mesmas características do danificado.

20. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo adjudicatário no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela Divisão de Educação do Município de Torres Vedras. Se o plano de manutenção

apresentado pelo adjudicatário se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito à entidade adjudicante de apresentar um plano, cujo cumprimento o adjudicatário ficará obrigado;

21. Repor a palamenta necessária à adequada prestação do serviço, com exceção da quebra de palamenta da responsabilidade dos alunos;

22. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, um Kit de visita com bata, touca, máscara e protetor de pés descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros.

Clausula XXIV

Equipamentos

1. No início da prestação do serviço a Divisão de Educação do Município de Torres Vedras poderá entregar ao adjudicatário uma listagem dos equipamentos, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente.

2. No prazo de 15 dias a contar do início da prestação do fornecimento de refeições e no prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o adjudicatário obriga-se a apresentar à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras, um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente.

3. Sempre que a Entidade Adjudicante considere necessário, poderá exigir ao adjudicatário a realização de um inventário suplementar.

4. O adjudicatário fica responsável pela correta higienização, utilização e conservação de todo o material, equipamento (incluindo os equipamentos de controlo de insetos) e instalações cedidas, sendo da sua responsabilidade as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, incluindo os danos a terceiros. O ónus da prova cabe ao adjudicatário.

5. As avarias que ocorrerem no material e equipamentos anteriormente referidos durante a vigência do contrato deverão ser comunicadas de imediato à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras pelo cocontratante.

6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à Divisão de Educação do Município de Torres Vedras em bom estado de conservação, funcionamento e higiene.

Clausula XXV

Consumíveis e Dispositivos

1. O adjudicatário é responsável pela colocação e reposição dos dispositivos de lavagem, desinfecção e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias.
2. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todos os consumíveis necessários à correta implementação do plano de higienização e limpeza legalmente exigido no âmbito do sistema HACCP.
3. É obrigatório que o adjudicatário forneça toalhetes de papel para os tabuleiros e guardanapos de papel.
4. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33cmx33cm.
5. O empacotamento de talheres é obrigatório.
6. Deverão estar obrigatoriamente disponíveis reservas de todos os consumíveis necessários à atividade, atendendo à capacidade de armazenagem do refeitório.

Lista de Anexos

Anexo A- Lista com Moradas das Escolas

Anexo B- Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições

Anexo C- Mapa de Controlo Diário das Refeições

Anexo D- Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo E- Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo F- Documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” – 2018.

Anexo G- Alimentos Autorizados – Refeição de Recurso

Anexo A- Lista com Moradas das Escolas

Escolas	Morada	Telefone
EB Padre Vitor Melícias	R. 25 de Abril C	2560-629 Torres Vedras 261 334 200
EB São Gonçalo	Estrada Serra Vila	2560-581 Torres Vedras 261 315 003
EB Freiria	Rua da Escola	2565-307 Torres Vedras 261 960 330
ES Madeira Torres	Praça Dr. Francisco Sá Carneiro	2560-295 Torres Vedras 261 334 180

61

Anexo B – Lista de Escolas com N.º Médio de Refeições

Nº refeitórios	Agrupamento de Escolas	Estabelecimento de Ensino	Média refeições/Dia *	
			Dias Letivos	
			2º Ciclo/ 3º Ciclo	Secundário
1	Padre Vitor Melícias	EB Padre Vitor Melícias (sede)	270	
2	São Gonçalo	EB São Gonçalo (sede)	400	
3		EB Freiria	330	
4	Madeira Torres	ES Madeira Torres (sede)	200	200
		TOTAIS PARCIAIS	1200	200

TOTAL EM DIAS LETIVOS	255	
	306.000	51.000

* Média apurada em dezembro de 2019 (Ano sem Pandemia).

