

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS

Aquisição de serviços de refeições escolares nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino do Pré-Escolar, 1.º, 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário

CPV: 55524000-9 – Serviços de fornecimento de refeições (catering) a escolas

ÍNDICE

PARTE I – Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1. ^a	Objeto
Cláusula 2. ^a	Preço base
Cláusula 3. ^a	Contrato
Cláusula 4. ^a	Produção de efeitos e prazo de vigência do contrato
Cláusula 5. ^a	Obrigações principais do prestador de serviços
Cláusula 6. ^a	Local da prestação dos serviços
Cláusula 7. ^a	Objeto do dever de sigilo
Cláusula 8. ^a	Preço contratual
Cláusula 9. ^a	Condições de pagamento
Cláusula 10. ^a	Penalidades contratuais
Cláusula 11. ^a	Casos fortuitos ou de força maior
Cláusula 12. ^a	Modificações do contrato
Cláusula 13. ^a	Resolução por parte da entidade adjudicante
Cláusula 14. ^a	Suspensão do contrato
Cláusula 15. ^a	Resolução por parte do prestador de serviços
Cláusula 16. ^a	Seguros
Cláusula 17. ^a	Foro competente
Cláusula 18. ^a	Subcontratação e cessão da posição contratual
Cláusula 19. ^o	Contagem dos prazos
Cláusula 20. ^o	Legislação aplicável

PARTE II – Requisitos gerais e especificações técnicas

Cláusulas técnicas

Anexo 1 – Rede de Refeitórios Escolares da Educação Pré-Escolar e do 1º Ciclo do Ensino Básico

Anexo 2 – Previsão de Refeições Escolares para a Educação Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico Por Ano Letivo

Anexo 3 – Rede de Refeitórios Escolares do 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário

Anexo 4 – Previsão de Refeições Escolares do 2º, 3º Ciclos, Secundário e Não Discentes Por Ano Letivo

Anexo 5 – Quadro de Pessoal Mínimo Por Ano Letivo

PARTE I – Cláusulas Jurídicas

Secção I - Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas jurídicas, técnicas e económicas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal a **Aquisição de serviços de refeições escolares nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino do Pré-Escolar, 1.º, 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário**, cujas características técnicas estão patentes na PARTE II – Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do Caderno de Encargos.

Cláusula 2.ª

Preço base

1. O preço base do presente procedimento é de **567.069,06€** (quinhentos e sessenta e sete mil, sessenta e nove euros, e seis cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, considerando como parâmetro base do preço contratual, correspondendo ao preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, para o prazo máximo previsional de execução do contrato de quatro meses, e constante na PARTE II - Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do presente caderno de encargos.
2. O montante indicado no n.º 1 constitui mera previsão para o período máximo de vigência do contrato, reservando-se o Município de Fafe ao direito de adquirir as quantidades necessárias ao normal funcionamento dos serviços escolares.
3. A não utilização da totalidade do valor contratual não dá direito a qualquer indemnização, compensação ou reposição do equilíbrio financeiro do contrato, por eventual quebra de expectativas.

Cláusula 3.ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões das peças do procedimento identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 4.ª

Produção de efeitos e prazo de vigência do contrato

O presente contrato produz efeitos a 1 de setembro de 2022 até 31 de dezembro de 2022, em conformidade com os respetivos termos e condições constantes no presente caderno de encargos e no disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, com a celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações:
 - a) Garantir a qualidade da prestação dos serviços conforme os requisitos técnicos e níveis de serviço definidos neste Caderno de Encargos e demais documentos contratuais;
 - b) Não alterar as condições da prestação dos serviços previstas neste Caderno de Encargos;
 - c) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que são prestados os serviços, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - d) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, a sua situação jurídica e a sua situação comercial, com relevância para o fornecimento;
 - e) Comunicar ao Município a nomeação do gestor do cliente responsável pelo contrato celebrado e quaisquer alterações relativamente à sua nomeação.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à aquisição/fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.ª

Local da prestação dos serviços

1. Os serviços deverão ser executados no local e nas condições previstas no presente Caderno de Encargos.
2. O prestador dos serviços obriga-se a disponibilizar, em simultâneo com a prestação dos serviços, todos os documentos necessários à boa e integral utilização ou compreensão do serviço.
3. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens para o local indicado pela entidade adjudicante, são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 7.ª

Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O adjudicatário obriga-se a cumprir rigorosamente o disposto no Regulamento Geral da Proteção de Dados e demais legislação aplicável em matéria de tratamento de dados pessoais.

Cláusula 8.ª

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços/fornecimento de bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço contratual não tem carácter vinculativo, constituindo mera previsão para o período de vigência do contrato, reservando-se o Município de Fafe ao direito de adquirir somente as quantidades necessárias ao normal funcionamento dos serviços escolares.
3. A não utilização da totalidade do valor contratual não dá direito a qualquer indemnização, compensação ou reposição do equilíbrio financeiro do contrato, por eventual quebra de expectativas.
4. O preço referido no número 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída a entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e

manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

5. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de requisições registadas na plataforma utilizada para esse efeito, sendo que esse mesmo número servirá para a conferência da faturação apresentada pelo adjudicatário.

Cláusula 9.ª

Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega e validação das respetivas faturas as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.
2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com o fornecimento dos bens/serviços em causa, nos termos do previsto na PARTE II - **Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do presente caderno de encargos.**
3. As faturas em causa devem conter os elementos previsto no artigo 299.º-B, do Código dos Contratos Públicos, mencionando, igualmente para o efeito o número do procedimento de contratação bem como o número de compromisso (requisição externa da despesa), e deverão ser emitidas em nome do Município de Fafe.
4. Nos termos do Decreto-Lei n.º 14-A/2020, de 7 de abril, até ao dia 31 de dezembro de 2020, os cocontratantes devem utilizar mecanismos de faturação previstos no artigo 299.ºB do Código dos Contratos Públicos, ou seja, as faturas devem, obrigatoriamente, ser remetidas eletronicamente, através do endereço de correio eletrónico fatura.eletronica@cm-fafe.pt, devendo o respetivo e-mail conter, em anexo, um ficheiro PDF assinado e um ficheiro XML no formato UBL 2.1. (modelo CIUS-PT).
 - i) Sendo obrigatório a partir de 30 de setembro de 2021, todas as faturas em XML e PDF enviadas por via eletrónica têm de passar a conter uma assinatura digital qualificada para serem consideradas legais, e cumpra as diretrizes do Despacho n.º 133/2021-XXII, relativo ao Decreto-Lei n.º 28/2019, de 15 de fevereiro.
 - ii) Ou provisoriamente, ficheiro PDF enviadas por via eletrónica com assinatura digital qualificada para o endereço contabilidade@cm-fafe.pt, até que a Entidade Adjudicante avise que já não deverão optar por esta 2.ª via.
 - iii) Ressalva-se que não deverão ser remetidas simultaneamente faturas pelas duas vias e não serão aceites faturas PDF sem assinatura digital qualificada.
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de **transferência bancária**.
6. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas e elementos, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o

prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

Cláusula 10.ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, designadamente incumprimento de captações, preenchimento incompleto de fichas de rastreabilidade por causa imputável ao adjudicatário, o Município poderá exigir-lhe o pagamento de uma pena pecuniária, calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$P = RA * PRA * 4$$

