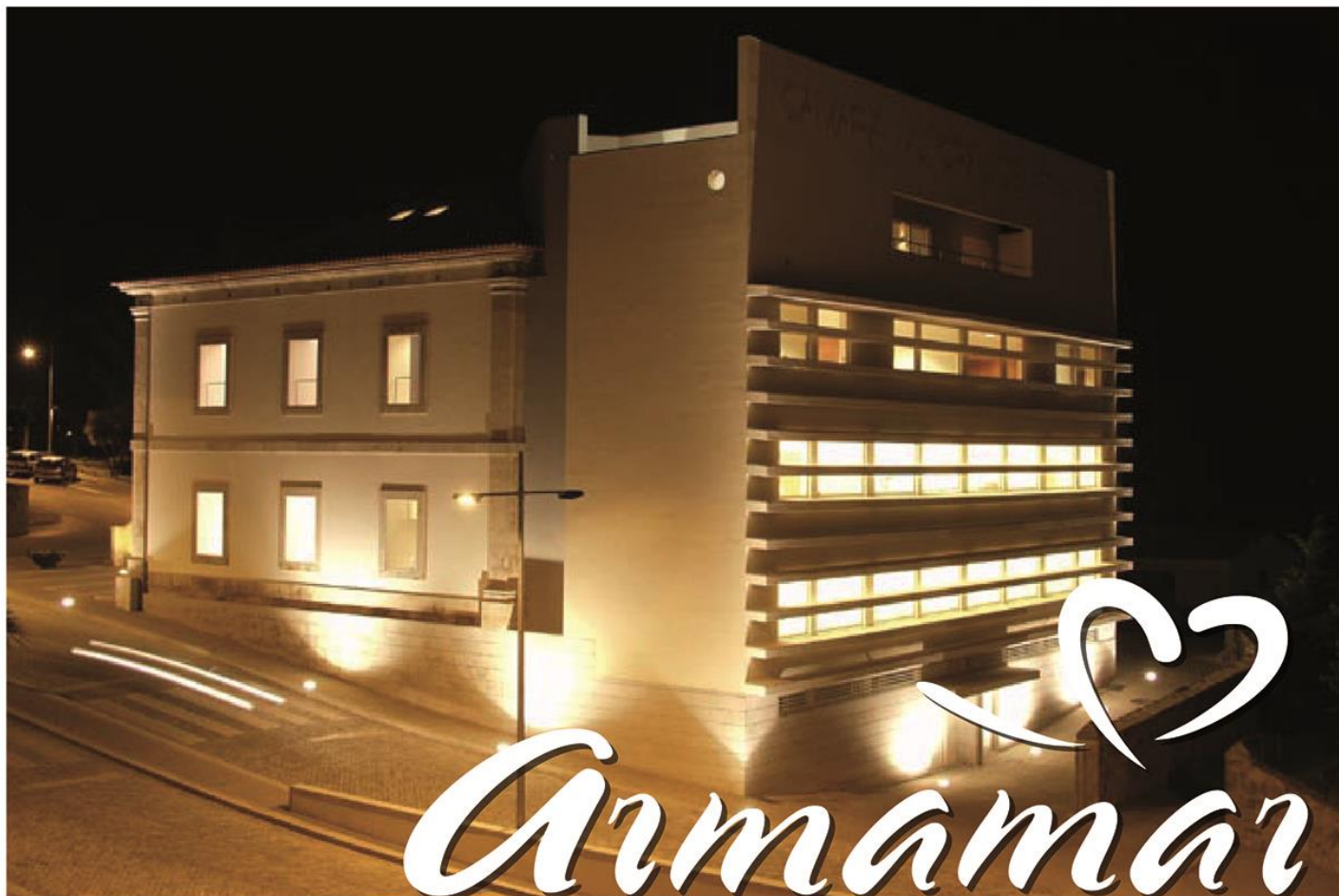




MUNICÍPIO DE ARMAMAR

CONFEÇÃO E FORNECIMENTO DE
REFEIÇÕES ESCOLARES

PROCEDIMENTO PRÉ-CONTRATUAL N.º 27MUNAMM22

CONCURSO PÚBLICO
CADERNO DE ENCARGOS

AGOSTO 2022

ÍNDICE

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	2
Cláusula 1. ^a - Objeto	2
Cláusula 2. ^a - Contrato	2
Cláusula 3. ^a - Prazo de vigência do contrato	3
Cláusula 4. ^a - Preço base.....	3
CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS	3
Secção I - Obrigações do prestador de serviços	3
Subsecção I - Disposições gerais	3
Cláusula 5. ^a - Obrigações principais do prestador de serviços	3
Cláusula 6. ^a - Seguros.....	4
Subsecção II - Dever de sigilo.....	5
Cláusula 7. ^a - Informação e sigilo.....	5
Secção II - Obrigações do município de Armamar	5
Cláusula 8. ^a - Preço contratual.....	5
Cláusula 9. ^a - Condições de pagamento	5
CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	6
Cláusula 10. ^a - Penalidades contratuais.....	6
Cláusula 11. ^a - Força maior	8
Cláusula 12. ^a - Resolução por parte do município de Armamar	9
Cláusula 13. ^a - Resolução por parte do prestador de serviços.....	9
CAPÍTULO IV - DISPOSIÇÕES FINAIS	9
Cláusula 14. ^a - Subcontratação e cessão da posição contratual	9
Cláusula 15. ^a - Comunicações e notificações	9
Cláusula 16. ^a - Contagem dos prazos	9
Cláusula 17. ^a - Resolução de litígios	10
Cláusula 18. ^a - Legislação aplicável	10
CLÁUSULAS TÉCNICAS	11
Cláusula 19. ^a – Tipologia de serviços e respectivas quantidades	11
Cláusula 20. ^a - Ementas	12
Cláusula 21. ^a – Refeições de recurso	13
Cláusula 22. ^a – Constituição das refeições	13
Cláusula 23. ^a – Matéria-prima alimentar	14
Cláusula 24. ^a - Decisão após verificação	16
Cláusula 25. ^a - Auditoria	16
Cláusula 26. ^a – Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos	17
Cláusula 27. ^a - Instalações, equipamento e material	17
Cláusula 28. ^a - Preparação e arrumação das instalações	18

Cláusula 29. ^a - Verificação da execução e distribuição	19
Cláusula 30. ^a - Pessoal.....	19
Cláusula 31. ^a - Formação	21
ANEXO I – LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS	21
ANEXO II – CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS	21
ANEXO III – EMENTAS	22
ANEXO IV – INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL E MATERIAL HOTELEIRO	23
ANEXO V - REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO	24
ANEXO VI - MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES	26

CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.^a - Objeto

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas jurídicas e técnicas, a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, de concurso público, que tem por objeto principal a aquisição de serviços de “confeção e fornecimento de refeições escolares” para os alunos do ensino Pré-Escolar, 1.º, 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário do Agrupamento de Escolas de Armamar, durante o ano letivo 2022/2023.
2. O presente procedimento compreende os seguintes lotes:
 - a) Lote 1: Confeção e fornecimento das refeições escolares na cantina da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar para os alunos do 1.º, 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário do Agrupamento de Escolas de Armamar;