Anexo C- Mapa de Controlo Diário das Refeições

Escola _____

Mês de _____ Ano de _____

Dia	Refeições		Nº. Funcionários em Serviço no Refeitório	Assinatura Responsável da Empresa Concessionária
	Encomendadas	Servidas		
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					

Anexo D- Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

CONTACTO - DEDUC - TEL.261 320 750

Escola _____ Data: ____ / ____ / ____

EMENTA		
SOPA		
PRATO	PEIXE	CARNE
FRUTA / DOCE		

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. CUMPRIMENTO DA EMENTA ESTABELECIDADA			
2. CONFECÇÃO			
3. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
4. QUANTIDADE			
5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
6. APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			
8.CUMPRIMENTO DO QUADRO PESSOAL	8H: _____ 4H. _____		

NÚMERO DE REFEIÇÕES		CARNE	PEIXE	TOTAL
ENCOMENDADAS	DE VÉSPERA			
	NO PRÓPRIO DIA ATÉ AS 10H			
SERVIDAS				

OBSERVAÇÕES:

Anexo E- Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Escola _____

[illegible]

Representante da Escola

Empresa Concessionária

Município de Torres Vedras

**Anexo F- Documento “Orientações sobre Ementas e
Refeitórios Escolares” – 2018**

**(O ficheiro está em formato PDF, sendo anexado ao presente
convite)**

61

Anexo G- Alimentos Autorizados – Refeição de Recurso

Recurso A:

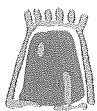
Preferencialmente em dia de Peixe:

- Feijão-frade, previamente cozido, enlatado;
- Atum (em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata);
- Grão-de-bico, previamente cozido, enlatado;
- Cavala (em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata);

Recurso B:

Preferencialmente em dias de Carne:

- Salsichas em lata;
- Pão de mistura (embalado individualmente);
- Batata frita de pacote.



Torres Vedras
Câmara Municipal

-----CERTIDÃO-----

-----CATARINA LOPES AVELINO, CHEFE DE DIVISÃO ADMINISTRATIVA DA CÂMARA MUNICIPAL DE TORRES VEDRAS: -----

-----CERTIFICA, que da minuta da ata da reunião ordinária da câmara municipal, realizada em 26/07/2022, aprovada por unanimidade, nos termos do n.º 3, do artigo 57.º, da Lei n.º 75/2013, de 12/09, na sua atual redação, a fim de surtir efeitos imediatos, consta a deliberação do teor que abaixo se transcreve: -----

-----**"DIVISÃO DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA - SECÇÃO DE AQUISIÇÃO DE BENS E SERVIÇOS – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES, EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL, AO ABRIGO DO ACORDO QUADRO 3/2022 – CP3/2022, LOTE 1 – CENTRAL DE COMPRAS DA OESTECIM – CONSULTA PRÉVIA:** -----

-----Informação n.º 216/2022, de 19/07, da secção de aquisição de bens e serviços na qual é dado conhecimento que a área de alimentação e refeitórios, elaborou a requisição interna n.º 1264/2022, relativamente ao fornecimento em título, que poderá ser efetuado com recurso ao procedimento por consulta prévia nos termos do disposto no art.º 259.º do código dos contratos públicos e ao abrigo do Acordo-Quadro da Central de Compras do Oeste, lote 1 – Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local (A.Q. 3/2022 – CP3/2022).-----

-----Mais informam que o procedimento implica a consulta a todas as entidades contratantes do Acordo Quadro, concretamente:-----

----- Consórcio Externo ICA e Nordigal-----

----- Eurest (Portugal) Soc Europeia de Restaurantes, Lda-----

----- Gertal – Compª Geral de Restaurantes e Alimentação, S.A.-----

----- Uniself – Soc de Restaurantes Públicos e Privados, S.A.-----

-----Informam ainda que se trata de uma aquisição que se pretende concretizar a partir do início do ano letivo, em setembro 2022, até 31 de julho de 2023, para a qual foi definido como preço base unitário o valor de € 2,75/refeição, a que acresce o IVA à taxa legal.-----