Em que:

P = ao valor da penalidade;

RA = ao número total de refeições agendadas no(s) estabelecimento(s) em causa

PRA = ao preço das refeições agendadas;

2. Pelo incumprimento de obrigações no que concerne ao mapa de pessoal afeto à prestação de serviços (Anexo 5 – Quadro de Pessoal Mínimo Por Ano Letivo), poderá ser aplicada uma penalização correspondente à percentagem dos encargos com pessoal a ser deduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$I1 = (Ep / Nt) * Nf * R$$

Em que:

I1 – Valor da indemnização a deduzir na faturação

Ep – Encargos com pessoal/dia no refeitório em causa

Nt – Nº total de elementos que deviam estar no refeitório

Nf – Nº de elementos em falta

R – Nº de refeições previstas no refeitório em causa

3. Sempre que não forem respeitadas as categorias indicadas ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de 25€ por cada trabalhador e por cada dia de ausência.

4. Sempre que forem obtidas pelo Município ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido.

5. Sempre que se constatarem situações violadoras do cumprimento do contrato, nomeadamente pela verificação de situações não aceitáveis no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade, o Município poderá exigir o não pagamento na totalidade das refeições encomendadas nesse dia.
6. As multas referidas nos números anteriores não dispensam a faculdade que assiste ao Município de rescisão do contrato, por incumprimento, sendo aplicadas, preferencialmente, no início de cada mês, considerando as ocorrências do mês anterior, mas podendo ser aplicadas a qualquer momento, caso assim o entenda o Município, nomeadamente em face da gravidade e/ou frequência das ocorrências.
7. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município poderá exigir a este o pagamento de uma pena pecuniária, que não poderá ser superior a 20% do preço contratual.
8. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior, serão deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo do nº 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução do contrato.
9. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
10. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11.ª

Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Verificados os requisitos previstos no número anterior, podem constituir casos de força maior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c. Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

- d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f. Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. Quando uma das partes não aceite por escrito que certa ocorrência invocada pela outra constitua força maior, cabe a esta fazer prova dos respetivos pressupostos.
6. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 12.ª

Modificações do contrato

O Município de Fafe poderá modificar unilateralmente o presente contrato, tendo por fundamento uma decisão/orientação do Estado, em face da pandemia do COVID-19.

Cláusula 13.ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais do direito, à outra parte o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na prestação de serviço ou a falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 3 dias, após notificação nesse sentido por parte da entidade adjudicante.
3. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente nos seguintes casos:
- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - b) Prática de atos, com dolo ou negligência, que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
 - c) Oposição às visitas ou operações de verificação e controlo.
4. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Adjudicatário com a indicação do fundamento da resolução, e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Cláusula 14.ª

Suspensão do contrato

1. Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público suspender, total ou parcialmente, a execução do contrato.
2. A suspensão produzirá os seus efeitos a contar do dia seguinte ao da receção da notificação, por carta registada, salvo se da referida notificação constar data posterior.
3. O Município pode, a todo o tempo, levantar a suspensão da execução do contrato.
4. O prestador de serviços não poderá reclamar ou exigir qualquer indemnização, com base na suspensão total ou parcial do contrato.

Cláusula 15.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 16.ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura, através de contratos de seguro, relativo à prestação de serviços/fornecimento de bens.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo que lhe for indicado para o efeito.

Cláusula 17.ª

Foro competente

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

Cláusula 18.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 19.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 20.ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo disposto no Código dos Contratos Públicos e restante legislação aplicável.

PARTE II – Requisitos Gerais e Especificações Técnicas

Secção I – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª

Especificações técnicas dos serviços a prestar

1. O contrato a celebrar na sequência do presente procedimento tem como objeto principal a contratação do fornecimento diário de refeições (almoços), nas cantinas e refeitórios escolares dos estabelecimentos de Educação Pré-Escolar, de Ensino Básico (1.º, 2.º e 3.º Ciclos) e Ensino Secundário, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nas presentes cláusulas técnicas e demais legislação em vigor.
2. As refeições deverão ser confeccionadas de acordo com as especificações técnicas constantes na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, (ISBN 978-972-742-415-3) e respetivos anexos, bem como do presente caderno de encargos e demais legislação em vigor, durante o período de 1 de setembro de 2022 a 31 de dezembro de 2022, com exclusão dos sábados, domingos e feriados.
3. Estão previstas, durante a vigência do presente contrato, **201.879 refeições**, em estimativa, divididas da seguinte forma:

Designação	Refeições
Educação Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico	116.178
2.º, 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário	84.777
Não Discentes	924
TOTAL	201.879

Cláusula 2.ª

Conformidade da prestação dos serviços

1. Os serviços objeto do contrato a celebrar no âmbito do presente procedimento, devem ser prestados conforme os requisitos técnicos e níveis de serviço definidos pelas melhores técnicas e boas práticas para a execução destes trabalhos, e em conformidade com as peças do procedimento.
2. O prestador de serviços será responsável perante o Município de Fafe por quaisquer discrepâncias, vícios, inaptidões ou má execução da prestação de serviços, e pela inobservância das características, especificações e requisitos técnicos previstos nas cláusulas técnicas ao presente Caderno de Encargos, que venham a ocorrer no momento da execução dos trabalhos.
3. No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deverá proceder, a expensas suas e segundo as indicações de prazo e modo que forem determinadas pelo Município, aos trabalhos necessários para repor a conformidade dos serviços contratualizados e o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
4. Após a realização dos novos trabalhos, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula seguinte.

Cláusula 3.ª

Avaliação do adjudicatário e/ou da prestação de serviços

1. A entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ela designado, procederá a ações de inspeção quantitativa e qualitativa dos serviços prestados ou a prestar, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às quantidades e às características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos na PARTE II - **Requisitos Gerais e Especificações Técnicas do presente caderno de encargos**, e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei e no contrato.
2. No que respeita ao adjudicatário, a avaliação da prestação dos serviços será feita de acordo com os seguintes critérios:
 - a) Conformidade dos serviços prestados com o contrato;
 - b) Cumprimento do prazo de prestação dos serviços;
 - c) Disponibilidade do prestador dos serviços;
 - d) Fornecimento e aconselhamento técnico.
3. Durante a fase de realização de testes, o prestador dos serviços deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles.
4. A entidade adjudicante poderá fazer ainda teste, por amostragem, ao PVP a praticar pelo prestador dos serviços para verificação da correta aplicação do desconto concedido, se aplicável.

Cláusula 4.ª

Aceitação dos serviços

1. Caso a análise e inspeções a que se refere a cláusula anterior comprovem a total conformidade dos serviços objeto do contrato com as exigências contratuais e legais, e neles não sejam detetados quaisquer defeitos ou

discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, consideram-se estes aceites se, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da prestação dos serviços, não for efetuada qualquer reclamação.