 - b) Lote 2: Confeção, fornecimento e (eventual) transporte das refeições escolares para os alunos do ensino Pré-Escolar do Agrupamento de Escolas de Armamar.
3. As refeições a fornecer, ao abrigo do contrato a celebrar para o lote 2, apenas poderão ser confeccionadas na cantina da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar se as propostas, relativas ao lote 1 e ao lote 2, forem adjudicadas ao mesmo prestador de serviços. Caso contrário, as refeições terão de ser confeccionadas em espaço próprio do prestador de serviços e transportadas para o refeitório do Jardim de Infância, sem prejuízo da respetiva qualidade.

Cláusula 2.^a - Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O clausulado do contrato rege-se pelo disposto n.º I do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos (doravante «CCP») aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação.
3. Do contrato fazem também parte integrante, os documentos entregues pelo prestador de serviços, em fase de habilitação, exigidos pelo artigo 81.º do CCP.
4. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo prestador de serviços.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior 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 CCP e aceites pelo prestador de serviços nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.^a - Prazo de vigência do contrato

1. O contrato relativo ao lote 1 terá a duração correspondente ao ano letivo de 2022/2023, de acordo com o calendário escolar a aprovar pelo Ministério da Educação e/ou plano de atividades dos estabelecimentos de ensino, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O contrato relativo ao lote 2 terá início no primeiro dia do ano letivo 2022/2023 e finda em julho, compreendendo períodos letivos e períodos não letivos, conforme o plano de atividades do estabelecimento de ensino, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
3. Durante a vigência do contrato, o prestador de serviços obriga-se a fornecer refeições todos os dias úteis durante os períodos letivos ou sempre que os estabelecimentos de ensino do Agrupamento de Escolas se encontrem em funcionamento, consoante o caso.
4. Fora dos períodos letivos (relativamente ao lote 2 - pré-escolar), serão fornecidas em média cerca de 30 refeições diárias. O fornecimento deverá ser garantido nos mesmos termos do presente caderno de encargos.

Cláusula 4.^a - Preço base

1. O preço base corresponde ao preço máximo que o município de Armamar se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do presente caderno de encargos.
2. O preço máximo a que se refere o número anterior não pode ser superior a 178.640,60 EUR, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, considerando como preço base unitário o valor de 3,10 EUR por refeição, sendo decomposto do seguinte modo:
 - a) Lote 1: 129.766,00 EUR, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;
 - b) Lote 2: 48.874,60EUR, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
3. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição, pela respetiva quantidade de refeições a fornecer, que inclui todos os encargos com a aquisição dos bens alimentares, com o pessoal a alocar à prestação de serviços, seguros, entre outros.
4. O número de refeições previstas tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo ou de outros fatores direta ou indiretamente relacionados.