----- Prevendo-se servir 1400 refeições por dia, nos 170 dias letivos, o que perfaz 238.000 refeições no total, ao preço base unitário da refeição € 2,75, resulta no preço base total de € 654.500,00, acrescido de IVA à taxa de 13%, constituindo encargo para os anos económicos de 2023 e 2024 repartido da seguinte forma: -----

----- 2022 – € 242.550,00-----

----- 2023 – € 411.950,00-----

-----Submete-se ao executivo, visando a prática dos seguintes atos e observância das seguintes formalidades:-----

④

-----a) Aprovar a abertura do procedimento;-----

-----b) Aprovar o procedimento proposto – consulta prévia;-----

-----c) Aprovar o Convite;-----

-----d) Nomear o Júri; -----

-----e) Delegar no júri a competência de prestar esclarecimentos, nos termos do artigo 50.º, do código dos contratos públicos; -----

-----f) Delegar na presidente da câmara, ao abrigo do art.º 109.º, do código dos contratos públicos, as competências para:-----

----- Aprovar retificações sobre as peças do procedimento;-----

----- Decidir sobre erros ou omissões identificadas pelos interessados;-----

----- Decidir sobre os pedidos de classificação de documentos da proposta;-----

-----Decidir sobre eventual necessidade de prorrogação do prazo fixado para a apresentação das propostas e concessão de prazo adicional para entrega de documentos;-----

----- Aprovar a notificação nos termos do artigo 85.º, do código dos contratos públicos, referente à entrega de documentos de habilitação pelo adjudicatário;-----

-----g) Nomear o gestor do contrato nos termos do n.º 11 da presente informação.-----

-----h) Autorizar os técnicos do serviço de aquisição de bens e serviços a efetuar o carregamento dos documentos inerentes ao procedimento na plataforma eletrónica de contratação pública, assinando-os com recurso a certificado digital.-----

-----A câmara, tudo analisado, deliberou:-----

-----a) Aprovar a abertura do procedimento em título;-----

-----b) Aprovar o procedimento proposto – consulta prévia;-----

-----c) Aprovar o Convite;-----

-----d) Nomear o júri, o qual ficou assim constituído:-----

----- Presidente – Maria Inês Moraes-----

----- 1.º Vogal (substituto do Presidente) – Miguel João Neto-----

----- 2.º Vogal – Luis Lopes-----

----- 1.º Suplente – Paula Martins-----

----- 2.º Suplente – Fátima Carvalho -----

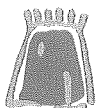
-----e) Delegar no júri a competência de prestar esclarecimentos, nos termos do artigo 50.º, do código dos contratos públicos;-----

-----f) Delegar na sr.ª presidente da câmara, ao abrigo do art.º 109.º, do código dos contratos públicos, as competências para:-----

----- Aprovar retificações sobre as peças do procedimento;-----

----- Decidir sobre erros ou omissões identificadas pelos interessados;-----





Torres Vedras

Câmara Municipal

----- Decidir sobre os pedidos de classificação de documentos da proposta;-----
-----Decidir sobre eventual necessidade de prorrogação do prazo fixado para a apresentação das propostas e concessão de prazo adicional para entrega de documentos;-----
-----Aprovar a notificação nos termos do artigo 85.º, do código dos contratos públicos, referente à entrega de documentos de habilitação pelo adjudicatário;-----
-----g) Nomear como o gestor do contrato Maria Inês Moraes;-----
-----h) Autorizar os técnicos do serviço de aquisição de bens e serviços a efetuar o carregamento dos documentos inerentes ao procedimento na plataforma eletrónica de contratação pública, assinando-os com recurso a certificado digital."-----
-----O REFERIDO É VERDADE-----

Torres Vedras, 27 de julho de 2022

A Chefe da Divisão Administrativa,
(Despacho nº 6743 de 19.10.2021)

Catarina Lopes Avelino