2. A aceitação tácita, a que se refere o n.º 1 não implica a aceitação de eventuais defeitos ou de discrepâncias dos serviços objeto do contrato com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos que se venham a verificar em momento posterior e que não eram razoavelmente possíveis de detetar aquando da inspeção.

Secção II - ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO

Cláusula 5.ª

Refeições Escolares na Educação Pré-Escolar e 1.º Ciclo do Ensino Básico

1. O Município colocará à disposição do adjudicatário a rede de refeitórios escolares, conforme **Anexo 1**.
2. Os locais são ponto de confeção obrigatórios, tendo o adjudicatário que as dotar dos equipamentos suplementares que julgue conveniente para a sua confeção.
3. São estimadas um total de **116.178 refeições** a servir à comunidade discente, conforme distribuição prevista no **Anexo 2**.
4. Em virtude do número de refeições indicado no ponto anterior configurar uma previsão, qualquer variação para valor inferior ao previsto não constituirá um encargo para o Município, sendo o mesmo responsável apenas pelo pagamento das refeições efetivamente servidas.
5. A confeção das refeições escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro e no Regulamento n.º 852/2004, 29 de abril, do Parlamento Europeu e do Conselho, bem como demais legislação aplicável.
6. O incumprimento dos pontos anteriormente referidos determinará a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.

Cláusula 6.ª

Locais de distribuição das refeições escolares

1. A distribuição diária de refeições deverá ocorrer nos estabelecimentos de ensino constantes no **Anexo 1**.
2. Os estabelecimentos de ensino constantes no Anexo 1 dispõem de espaços adequados e estão devidamente equipados e apetrechados para serem servidas refeições escolares.

Cláusula 7.ª

Horários e número estimado de refeições

1. Os números estimados de refeições a fornecer diariamente, em períodos letivos e de interrupção letiva, são as constantes do **Anexo 2**.
2. No início do ano letivo, a Divisão de Educação e Juventude e os Agrupamentos de Escolas atualizarão o número de refeições a serem servidas, bem como fornecerão, diariamente, até às 10h, à entidade adjudicatária, o número de refeições a serem servidas nesse mesmo dia.
3. Poderão ser retirados ou adicionados estabelecimentos de ensino por motivo de reordenamento da rede educativa e escolar, obras ou outros motivos de força maior.
4. Os horários das refeições escolares são definidos no início do ano letivo pelo órgão de gestão do Agrupamento de Escolas, compreendendo, habitualmente, o período entre as **12h00 e as 14h00**.
5. As refeições transportadas devem ser entregues em cada um dos locais indicados no **Anexo 1** entre as 11h00 e as 12h00.
6. Para as interrupções letivas ou iniciativas levadas a cabo pelo Município e pelos Agrupamentos de Escolas, o(a) coordenador(a) do estabelecimento de ensino ou a Divisão de Educação e Juventude fará chegar, na semana anterior, ao responsável nomeado pelo adjudicatário, o número diário efetivo de refeições a serem servidas durante as referidas interrupções letivas ou iniciativas.

Secção III - ESTABELECIMENTOS DE ENSINO DOS 2.º, 3.º CICLOS E ENSINO SECUNDÁRIO

Cláusula 8.ª

Refeições escolares nos 2º, 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário

1. O Município colocará à disposição do adjudicatário as cozinhas e refeitórios escolares dos estabelecimentos de Ensino dos 2º e 3º Ciclos e do Ensino Secundário, de acordo com o **Anexo 3**.
2. Os locais são ponto de confeção obrigatórios, tendo o adjudicatário que as dotar dos equipamentos suplementares que julgue conveniente para a sua confeção.
3. São estimadas um total de **84.777 refeições** a servir à comunidade discente, por ano escolar, conforme **Anexo 4**.
4. São estimadas, também, nos refeitórios escolares destes níveis de ensino, **924 refeições** a servir a não discentes, conforme **Anexo 4**.
5. Em virtude do número de refeições, indicado nos dois pontos anteriores, configurar uma previsão, qualquer variação para valor inferior ao previsto não constituirá um encargo para o Município, sendo o mesmo responsável apenas pelo pagamento das refeições efetivamente servidas.
6. A confeção das refeições escolares, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações deverão respeitar os requisitos técnicos do sistema de HACCP, de acordo com o disposto no

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

7. O incumprimento dos pontos anteriormente referidos determinará a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.

Cláusula 9.ª

Horários e número estimado de refeições

1. Os números estimados de refeições a fornecer diariamente são as constantes do **Anexo 4**.
2. No início do ano letivo, a Divisão de Educação e Juventude e os Agrupamentos de Escolas atualizarão o número de refeições a serem servidas, bem como fornecerão, diariamente, até às **10h00**, à entidade adjudicatária, o número de refeições a serem servidas nesse mesmo dia.
3. As refeições agendadas após as 10h deverão ser obrigatoriamente servidas, não devendo, contudo, exceder mais de 10% das refeições encomendadas.
4. Poderão ser retirados ou adicionados estabelecimentos de ensino por motivo de reordenamento da rede educativa e escolar, obras ou outros motivos de força maior.
5. Os horários das refeições escolares são definidos no início do ano letivo pelo órgão de gestão do Agrupamento de Escolas, compreendendo, habitualmente, o período entre as **12h00 e as 14h30**.
6. Para as interrupções letivas ou iniciativas levadas a cabo pelo Município e pelos Agrupamentos de Escolas, o (a) coordenador(a) do estabelecimento de ensino ou a Divisão de Educação e Juventude fará chegar, na eventualidade da sua existência, na semana anterior, ao responsável nomeado pelo adjudicatário, o número diário efetivo de refeições a serem servidas durante as referidas interrupções letivas ou iniciativas, sendo, que, para estes casos, e de acordo com o número de refeições, poderá ser transportada a refeição de outros estabelecimentos de ensino.

Secção IV - DISPOSIÇÕES COMUNS

Cláusula 10.ª

Competências do Adjudicatário na Gestão do Serviço de Restauração Prestado

1. No âmbito da prestação de serviços, objeto do presente contrato, compete ao adjudicatário gerir o “Setor de Restauração” nas seguintes áreas:

- a) Aquisição e armazenagem dos géneros alimentícios e de bens não alimentares necessários à prestação do serviço:
 - i. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade;
 - ii. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar deve ser efetuado no mínimo duas vezes por

semana, independentemente do número de refeições servidas.

- b) Preparação e confeção dos géneros alimentícios necessários à refeição;
- c) Empratamento e distribuição das refeições;
- d) Transporte das refeições;
- e) Recolha de palamenta usada;
- f) Higienização das instalações, equipamentos e materiais, bem como aquisição de produtos e materiais para o efeito;
- g) A aquisição de materiais e equipamentos para cozinha e manutenção e reparação dos equipamentos necessários à realização do disposto nas alíneas anteriores nos locais de confeção;
- h) A aquisição de materiais, equipamentos e outros bens para o transporte de refeições, de acordo com a legislação em vigor.