CAPÍTULO II - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I - Disposições gerais

Cláusula 5.^a - Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações contratuais:
 - a) Cumprir com todas as normas legais e regulamentares aplicáveis ao exercício da sua atividade;

- b) Executar os serviços objeto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no presente caderno de encargos, proposta adjudicada e demais documentos contratuais;
 - c) Proceder ao serviço de confeção e fornecimento de refeições, durante o período de vigência do contrato, de acordo com o elenco de estabelecimentos de ensino constantes nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, sem qualquer encargo adicional;
 - d) Fornecer, a título excecional e mediante solicitação do município de Armamar com uma antecedência mínima de três dias úteis, refeições para eventos ou projetos dinamizados pelo município ou por outras entidades concelhias, nas mesmas condições do procedimento;
 - e) Servir as refeições de acordo com os horários de funcionamento dos refeitórios escolares;
 - f) Assumir a responsabilidade pela qualidade e condições higiossanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, designadamente, a higienização da cantina e refeitório da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar e o eventual transporte/colocação das refeições no Jardim de Infância (lote 2), correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
 - g) Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
 - h) Cumprir a legislação e outras normas aplicáveis à confeção e fornecimento de refeições escolares do Ministério da Educação, nomeadamente a Circular nº 3097/DGE/2018 de 08/08/2018 e/ou suportes legais e diretrizes supervenientes, e obedecer em todas as etapas do processamento alimentar, a toda a legislação aplicável ao sector, garantindo a utilização de produtos de qualidade;
 - i) Alocar os recursos humanos necessários à perfeita execução do serviço;
 - j) Comunicar ao município de Armamar, logo que deles tenham conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível o cumprimento de qualquer das suas obrigações, bem como acautelar, caso necessário, refeições de substituição;
 - k) Designar um gestor de cliente responsável pelos aspetos de execução do contrato.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e tecnológicos que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a cargo.

Cláusula 6.ª - Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
2. O município de Armamar pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Subsecção II - Dever de sigilo

Cláusula 7.^a - Informação e sigilo

1. O prestador de serviços e o município de Armamar devem guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, de que possam 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. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato, sem prejuízo dos deveres de informação previstos no artigo 290.º do CCP.
5. O prestador de serviços deve prestar ao município de Armamar todas as informações que esta lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo o município de Armamar satisfazer os pedidos de informação formulados pelo prestador de serviços e que respeitem a elementos técnicos na sua posse cujo conhecimento se mostre necessário à execução do contrato.
6. As matérias 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.

Secção II - Obrigações do município de Armamar

Cláusula 8.^a - Preço contratual

1. Pelo fornecimento das refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o município de Armamar deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao município de Armamar, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 9.^a - Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo município de Armamar, nos termos da cláusula anterior, devem ser pagas no prazo de 30 dias, após a receção das respetivas faturas, as quais devem ser emitidas mensalmente, de acordo com a listagem assinada pela pessoa designada pelo prestador de serviços e por um responsável do município de Armamar ou da Escola, com indicação do número total de refeições fornecidas no respetivo período.

2. Em caso de discordância por parte do município Armamar, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, num prazo não superior a 30 dias, de acordo com o n.º 2 do artigo 299.º do CCP, por correio eletrónico, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
3. A emissão de faturas deve cumprir os requisitos fixados na Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso (designada LCPA) e no Código do IVA.
4. As faturas são transmitidas eletronicamente, podendo ser enviadas por correio eletrónico para o endereço faturacaoeletronica@cm-armamar.pt ou por EDI (intercâmbio eletrónico de dados).
5. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º I, as faturas são pagas através de transferência bancária.

CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10.^a - Penalidades contratuais

1. O incumprimento das obrigações contratuais pelo prestador de serviços, por facto que lhe seja imputável, poderá dar lugar à aplicação de sanções pecuniárias, com os limites previstos no artigo 329.º do CCP, na sua redação atual.
2. Constituem situações de incumprimento muito grave:
 - a) O impedimento a visitas efetuadas pelos trabalhadores designados pelo município de Armamar ou outros autorizados por esta, às instalações de confeção, mesmo sem pré-agendamento das mesmas;
 - b) O aparecimento de objetos ou elementos estranhos à refeição, que ponham em causa o bem-estar físico e a segurança dos alunos;
 - c) A entrega de dietas especiais incorretas face às restrições alimentares e/ou alergias das crianças;
 - d) O fornecimento de refeições que não respeite as capitações previstas no Anexo II do presente caderno de encargos;
 - e) A entrega de refeições em número diferente da encomenda, por defeito;
 - f) A disponibilização de recursos humanos em número insuficiente, que comprometa a normal e perfeita execução do serviço;
 - g) A não constituição de seguro de responsabilidade civil em caso de intoxicações alimentares;
3. Constituem situações de incumprimento grave:
 - a) O incumprimento dos horários definidos para a prestação do serviço, até vinte minutos;
 - b) A alteração da ementa sem aprovação do município de Armamar;
 - c) O não fornecimento de dietas especiais ou a entrega das mesmas de forma não identificada;
 - d) A falta de higiene pessoal dos trabalhadores que confeccionam as refeições;
 - e) A falta de higiene no interior da(s) viatura(s) de transporte de alimentos (caso se aplique ao lote 2);
 - f) O deficiente acondicionamento dos produtos entregues;
 - g) A deficiente apresentação dos produtos;
 - h) A inexistência de seguro para cobertura de acidentes de trabalho com pessoal;
 - i) O furto de géneros alimentícios, de bens, material ou equipamento existente nas instalações do município de Armamar;