2. Compete, ainda, ao adjudicatário na execução das funções referidas nas alíneas anteriores:

- a) Recorrer a mão-de-obra com formação adequada ao exercício das suas funções;
- b) Garantir a qualidade e condições higino-sanitárias, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de tox infeção alimentar;
- c) O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos que garantam a salubridade dos produtos a transportar, em recipientes isotérmicos de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas no decorrer do tempo necessário para a entrega e consumo.

Cláusula 11.ª

Ementas

1. Ementas - Características Gerais

- a) As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, confeccionadas de acordo com as boas técnicas culinárias, com alimentos em perfeito estado sanitário e de boa qualidade, devendo ser observadas as especificações constantes na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, bem como especificações técnicas constantes do presente caderno de encargos e demais legislação em vigor;
- b) As refeições escolares alvo do presente contrato terão de respeitar o Regulamento CE n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, Regulamento 178/2002, de 28 de janeiro e ao *Codex Alimentarius* (Implementação do sistema de HACCP);
- c) As refeições escolares objeto do presente procedimento terão de respeitar o Regulamento (EU) n.º 1169/2011, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, relativo à prestação de

informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, nomeadamente na apresentação das suas ementas;

- d) As refeições escolares objeto do presente procedimento, terão de respeitar as especificações da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, e as atualizações de que possa vir a ser alvo, bem como as exceções previstas no presente Caderno de Encargos;
- e) As refeições escolares objeto do presente procedimento poderão sofrer alterações por motivos de saúde, religiosos ou por opção vegetariana de acordo com o previsto na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, e no Despacho n.º 8127/2021, de 17 de agosto;
- f) As refeições escolares alteradas por motivos de alergias alimentares deverão ter em consideração o Referencial - Alergias Alimentares emanado pela Direção Geral da Educação, em 2012;
- g) As refeições escolares alteradas por motivos de Dieta Vegetariana devem respeitar a Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, bem como o documento Planeamento de refeições vegetarianas para criança em restauração coletiva: princípios base emanado pela DGS/Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, 2016;
- h) Cumpridas as captações no empratamento previstas na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, deverá haver a possibilidade de repetição pelo que o adjudicatário, devendo garantir a existência de todos os componentes da refeição em mais 10% do que o previsto;
- i) Os alimentos que não constam na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, apenas poderão ser utilizadas na composição da ementa após prévia autorização da entidade adjudicante;
- j) O incumprimento do disposto nas alíneas anteriores poderá determinar por si só a rescisão do contrato, para além das cláusulas penais estabelecidas.

2. Ementas - Entrega pelo adjudicatário e aprovação pelo adjudicante

- a) Os ciclos de ementas a aplicar deverão ser sempre enviados com quinze dias de antecedência, para um período de oito semanas, para a Divisão de Educação e Juventude para o endereço eletrónico sandra.pereira@cm-fafe.pt, ou outro a designar, destinadas a aprovação e registo de alterações;
- b) As ementas entregues para aprovação deverão ser acompanhadas das respetivas fichas técnicas;
- c) A ficha técnica deverá indicar com clareza a composição da refeição, a captação da matéria-prima utilizada (incluindo temperos), o valor nutricional, incluindo energia, macronutrientes e sal, a descrição sumária do(s) método(s) de confeção.

Deve ser garantido que cada ementa satisfaça as necessidades nutricionais e calóricas previstas da refeição para a população a que se destina;

- d) Uma vez aprovadas pela entidade adjudicante, as ementas não poderão sofrer alterações, salvo em casos devidamente justificados e com autorização expressa desta.

3. Ementas - Afixação

- a) A ementa semanal deverá ser afixada pelo adjudicatário, em cada um dos estabelecimentos de ensino aos quais fornece refeições e em local a acordar pelo órgão de gestão dos mesmos, de modo a que seja

bem visível aos (às) alunos(as), pais e encarregados de educação, pessoal docente e não docente, devendo descrever de forma explícita e inequívoca a composição das refeições:

- i. Sopa: especificar o nome e os principais hortícolas incluídos;
 - ii. Prato: especificar a fonte proteica dominante e respetivo métodos culinários utilizados (por exemplo: Frango Assado, Legumes Estufados/Salteados), guarnição e acompanhamento hortícola presente;
 - iii. Sobremesa: Fruta de época ou doce (especificar);
 - iv. Pão;
 - v. Água.
- b) Denominações do tipo “Sopa à Camponesa”, “Arroz Alegre”, “Frango à espanhola”, só serão permitidas no âmbito de iniciativas de promoção de Educação Alimentar, e se as mesmas forem acompanhadas da descrição clara e inequívoca de todos os seus componentes. Exemplo: “Arroz Alegre – arroz com milho, cenoura, brócolos e frango”;
- c) É obrigatório constar na Ementa afixada a presença de ingredientes alergénios utilizados na refeição servida (pão, sopa, prato e sobremesa), assim como a sua valorização nutricional: Valor Energético (Kcal); Hidratos de Carbono (g), Açúcares (g); Lípidos e ácidos gordos saturados (g); Proteínas (g) e Sal (g).

4. Ementas - Composição

4.1. A composição das refeições está devidamente descrita nas orientações sobre ementas e refeitórios escolares da DGE – Direção Geral da Educação, Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, constituída por sopa, prato, salada/hortícolas, sobremesa, pão e água.

4.2. As refeições deverão ser confeccionadas tendo em consideração o valor energético e a distribuição percentual das necessidades energéticas por macronutrientes e necessidades de micronutrientes dos grupos etários alvo da refeição, da frequência da oferta de produtos alimentares, conforme Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto.

Para além do exposto, deverá obedecer aos seguintes parâmetros:

- Sopa: constituída por vegetais frescos no mínimo de quatro variedades, da época. A presença de leguminosas na sopa não pode coincidir com a presença de leguminosas no prato. Deverá ser temperada com azeite virgem em cru e o sal adicionada no final da confeção;
- Prato Vegetariano: com uma frequência mínima mensal e sem recurso a ovo;
- Peixe: uma vez por semana deve ser servido peixe gordo (ex: atum, salmão, cavala); a escolha do pescado deverá ter em conta as questões ambientais (pesca sustentável), o custo e as questões nutricionais, conforme Anexo 5, da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto;
- Carne ou Peixe fracionado: apenas pode estar presente uma vez por semana (ou carne ou peixe);
- Sucedâneos de Carne: no máximo uma vez por semana
- Fruta: diariamente fruta da época.

- Sobremesa doce: só pode ser fornecido uma vez por semana, em dia que não seja servido fritos, e com a possibilidade de troca por uma peça de fruta.

- Pão: embalado tendo em conta as medidas de sustentabilidade ambiental.

4.3 Matéria-prima alimentar

- a) A matéria-prima a utilizar terá de ser obrigatoriamente de qualidade, estando apenas permitido a utilização dos alimentos constantes na Lista de Alimentos Autorizados na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto. Quaisquer outros têm de ser autorizados pela Divisão de Educação e Juventude;
- b) O abastecimento de bens alimentares deverá ser assegurado de forma regular, pelo menos duas vezes por semana, em horário que não colida com horário do serviço de almoço das escolas;
- c) Os alimentos de origem vegetal devem ser, pelo menos, 20% de produção local sendo para tal considerada as Regiões NUT III, preferencialmente as zonas do Ave e Cávado;
- d) A fruta deverá cumprir pelo menos, um dos seguintes regimes de qualidade certificada: Modo de Produção Biológica e Denominação de Origem Protegida;
- e) O uso de edulcorantes está proibido;
- f) É proibido a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados (OGM's);
- g) As gorduras permitidas são: óleo de amendoim ou girassol para fritura e azeite virgem para tempero e restantes métodos culinários;
- h) Obrigatório o uso de sal iodado;
- i) É proibida a utilização de vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições;
- j) O uso de soja ou derivados nas ementas vegetarianas deverá ser de uso esporádico, sendo preferencial o uso de leguminosas;
- k) Queijo vegetal/vegan deverá ser 100% vegetal, refrigerado, à base de soja, de amêndoa ou óleo de coco.

4.4. Métodos Culinários

- a) Devem ser variados e garantir o máximo da preservação do valor nutricional dos alimentos respeitando tempos de cozedura e evitando o acréscimo desnecessário de gordura e sal. A confeção dos alimentos deve garantir que a temperatura interna dos mesmos atinja, no mínimo, os 65.ºC até ao momento do consumo;
- b) Os métodos culinários devem ser alternados diariamente;
- c) Devem ser privilegiados métodos culinários como cozidos, estufados em cru, grelhados, caldeiradas, assados, jardineiras;
- d) As carnes devem ser cozinhadas sem gorduras visíveis, nem peles;
- e) A utilização de condimentos deve ser adequada à população escolar destinatária da refeição e ter em conta a sua aceitação;

- f) Refeições com excesso de sal e/ou excesso de condimentos será rejeitada, sendo o prestador de serviços responsável pela reposição imediata da refeição;
- g) Refeições ligeiras ou bastante queimadas serão rejeitadas sendo o prestador de serviços responsável pela reposição imediata da refeição.

5. Ementas - Sazonalidade e Festividades

5.1. A sazonalidade dos alimentos deverá ser respeitada de modo a otimizar-se a qualidade sensorial e nutricional dos mesmos.

5.2. As ementas devem ser adequadas à época sazonal a que se referem (exemplos: privilegiar pratos com saladas no verão).

5.3. As ementas devem contemplar as principais festividades e as respetivas preparações tradicionais (por exemplo, Natal, Páscoa e/ou outros).

6. Ementas adaptadas ou especiais

6.1. As ementas ou dietas adaptadas apresentadas deverão manter, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia, e serem confeccionadas tendo em conta as indicações da entidade adjudicante e mediante a composição mínima indicada na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto, sem prejuízo das capitações poderem vir a ser aumentadas ou diminuídas em relação às quantidades previstas, de acordo com o que as necessidades específicas assim o exijam.

6.2. Estas ementas ou dietas adaptadas serão implementadas:

- a) por motivos de ordem religiosa, mediante declaração assinada pelo encarregado de educação;
- b) por razões e prescrição médica que comprove a existência de patologia alimentar (ex.: alergia, intolerância alimentar);
- c) por razões de saúde pontuais, mediante apresentação de declaração do Encarregado de Educação;
- d) por manifesta intenção de consumir, diariamente, refeição vegetariana (dieta vegetariana). No caso de procura constante, essa refeição ficará disponível diariamente a todos(as) os(as) alunos(as).

6.3. As refeições de patologias alimentares, no caso de serem transportadas deverão ser enviadas em recipientes diferenciados, identificados e usados exclusivamente para a refeição em causa (por exemplo um recipiente usado para o transporte de uma refeição celíaca é sempre usado para transporte de refeição celíaca). No caso de a refeição ser consumida no local, esta deverá ser reservada em recipiente usado exclusivamente para o efeito.

7. Ementas de Substituição

7.1. Só muito excecionalmente se admite a possibilidade de se esgotar a ementa do dia ou algum dos seus constituintes, devendo essa situação ser devidamente comunicada e justificada à entidade adjudicante, mediante contacto no dia da ocorrência dessa situação e entrega de relatório respetivo devidamente justificado até 7 dias úteis após a mesma, dirigido à Câmara Municipal de Fafe - Divisão de Educação e Juventude.

7.2. No caso de uma determinada ementa prevista ser substituída por outra, deverão ser garantidos todos os requisitos constantes do caderno de encargos.

8. Ementas - Função Educativa

8.1. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, deverá o adjudicatário ter em consideração a função pedagógica da alimentação, pelo que o mesmo deve fomentar e promover o consumo de alimentos que suscitem frequentemente menor aceitação por parte das crianças, mas que possuam extrema importância enquanto base de uma alimentação saudável, como a sopa, o peixe, a fruta e os produtos hortícolas, nunca indagando previamente se o aluno pretende ou não;

8.2 Deverá ser dada formação aos funcionários afetos ao serviço de refeições relativamente à forma de emplatado, nomeadamente disposição de alimentos, quantidades, tornando a apresentação do prato mais apelativa.

8.3. Sempre que se justifique, deverão ser desenvolvidas pela entidade adjudicante, iniciativas adequadas no âmbito da Educação Alimentar direcionadas à comunidade educativa.

Cláusula 12.ª

Instalações, Equipamentos e Material

1. Os estabelecimentos de ensino onde serão confeccionadas e servidas as refeições escolares dispõem de espaços adequados, devidamente equipados e apetrechados para a execução do serviço de refeições.

2. Serão colocadas à disposição da empresa adjudicatária, todas as instalações, equipamentos e material necessário, existentes à data da realização do objeto do contrato, que deverão apresentar-se em boas condições de higiene e conservação.

2.1. Consideram-se instalações:

- a) Salas de refeições (refeitório);
- b) Cozinhas;
- c) Despensas (Receção e armazenagem de produtos diferenciados);
- d) Copas;
- e) Sanitários de pessoal;
- f) Corredores de acesso a estas áreas.

2.2. Consideram-se equipamentos:

- a) Todos os equipamentos e acessórios existentes nas instalações referidas no ponto anterior;
- b) É também da responsabilidade do adjudicatário a reposição de toda a palamenta que se venha a danificar durante a realização do contrato, excetuando pratos, copos, talheres, tabuleiros, tigelas e jarros, salvo por negligência dos funcionários do adjudicatário.

3. O adjudicatário deverá tomar conhecimento direto das instalações, equipamentos e materiais, antes de apresentar a sua proposta, não sendo admitida, para qualquer efeito, a invocação de falta de conhecimento dos mesmos. Para isso, e antes da entrega de propostas, as empresas concorrentes poderão efetuar uma visita aos locais onde o serviço de refeições será prestado, acompanhados por um(a) técnico(a) municipal ou representante dos agrupamentos de escolas, não sendo aceites quaisquer eventuais reclamações sobre deficiências ou dificuldades na execução do respetivo serviço.