- j) O incumprimento do plano de higienização em vigor;
 - k) A obtenção, pelo município de Armamar, de análises microbiológicas feitas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, com resultados não conformes, no que respeita à higiene das superfícies e das mãos dos trabalhadores;
 - l) A ausência dos registos diários obrigatórios, ou a deficiente elaboração de registos, no dossier de autocontrolo;
 - m) A utilização de equipamento com dolo ou negligência;
 - n) O incumprimento das regras básicas de higiene do pessoal, inclusive do fardamento;
 - o) A inexistente ou escassa informação relativa aos alergénios alimentares;
 - p) A substituição de bens alimentares previamente estabelecidos, por outros sucedâneos, sem o consentimento prévio do município de Armamar.
4. Nas situações de incumprimento muito grave, o município de Armamar poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €300,00 e €500,00.
 5. Nas situações de incumprimento grave, o município de Armamar poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €100,00 e €250,00.
 6. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento, por causa imputável ao prestador de serviços, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente a 20% sobre o valor médio diário de faturação e em montante não inferior a € 250,00 e indemnizará a escola das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
 7. Sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis ao município de Armamar, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o prestador de serviços terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.
 8. Sempre que se verifique uma suspensão por período prolongado, por razões imputáveis ao município de Armamar, será negociado entre as partes o valor da indemnização, podendo o município de Armamar propor, se for caso disso, a interrupção do serviço, desde que seja salvaguardada a situação dos contratos do pessoal afeto ao mesmo.
 9. Relativamente à qualidade e quantidade da refeição servida, sempre que forem obtidas, pelo município de Armamar 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 prestador de serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório na semana a que respeita o resultado obtido, e em montante não inferior a € 1.000,00, independentemente do direito de resolução do contrato.
 10. Relativamente à formação do pessoal a alocar à prestação de serviços, no caso de incumprimento da realização das horas de formação constantes da proposta, o prestador de serviços ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária de € 250,00 por cada ação não efetuada, sem prejuízo da obrigação da sua realização imediata.
 11. Nas situações de incumprimento não especificadas nos números anteriores, o município de Armamar poderá aplicar uma sanção pecuniária entre €50 e €100, por cada.
 12. A aplicação das sanções pecuniárias é cumulativa.
 13. A cobrança das eventuais penalidades em que o prestador de serviços incorra serão deduzidas no primeiro pagamento efetuado ou devido logo após a sua aplicação ou, não havendo pagamentos a efetuar, no prazo de 10 dias a contar da respetiva notificação para o efeito enviada pelo município de Armamar.
 14. Se o pagamento das sanções pecuniárias devidas ao município de Armamar for protelado por qualquer motivo, o prestador de serviços deverá pagar juros de mora à taxa legal, com efeitos a contar da data em que a multa deveria ter sido paga.

15. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o município de Armamar exija uma indenização pelo dano excedente.
16. A aplicação das penalidades previstas na presente cláusula, de acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 308.º do CCP, e atento o preceituado na alínea c) do n.º 2 do artigo 307.º do mesmo diploma legal, deverá ser assegurado ao prestador de serviços o direito de audiência prévia, tal como regulado no Código do Procedimento Administrativo (CPA), relativamente à intenção de aplicação da sanção.

Cláusula 11.ª - 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. Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos dos números anteriores, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, 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. 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 - Resolução por parte do município de Armamar

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o município de Armamar 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.
2. O direito de resolução referido no número anterior, exerce-se mediante comunicação por correio eletrónico do município de Armamar ao prestador de serviços.

Cláusula 13.^a - Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de 6 meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. Nos casos previstos no número anterior, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao município de Armamar, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
3. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do CCP.

CAPÍTULO IV - DISPOSIÇÕES FINAIS**Cláusula 14.^a - Subcontratação e cessão da posição contratual**

1. A cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, sendo em qualquer caso vedada nas situações previstas no n.º 1 do artigo 317.º do CCP.
2. As entidades subcontratadas pelo prestador de serviços devem cumprir os requisitos previstos nos n.ºs 3 e 6 do artigo 318.º do CCP.
3. No caso de subcontratação, o prestador de serviços permanece integralmente responsável perante o município de Armamar, pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações contratuais.

Cláusula 15.^a - Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser efetuadas através de correio eletrónico ou outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 16.^a - Contagem dos prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados.

Cláusula 17.^a - Resolução de litígios

1. Quaisquer litígios relativos, designadamente, à interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou resolução do contrato, devem ser dirimidos pelos meios judiciais comuns, estabelecendo-se como competente o tribunal com competência territorial para o concelho de Armamar, com a expressa renúncia a qualquer outro.
2. O disposto no número anterior não impede o recurso voluntário, pelas partes, a meios alternativos de resolução de litígios, designadamente, à mediação ou à arbitragem.

Cláusula 18.^a - Legislação aplicável

Em tudo o omissa no presente caderno de encargos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

- a) Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação;
- b) Decreto-Lei n.º 4/2015, de 07 de janeiro;
- c) Diretiva n.º 2014/24/EU do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro;
- d) Em demais legislação aplicável.