-
4. Todos os equipamentos e recursos materiais que os concorrentes considerem necessários para garantir a prestação do serviço em causa, para além dos existentes nos locais, deverão ser descritos nas respetivas propostas, sendo a entidade adjudicatária responsável pela colocação e instalação antes do início do serviço e pela sua desinstalação e retirada após o término do mesmo.
 5. Os encargos com luz, gás e água, em todos os estabelecimentos de ensino são da responsabilidade da entidade adjudicante, havendo direito de regresso sobre o adjudicatário sempre que haja dolo, negligência ou abuso na utilização dos referidos bens.
 6. As despesas de telefone, quando colocados à disposição do adjudicatário, serão por conta do mesmo.
 7. O fornecimento de toalhetes de papel (tabuleiros) ou toalhas de papel (mesas), guardanapos, empacotamento de talheres e do pão (utilização de materiais não tóxicos e preferencialmente reciclados), são da responsabilidade do adjudicatário e de uso obrigatório, salvo se o estabelecimento de ensino, dentro de programas educativos específicos encontrarem alternativas que em nada violem as regras de segurança alimentar.
 8. Terminado o contrato, as instalações, o equipamento e restante material, pertença da entidade adjudicante devem ser entregues à mesma, em bom estado de conservação, ressalvando o desgaste normal resultante da sua regular utilização.
 9. O adjudicatário é responsável pela correta utilização do material, equipamento e instalações cedidas, devendo assumir os encargos dos danos, quer materiais, quer a terceiros, que venham a ser detetados por negligência do seu pessoal.
 10. No final de cada ano letivo deverá ser efetuado o inventário, a fim de fundamentar os pedidos de indemnização, conforme o referido no ponto anterior. Para o efeito, deverão reunir-se o adjudicatário e um(a) representante do município ou pessoa por ele designada. Estes pedidos, a acontecerem, serão acionados pela entidade adjudicante junto do adjudicatário.
 11. As instalações, os equipamentos e os materiais deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação. É da responsabilidade do adjudicatário:
 - 11.1. Assegurar, no início de cada ano letivo, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza geral e a arrumação das instalações, para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, igualmente, a limpeza geral e arrumação dos espaços, nos dias imediatos ao encerramento do refeitório, no final do ano letivo.
 - 11.2. Garantir que os equipamentos e utensílios apresentem aspeto inalterado e sejam devidamente higienizados, incluindo os balcões, armários e a hotte/exaustor.
 - 11.3 Definir os responsáveis pelos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias.
 12. O adjudicatário deverá acondicionar os materiais e produtos de limpeza, em local próprio e fechado. Este é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção das instalações, pelos encargos com materiais e produtos adequados e pelos artigos de higiene e limpeza utilizados nos sanitários do pessoal.
-

13. O adjudicatário deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada. O adjudicatário deverá:

13.1. Garantir que os materiais de limpeza utilizados sejam biodegradáveis, obedecendo a planos de higienização definidos.

13.2. Garantir que os produtos químicos para limpeza, desinfecção ou outros fins contenham instruções de utilização, dosagens e outras informações que sejam relevantes e comprovem a sua eficácia.

13.3. Não será permitida a utilização de produtos tipo "comercial".

Cláusula 13.ª

Pessoal

1. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamentos, materiais e terceiros.

2. O número mínimo de trabalhadores(as) em serviço em cada refeitório, desde o início da prestação de serviço de refeições, será o constante no **Anexo 5**, elaborado a partir dos valores de referência previstos no Despacho nº 10919/2017, de 13/12, abaixo elencados:

3. As canti- nas da Educ	N.º de refeições dia	Trabalhadores(as) a tempo inteiro (40h semanais)	Trabalhadores(as) e tempo parcial (20h00 semanais)	Total Trabalhadores(as)
	≤ 100	2	0	2
	> 100 e ≤ 130	2	1	3
	>130 e ≤ 170	3	0	3
	> 170 e ≤ 200	3	1	4
	> 200 e ≤ 250	3	2	5
	> 250 e ≤ 300	4	1	5
	> 300 e ≤ 350	4	2	6
	> 350 e ≤ 400	5	1	6
	> 400 e ≤ 450	5	2	7
	> 450 e ≤ 500	6	1	7
	> 500 e ≤ 600	6	2	8
	> 600 e ≤ 700	7	2	9
	> 700	8	2	10

ação Pré-Escolar, 1.º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário devem afetar à sua atividade:

-
- a) O número de trabalhadores estipulados na tabela, em regime de horário completo, que inclui, obrigatoriamente, um(a) cozinheiro(a), no mínimo de 2.^ª, e o número de empregados(as) de refeitório estipulado;
 - b) Os(as) trabalhadores(as), estipulados(as) na tabela, em regime de horário/tempo parcial devem ser empregados(as) de refeitório, sendo que o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais, que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições;
 - c) O número de trabalhadores(as) propostos(as) não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal;
 - d) De entre os(as) trabalhadores(as) deverá ser assumida distribuição/transporte das refeições para os refeitórios escolares, se aplicável;
 - e) Os(as) estagiários(as) eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos(as) no rácio previsto na tabela.
 - f) Deve ser assegurada a afetação de um(a) Encarregado(a) de Refeitório, a tempo inteiro, para apoio ao conjunto das cantinas e refeitórios escolares;
 - g) Deve ser garantida a afetação de um(a) Técnico(a) de Nutrição, a tempo inteiro, para apoio às cantinas e refeitórios escolares.
4. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, competindo a aplicação das respetivas sanções ao adjudicatário.
5. Para além da apresentação obrigatória até 30 de setembro, a entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o entenda por conveniente, os seguintes elementos:
- a) Nome das pessoas ao serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal ao serviço no refeitório;
 - e) Certificados de formação;
 - f) Declaração médica que comprove que o seu estado de saúde está conforme com as funções a desempenhar;
 - g) Registo Criminal.
6. Tarefas da responsabilidade do pessoal do adjudicatário:
- a) Armazenagem dos géneros alimentícios e de bens não alimentares, necessários à alimentação;
 - b) Confeção das refeições;
 - c) Transporte de refeições;
-

- d) Empratamento e distribuição das refeições, exceto nos refeitórios para onde as refeições são transportadas;
- e) Lavagem, higienização e arrumação de todo o material hoteleiro à sua disposição (contentores e tabuleiros isotérmicos, pratos, copos, talheres, restante palamenta, entre outros);
- f) Limpeza, no final de cada refeição, de todos os equipamentos e das instalações, sob sua responsabilidade;
- g) Todas as outras funções que se mostrem adequadas ao normal e regular funcionamento do serviço de refeições.

7. No âmbito da formação:

- a) O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos(às) trabalhadores(as) que diariamente manipulam alimentos, designadamente no domínio da “Higiene e Segurança Alimentar” e “Comportamentos e Atitudes”;
- b) Considerando o aumento da prevalência de alunos com alergias, intolerâncias alimentares e com alimentação vegetariana, torna-se imperativa formação neste âmbito para o pessoal afeto à cozinha e pessoal afeto às escolas sempre que necessário;
- c) O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser atempadamente apresentados à entidade adjudicante;
- d) A entidade adjudicante deverá estar presente na formação;
- e) Devem vir mencionados os logótipos de ambos os outorgantes em todo o material indicado no ponto anterior, inclusive nas ementas.

8. No âmbito da higiene, segurança e saúde:

- a) O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que daí possam resultar.
- b) O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe assistência médica de que careça, por motivo de acidentes de trabalho.
- c) Em caso de negligência do adjudicatário, no cumprimento das obrigações estabelecidas nas cláusulas anteriores, os serviços competentes do adjudicatário/agrupamento de escolas respetivo poderão tomar, por iniciativa própria, as providências que se manifestem necessárias, sem que tal facto ocasione uma diminuição das responsabilidades do adjudicatário.
- d) O adjudicatário apresentará, antes do início da prestação dos serviços e sempre que lhe seja exigido, apólices de seguro de acidentes de trabalho, relativamente a todo o pessoal.
- e) Das apólices constará uma cláusula na qual a entidade seguradora se comprometa a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, devendo em caso de impossibilidade de tal

cumprimento, por denegação no decurso desse prazo, a validade só terminar 60 dias após a respetiva comunicação.

Cláusula 14.ª

Operações de Monitorização e Controlo

1. As operações de monitorização e controlo têm como objetivo verificar se a execução do serviço de refeições está a ser efetuado em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, nomeadamente:

- a) Verificar se o rácio de trabalhadores(as) está a ser cumprido;
- b) Verificar a apresentação, higiene e eficiência do pessoal afeto ao serviço;
- c) Verificar o cumprimento da refeição servida com a refeição prevista na ementa;
- d) Verificar o cumprimento da qualidade, captações e quantidade de sal e demais exigências alimentares previstas no presente caderno de encargos;
- e) Verificar a apresentação da refeição servida;
- f) Verificar o grau de aceitação das crianças em relação à refeição servida;
- g) Verificar o cumprimento das exigências de higiene e segurança nas instalações e equipamentos, bem como dos produtos alimentares a utilizar na confeção e dos pratos já confeccionados, podendo, a qualquer momento, e sempre que entender, tomar amostras e mandar proceder às análises em laboratórios oficiais e promover as diligências necessárias;
- h) Os produtos alimentares que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção das refeições, devendo o adjudicatário substituir de imediato e por sua conta os produtos rejeitados;
- i) As análises microbiológicas efetuadas pelo adjudicatário deverão ser facultadas sempre que pedidas;
- j) O adjudicatário deverá cumprir com as normas adotadas pela entidade adjudicante, no que concerne aos resíduos sólidos urbanos, dispondo de recipientes adequados;
- k) O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte do adjudicante.

2. O adjudicatário coloca diariamente à disposição do adjudicante em cada refeitório, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, a captação de uma refeição de adulto, para monitorização da comunidade educativa, docentes, não docentes, autarquias locais e/ou outra a designar.

3. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana) quer aos representantes da escola quer aos técnicos do município e das equipas de saúde pública eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

4. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.
5. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente quatro amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição, em todos os estabelecimentos de ensino.
6. A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita da refeição já empratada e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:
 - a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;
 - b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.
7. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
8. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
9. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
10. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
 - c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).
11. No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas duas vezes durante a vigência do presente contrato, com a periodicidade seguinte: 1.ª quinzena de outubro, 2.ª quinzena de novembro, conforme se apresenta:

	1.ª Recolha	2.ª Recolha
Prato que está a ser servido	x	
Salada exposta		x
Garfo/Faca/Colher	x	
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		x
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro	X	
Tábua de corte de carne/peixe/legumes		X

Facas de preparação	X	
Mãos de um(a) funcionário(a) a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas a quem é realizada a recolha	x	x

12. Os resultados devem ser disponibilizados à Câmara Municipal de Fafe no prazo máximo de vinte dias.

Cláusula 15.ª

Diferendos

1. Os diferendos que possam surgir na fase de verificação entre o representante da Escola e/ou a Câmara Municipal de Fafe e o adjudicatário ou seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

1.1. Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar de imediato compete ao representante da Escola e/ou à Câmara Municipal de Fafe;

1.2. Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

1.3. Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre a rejeição de produtos, o adjudicatário poderá reclamar à entidade adjudicante, no prazo máximo de 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.

Cláusula 16.ª

Operacionalização do Serviço de Fornecimento de Refeições Escolares

1. O acesso ao refeitório e todas as regras de funcionamento deste constarão do documento elaborado pela Divisão de Educação e Juventude e pelo Agrupamento de Escolas respetivo, de forma a otimizar o funcionamento do refeitório.

2. A entidade adjudicante possui um sistema informático de gestão de refeições escolares. Este sistema permite o controlo de todo o serviço de fornecimento de refeições escolares: pagamentos, reservas e confirmações das refeições servidas/consumidas, anulações de refeições previamente reservadas, relatórios de alunos(as), relatórios de carregamentos, histórico do(a) aluno(as) e outros.

3. O adjudicatário deverá criar as condições mais favoráveis à receção da informação das pré-reservas das refeições para o dia seguinte, via plataforma informática, via e-mail, recolha do relatório do sistema informático, nas próprias escolas, ou outra forma, acordada por ambas as partes e das reservas até às 10 horas do próprio dia.

O Presidente da Câmara Municipal de Fafe,

Antero da Silva
Oliveira Barbosa
Fernandes

Assinado de forma digital por
Antero da Silva Oliveira
Barbosa Fernandes
Dados: 2022.06.13 18:02:31
+01'00'

(Antero Barbosa, Dr.)

**Anexo 1 – Rede de Refeitórios Escolares da
Educação Pré-Escolar e do 1º Ciclo do Ensino Básico**

Agrupamento	Estabelecimento de Ensino	Localização/Morada	Cozinha Local/Refeições Transportadas	Cozinha para Confeção Refeições
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB de Arões - São Romão	Rua do Assento Fafe 4820-738 Arões - São Romão - Fafe	CL	EB de Arões - São Romão
	EB de Fareja	Rua de S. Martinho, 2112 4820-400 Fareja - Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
	EB de Cepães	Rua Prof. Cândido Mota 4820-025 Cepães - Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
	EB de Monte	Av. Fonte da Cruz, 1090 4820-640 Arões - Santa Cristina - Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB de Montelongo*	Parque da Cidade, 4820-909 Fafe	CL	EB de Montelongo
	EB Padre Joaquim Flores*	Rua das Senras. 405 4824-502 Revelhe - Fafe	CL	EB Padre Joaquim Flores
	EB de Medelo	Rua Nª Senhora da Conceição 4820-496 Medelo - Fafe	RT	EB Padre Joaquim Flores
	EB de Moreira do Rei	Rua da Feira 4820-533 Moreira de Rei - Fafe	RT	EB Padre Joaquim Flores
	JI de Moreira do Rei	Urb. Do Assento 4820-533 Moreira de Rei - Fafe	RT	EB Padre Joaquim Flores
	EB de Paços	Rua do Pinheiro Manso 4820-550 Paços - Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira*	Avenida da Liberdade 4820-118 Fafe	CL	EB Prof. Carlos Teixeira
	EB de Silves S. Martinho*	Rua Dr. Parcídio Sumavielle 4820-715 Silves S. Martinho - Fafe	CL	EB Silves S. Martinho