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 19.^a – Tipologia de serviços e respectivas quantidades

O contrato a celebrar prevê a prestação dos serviços de confeção e fornecimento de refeições, em regime de fornecimento contínuo, para o ano letivo de 2022/2023, tendo em consideração os seguintes elementos:

- a) Todas as refeições preparadas e confeccionadas na cozinha da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar, serão posteriormente distribuídas pelo município de Armamar aos outros estabelecimentos de ensino, também eles sítios em Armamar;
- b) As refeições referentes ao contrato do lote 1 serão sempre preparadas e confeccionadas na cozinha da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar;
- c) As refeições referentes ao contrato do lote 2 deverão ser preparadas e confeccionadas:
 - i. Nas instalações do prestador de serviços, caso o prestador de serviços do lote 2 seja distinto do prestador de serviços do lote 1, devendo o mesmo acautelar o transporte das refeições para o edifício do Jardim de Infância, sítio em Armamar; ou:
 - ii. Nas instalações da Escola Básica e Secundária Gomes Teixeira de Armamar caso o prestador de serviços seja o mesmo do lote 1;
- d) A média diária previsível de refeições a servir é de 230, relativamente ao lote 1, de acordo com o seguinte apuramento:
 - i. 1.º Ciclo do Ensino Básico – 120 refeições;
 - ii. 2.º, 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário – 110 refeições.Perfaz a quantidade total de 41.860 refeições (182 dias x 230 refeições);
- e) A média diária previsível de refeições a servir, relativamente ao lote 2, é de 83, com exceção dos períodos não letivos e o mês de julho, em que a média diária é de 30 refeições. Perfaz a quantidade total de 15.766 refeições (182 dias x 83 refeições + 22 dias x 30 refeições).
- f) As quantidades de refeições previstas nos números anteriores têm caráter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outros contextos que lhe estejam adstritos.
- g) O número de refeições diárias será apurado com base nas requisições efetuadas, sendo obrigatório que as mesmas sejam realizadas até às 10 horas do dia a que respeitam, mediante a informação disponibilizada pelo município, agrupamento de escolas, professores e educadores da Escola do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Pré-Escolar, respetivamente.

Cláusula 20.^a - Ementas

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeitaria, segundo ementas a aprovar, previamente, pelo município de Armamar, com a devida antecedência, não sendo permitidas refeições pré-confeccionadas.
2. Na elaboração e confeitaria das ementas devem ser observadas as capitações constantes do Anexo I – Lista dos Alimentos Autorizados e Anexo II - Capitações dos Alimentos no caso das ementas normais e as capitações a apresentar pelo técnico habilitado, no caso da ementa vegetariana.
3. A ementa semanal é elaborada pelo prestador de serviços e aprovada pelo seu nutricionista, para períodos de 12 semanas de execução e enviada ao município de Armamar, com a antecedência mínima de 1 mês, excetuando o 1.º mês de prestação do serviço, em que as ementas para as primeiras 4 semanas devem ser apresentadas a concurso, conforme o Anexo III do presente caderno de encargos. A composição da ementa semanal poderá ainda, sofrer algumas alterações na fruta e produtos hortícolas, ao longo do seu período de execução, em função da introdução de produtos da época.
4. As ementas previstas, não podem ser alteradas sem prévio consentimento do município de Armamar, o qual é solicitado através de endereço eletrónico com a exposição dos motivos que dão origem ao pedido, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária, terá que estar sujeita às regras estabelecidas pela Direção-Geral de Educação para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às capitações estabelecidas e à lista dos Alimentos Autorizados.
5. Das ementas semanais definidas, deve o prestador de serviços elaborar as respetivas fichas técnicas que indicam os produtos a utilizar, a sua quantidade em bruto (capitação) bem como a descrição do(s) método(s) de confeitaria e as fichas nutricionais correspondentes. Quando adequado, aconselha-se, ainda, a colocação de informação relativa ao tempo e temperatura.
6. As fichas técnicas e as fichas nutricionais deverão ser enviadas pelo prestador de serviços aquando da apresentação das ementas.
7. As fichas técnicas devem estar obrigatoriamente arquivadas, desde o início da execução do contrato e/ou no início de cada período letivo, em pasta própria, no refeitório e/ou cantina escolar.
8. Quaisquer alterações às fichas técnicas, nomeadamente à quantidade, produtos, método de confeitaria ou outros, devem ser objeto de revisão e substituição do documento inicialmente arquivado.
9. As refeições a servir deverão respeitar, para além das fichas técnicas, as Boas Práticas de Produção, garantindo, nomeadamente, a textura adequada dos alimentos, a hidratação/cozedura dos alimentos secos, o tempo/temperatura e a disponibilidade de água necessários à confeitaria dos mesmos.
10. A ementa deverá ser afixada no estabelecimento de ensino, pelo prestador de serviços, em articulação com a direção/coordenação do estabelecimento, em lugar bem visível para os alunos, Pais e Encarregados de Educação e ainda, na página online da Câmara Municipal de Armamar.
11. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos culturais/religiosos, deverá o prestador de serviços, efetuar as devidas alterações à ementa semanal, sendo que na primeira situação, deverá ser elaborada ementa alternativa pelo nutricionista/dietista de acordo com as indicações do profissional de saúde que acompanha o caso. O prestador de serviços será responsável pela sua correta aplicação, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

12. De acordo com o disposto no número anterior, prevê-se, com base no histórico do ano letivo anterior, a disponibilização de ementas alternativas de acordo com o seguinte número e restrições alimentares:
- a) 5 alunos diabéticos, 1 aluno celíacos e 1 aluno com alergia a salmão;
 - b) 4 alunos com outras crenças culturais e religiosas.