	EB de S. Clemente/Antime	Rua Escola Nova 50 4820-645 Silvares S. Clemente - Fafe	RT	EB Silvares S. Martinho
	EB de Regadas	Rua 13 de Maio, 565 4820-612 Regadas - Fafe	RT	EB Silvares S. Martinho
	EB de Seidões	Avenida de Seidões, 1176 4820-765 Seidões - Fafe	RT	EB Silvares S. Martinho
	EB de S. Jorge	Rua da Guiné nº20 4820-187 Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
	EB de Quinchães	Rua da Serrinha 4820-590 Quinchães - Fafe	RT	EB de Arões - São Romão
	EB de S. Gens	Rua Professor Joaquim Ferreira Leite Campo 4820-654 São Gens	RT	EB de Arões - São Romão

* Estabelecimentos de Ensino que para além do Educação Pré-Escolar e 1º ciclo do Ensino Básico incorporam os 2º e 3º ciclos do Ensino Básico.

Legenda:

- CL (Confeção Local) significa que as refeições são confeccionadas no local onde vão ser servidas;
- RT (Refeições Transportadas) são refeições transportadas para estes Estabelecimentos de Ensino.

**Anexo 2 - Previsão de Refeições Escolares para a Educação Pré-Escolar
e 1º Ciclo do Ensino Básico**

Por Ano Letivo

Refeitório	Cantina	Modalidade	Total de Refeições: Componente Letiva Pré-Escolar e 1º Ciclo	Total de Refeições: Interrupções Letivas Pré-Escolar e 1º Ciclo	Total de Refeições: Pré- Escolar e 1º Ciclo 2022/2023
EB de Monte	EB Arões São Romão	RT	4158	52	4210
EB de Cepães	EB Arões São Romão	RT	3388	0	3388
EB de Arões S. Romão	EB Arões São Romão	CL	8393	0	8393
EB de Fareja	EB Arões São Romão	RT	2926	64	2990
EB de Montelongo	EB de Montelongo	CL	18480	260	18740
EB de Paços	EB de Arões São Romão	RT	2387	44	2431
EB de Medelo	EB Padre Joaquim Flores	RT	3619	64	3683
EB de Moreira do Rei	EB Padre Joaquim Flores	RT	3388	40	3428
EB Padre Joaquim Flores	EB Padre Joaquim Flores	CL	9856	52	9908
EB de S. Jorge	EB Arões São Romão	RT	8778	66	8844
EB de Quinchães	EB Arões São Romão	RT	4697	56	4753
EB Prof. Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira	CL	26488	20	26508
EB de São Gens	EB Arões São Romão	RT	3234	28	3262
EB de Regadas	EB de Silvares São Martinho	RT	4312	68	4380
EB de S. Clemente Antime	EB de Silvares São Martinho	RT	847	0	847
EB de Seidões	EB de Silvares São Martinho	RT	2618	68	2686
EB de Silvares São Martinho	EB de Silvares São Martinho	CL	7623	104	7727
			115192	986	116178

Legenda:

- CL (Confeção Local) significa que as refeições são confeccionadas no local onde vão ser servidas;
- RT (Refeições Transportadas) são refeições transportadas para estes Estabelecimentos de Ensino.

**Anexo 3 – Rede de Refeitórios Escolares do
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário**

Agrupamento	Estabelecimento de Ensino	Localização/Morada	Cozinha Local/Refeições Transportadas	Cozinha para Confeção Refeições
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB de Arões – Santa Cristina	Rua do Mobril 4820-640 Arões – Santa Cristina - Fafe	CL	EB de Arões – Santa Cristina
	Escola Secundária de Fafe	Avenida da Liberdade 4820-118 Fafe	CL	Escola Secundária de Fafe
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB de Montelongo*	Parque da Cidade 4820-909 Fafe	CL	EB de Montelongo
	EB Padre Joaquim Flores*	Rua das Senras. 405 4824-502 Revelhe - Fafe	CL	EB Padre Joaquim Flores
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira*	Avenida da Liberdade 4820-118 Fafe	CL	EB Prof. Carlos Teixeira
	EB de Silvaes S. Martinho*	Rua Dr. Parcídio Sumavielle 4820-715 Silvaes S. Martinho - Fafe	CL	EB Silvaes S. Martinho

* Estabelecimentos de Ensino que para além do Educação Pré-Escolar e 1º ciclo do Ensino Básico incorporam os 2º e 3º ciclos do Ensino Básico.

Legenda:

- CL (Confeção Local) significa que as refeições são confeccionadas no local onde vão ser servidas;
- RT (Refeições Transportadas) são refeições transportadas para estes Estabelecimentos de Ensino.

**Anexo 4 - Previsão de Refeições Escolares do 2º, 3º Ciclos,
Secundário e Não Discentes**

Por Ano Letivo

Agrupamento de Escolas	Refeitório	Cantina	Modalidade	Total de Refeições: 2º, 3º Ciclo e Secundário
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB de Arões Santa Cristina	EB Arões Santa Cristina	CL	8855
Agrupamento de Escolas de Fafe	Escola Secundária de Fafe	Escola Secundária de Fafe	CL	11935
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB de Montelongo	EB de Montelongo	CL	14784
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB Padre Joaquim Flores	EB Padre Joaquim Flores	CL	14938
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira	CL	25795
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB de Silves São Martinho	EB de Silves São Martinho	CL	8470
Total				84777
Não Discentes				924

Legenda:

- CL (Confeção Local) significa que as refeições são confeccionadas no local onde vão ser servidas.

Anexo 5 – Quadro de Pessoal Mínimo

Por Ano Letivo

Agrupamento de Escolas	Cantina	Cozinheiro de 2a (Mínimo)	Empregado(a) de Refeitório, Tempo Inteiro	Empregado(a) de Refeitório, Tempo Parcial (20 Horas/Semana)	Total
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB Arões São Romão	1	4	1	6
Agrupamento de Escolas de Fafe	EB Arões Santa Cristina	1	1	1	3
Agrupamento de Escolas de Fafe	Escola Secundária de Fafe	1	2		3
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB de Montelongo	1	3	2	6
Agrupamento de Escolas de Montelongo	EB Padre Joaquim Flores	1	4	2	7
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB Prof. Carlos Teixeira	1	5	2	8
Agrupamento de Escolas Professor Carlos Teixeira	EB de Silves São Martinho	1	2	2	5
Total		7	21	10	38

Nota: Acresce a este Quadro de Pessoal Mínimo, um(a) Encarregado(a) de Refeitório e um(a) Técnico(a) de Nutrição, ambos(as) a tempo inteiro.