Cláusula 21.^a – Refeições de recurso

1. Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.
2. As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao prestador de serviços.
3. Para permitir a confeção da refeição de recurso, o prestador de serviços deve manter nas instalações matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.
4. A utilização da ementa de recurso carece de justificação, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Cláusula 22.^a – Constituição das refeições

1. As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas em conformidade com as orientações definidas pela Direção Geral de Educação, designadamente as vertidas em “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” em vigor, nomeadamente, no que respeita às capitações de alimentos e à lista de alimentos autorizados, e também de acordo com o previsto no presente caderno de encargos.
2. A composição, obrigatória, da ementa diária normal é a seguinte:
 - a) sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e sopa de peixe, nas capitações previstas;
 - b) prato de carne ou pescado, em dias alternados, podendo quinzenalmente ser substituído por ovo ou por prato vegetariano, e com os acompanhamentos básicos de alimentação (arroz, batata ou leguminosas), mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa;
 - c) os legumes crus ou confeccionados devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, com as quantidades corretas, de forma variada, passíveis de serem temperadas a gosto. Para tempero, deverá estar diariamente disponível: azeite virgem extra, vinagre e vinagre balsâmico;
 - d) pão de “mistura” embalado, confeccionado no próprio dia;
 - e) sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades). Simultaneamente com a fruta crua pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana. Poderá ainda ser servida sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, leite creme) / gelatina de origem vegetal / iogurte natural de aromas / gelado de leite, uma vez por semana.
 - f) água (única bebida permitida), sem gás.
3. O fornecimento de refeições deverá respeitar a Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, no que diz respeito à obrigatoriedade de existência de opção vegetariana. Caso não exista procura pela oferta vegetariana nos estabelecimentos de ensino, a disponibilização da ementa vegetariana pode ser dispensada.

4. A ementa vegetariana, referida no ponto anterior, terá de ser programada sob a orientação de técnicos habilitados que deverão garantir a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável, devendo o prestador de serviços apresentar capitações, fichas técnicas e ementas para 12 semanas.
5. Sendo preocupação do município de Armamar o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não se poderá descurar a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta, géneros alimentícios que os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.
6. Em relação à oferta alimentar, devem ser tidos em consideração os seguintes aspetos:
 - a) As ementas semanais, devidamente aprovadas, devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar, sendo escritas em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos;
 - b) A designação das ementas deve ser clara e completa, de forma a ler-se a sua composição na totalidade;
 - c) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa sem prévia autorização do município de Armamar;
 - d) A ementa pode incluir fritos apenas 1 vez a cada quinzena.
 - e) O plano de ementas não pode ser alterado sem comunicação e autorização prévia do município de Armamar. A proposta de reformulação da oferta alimentar deve incidir sobre os alimentos autorizados e capitações descritas;
 - f) No contexto descrito anteriormente, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.
7. O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes da legislação infra, bem como demais normativos afins, subsequentes e supervenientes no domínio da restauração escolar:
 - a) Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios;
 - b) Regulamento (UE) 2021/382, de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos;
 - c) Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos produtos de origem animal;
 - d) Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro e suas alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
 - e) Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar.
8. Adicionalmente, o fornecimento de refeições deverá respeitar o Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, designadamente no que concerne à referência de todos os alergénios alimentares suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias.

Cláusula 23.^a – Matéria-prima alimentar

- I. A receção de matérias-primas alimentares deve ser criteriosa, destacando-se os seguintes pontos:

- a) As características organoléticas, o prazo de validade, a temperatura, a integridade e conformidade da embalagem e rotulagem da matéria-prima alimentar devem ser verificados;
 - b) Na receção, devem ser identificadas e rejeitadas quaisquer matérias-primas alimentares que não se encontrem em conformidade para consumo humano;
 - c) O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
2. A matéria-prima alimentar deve ser sujeita a um correto armazenamento, nomeadamente:
- a) O armazenamento deve ser efetuado tendo em conta a temperatura ideal de manutenção da frescura e preservação da qualidade organolética e nutricional de cada matéria-prima alimentar rececionada, existindo controlo e registo dessas temperaturas;
 - b) Deve-se primar por uma arrumação ordenada das matérias-primas alimentares, permitindo e facilitando, deste modo, uma correta higienização dos equipamentos;
 - c) Caso se verifiquem produtos alimentares não-conformes durante o armazenamento, estes devem ser identificados e separados dos restantes produtos alimentares;
 - d) A matéria-prima alimentar não deve ser armazenada no mesmo local que os produtos não alimentares.
3. A preparação de matéria-prima alimentar deve respeitar os seguintes pontos:
- a) A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade, na medida em que o respetivo equipamento de congelação não se destina à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos já congelados;
 - b) Na preparação de alimentos com a finalidade de serem servidos crus, nomeadamente fruta e hortícolas, devem ser realizadas lavagens, com água potável, e desinfecções, com produtos autorizados para o efeito, viabilizados pelo prestador de serviços. Estes processos de lavagem e desinfecção devem ser devidamente registados;
 - c) Caso se verifique a utilização do mesmo utensílio para manuseamento de alimentos crus e cozinhados, este deve ser corretamente higienizado entre cada utilização.
4. Aquando da confeção da matéria-prima alimentar, deve-se ter em conta os seguintes aspetos:
- a) A confeção deve ser efetuada de modo a preservar, ao máximo, o valor nutritivo da matéria-prima alimentar inerente;
 - b) Não é permitida a utilização de banha, manteiga e margarina na confeção de alimentos;
 - c) A matéria-prima alimentar, sujeita a confeção, deve atingir, no mínimo, uma temperatura interna, no seu centro térmico, de 65°C, sendo necessário que o adjudicatário forneça os meios necessários para o controlo deste valor;
 - d) Após o término da confeção, deve ser garantida a preservação de uma temperatura superior a 65°C até ao momento de distribuição;
 - e) A fritura de matérias-primas alimentares deve ser efetuada em conformidade com a legislação em vigor (Portaria n.º 1135/95, de 15 de setembro):
 - i. A temperatura dos óleos de fritura não deve ultrapassar o limite legal definido;
 - ii. Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização e devem registar valores de compostos polares dentro dos limites legais, existindo substituição dos óleos, sempre que necessário;
 - iii. O disposto nos pontos i. e ii. deve ser controlado, devendo ser redigidos registos que demonstrem a sua conformidade legal, durante e após a utilização

dos óleos de fritura. O prestador de serviços deve facultar todos os meios necessários para o efeito.

Cláusula 24.^a - Decisão após verificação

1. O município de Armamar ou um representante do estabelecimento escolar por ele indicado pode, sempre que assim o entender, verificar a quantidade e qualidade das matérias-primas adquiridas, podendo aceitar ou rejeitar as mesmas.
2. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são recusados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o prestador de serviços substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas declinadas.
3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou género incorporado na ementa, o prestador de serviços deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas são suportados, exclusivamente, pelo prestador de serviços.

Cláusula 25.^a - Auditoria

- I. O prestador de serviços obriga-se a permitir que o município de Armamar, ou o seu representante, audite os serviços objeto do contrato, nos seguintes termos:
 - 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 utilizados na preparação da refeição, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas) e registos de controlo, aos técnicos do município de Armamar eventualmente presentes, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica;
 - b) A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, os técnicos adstritos aos serviços de educação do Município farão visitas aleatórias aos refeitórios escolares, podendo almoçar, gratuitamente, nos espaços de alimentação coletiva;
 - c) Preencher e facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados;
 - d) Recolher diariamente amostras do prato confeccionado, com todos os seus componentes, assim como da sopa, sobremesa e eventual prato vegetariano, em sacos individualizados. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, recolhidas de acordo com os seguintes critérios:
 - i. Duas amostras recolhidas antes de iniciar a distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias;
 - ii. Duas amostras recolhidas no final da distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias.
 - iii. A recolha das amostras mencionadas nos pontos i. e ii. deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada diretamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, todas as amostras devem ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição, nome do funcionário que concretizou a recolha);

- e) O município de Armamar pode, a qualquer momento e sempre que o entender, retirar amostras das refeições e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados;
 - f) O prestador de serviços obriga-se a arquivar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado, facultando-os quando solicitados. Os documentos referidos incluem planos HACCP, fichas técnicas, registos de temperaturas, registos de higienização ou comprovativos de formação do pessoal, entre outros.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pelo município de Armamar.
 3. O exercício do direito de auditoria por parte do município de Armamar não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do prestador de serviços no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

Cláusula 26.^a – Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

1. Perante suspeita de indisposição/intoxicação alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento de ensino e/ou o prestador de serviços, através dos seus representantes, devem:
 - a) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;
 - b) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública concelhia;
 - c) Informar, pela via mais rápida, o Município;
 - d) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.
2. O prestador de serviços assume todas as responsabilidades que advenham de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas.

Cláusula 27.^a - Instalações, equipamento e material

1. O município de Armamar disponibiliza o equipamento fixo e móvel existente no refeitório de responsabilidade municipal à data da entrada em vigor da contratualização de serviços, bem como as instalações físicas necessárias ao desempenho do serviço.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o prestador de serviços responsável pela sua limpeza e manutenção.
3. No início da prestação de serviço, o equipamento e o material serão inventariados em conjunto pelas partes, e relacionados em documento – “Inventário do equipamento e material hoteleiro” - Anexo IV, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, devendo o mesmo ser assinado por ambas as entidades.
4. No final de cada período letivo, o município de Armamar, em conjunto com o prestador de serviços, deve proceder à verificação do inventário inicial, devendo para o efeito, as instalações, o equipamento e outro material ser restituído em bom estado de conservação, funcionamento e higienização.
5. A palamenta fina (pratos, copos e talheres) será disponibilizada pelo município de Armamar.
6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação, ficando a sua manutenção e substituição por conta do prestador de serviços.
7. O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os

- custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
8. O prestador de serviços é responsável pelas operações de rotina ou supervenientes, de desinfecção e limpeza das instalações e equipamentos, no âmbito da manutenção de requisitos mínimos de higiene, de acordo com a tipologia do serviço definida, bem como pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo a plano de higienização previamente definido e afixado.
 9. A desinfestação das instalações constitui encargo do prestador de serviços, devendo ser executadas por empresas da especialidade, pelo menos uma vez por período letivo.
 10. Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade do município de Armamar, sempre que a prestação do serviço ocorra em instalações sob alçada municipal.
 11. Os sistemas de frio e os equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) destinam-se a armazenar os produtos a serem consumidos no próprio dia, não podendo o prestador de serviços armazenar os referidos equipamentos quaisquer produtos que fiquem de um dia para o outro.
 12. As temperaturas dos sistemas de frio, bem como as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes, deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
 13. O fornecimento de papel para limpeza de objetos/utensílios de cozinha e higiene das mãos, toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel, bem como o empacotamento de talheres e do pão, constituem procedimento de cariz obrigatório e é da responsabilidade e encargo do prestador de serviços. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33.

Cláusula 28.^a - Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços deve assegurar, com o número de pessoas afetas à prestação de serviços, a limpeza e a arrumação das respetivas instalações e equipamentos, atestando as condições necessárias ao correto funcionamento.
2. A higienização das instalações e respetivos equipamentos devem cumprir planos de higienização elaborados pelo prestador de serviços:
 - a) Cada zona ou equipamento deve conter um plano de higienização específico;
 - b) Os planos de higienização devem mencionar zona ou equipamento aplicável, produtos químicos a aplicar (autorizados para o efeito), instruções de higienização, periodicidades, identificação do responsável e qualquer outra informação considerada relevante para o efeito;
 - c) O responsável deve efetuar registos da higienização na zona ou equipamento inerente, devendo demonstrar conformidade com o plano de higienização respetivo.
3. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados diariamente ao longo dos períodos letivos, estes devem ainda decorrer de modo diligente:
 - a) Dois dias antes do início do fornecimento das refeições – início período letivo;
 - b) Dois dias imediatamente após o encerramento do refeitório – final de cada período letivo.

Cláusula 29.^a - Verificação da execução e distribuição

1. A verificação quantitativa e qualitativa do serviço executado deve ser registada diariamente, em mapas de Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – Anexo V e Mapas de Controlo Diário das Refeições- Anexo VI.
2. A ausência de representante do prestador de serviços não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste caderno de encargos.
3. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao prestador de serviços (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento de ensino informa de imediato, por escrito, o prestador de serviços e o município de Armamar, sem prejuízo da celeridade da comunicação verbal.

Cláusula 30.^a – Transporte das refeições

1. Se aplicável, o transporte e fornecimento de refeições destinadas aos alunos do ensino pré-escolar devem observar os seguintes requisitos:
 - a) Entrega das refeições, no próprio dia, em horas que permitam o seu fornecimento a partir das 12 horas;
 - b) Transporte de refeições em veículos destinados exclusivamente a este fim, garantindo a salubridade dos produtos/refeições a transportar;
 - c) Transporte de alimentos em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição, assumindo o respeito pelo tempo inerente à entrega das refeições.
2. O registo de temperaturas, a efetuar aquando da entrega da refeição por parte do pessoal em serviço nos refeitórios, carece de todos os esclarecimentos, disponibilização de formulários, materiais e equipamentos de medição, a viabilizar por parte do prestador de serviços, quando aplicável.

Cláusula 31.^a - Pessoal

1. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até à primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do mês de outubro, serão os constantes na proposta do prestador de serviços, preenchida com base na tabela seguinte:

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Total de trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6

H	> 350 e ≤ 400	5	I	6
----------	---------------	---	---	---

2. O número de trabalhadores estipulado na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes devem ser preparadores.
3. Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal;
4. O pessoal afeto à prestação de serviços deverá estar identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes às respetivas funções, pertencendo as sanções e encargos ao prestador de serviços.
5. O pessoal afeto à confeção de refeições escolares terá que corresponder às exigências do serviço, designadamente ao nível de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a produzir.
6. A colocação de recursos humanos, no que respeita ao número e respetivas categorias, não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e celeridade, devendo o prestador de serviços ajustar o número de recursos humanos sempre que as necessidades do serviço o exijam.
7. O prestador de serviços, deverá afixar mapa do pessoal na cantina escolar, com a identificação nominal e respetivo horário de trabalho, procedendo à retificação do mesmo sempre que este sofra alteração.
8. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante.
9. O prestador de serviços deverá assegurar o cumprimento do disposto legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho, bem como demais diretrizes supervenientes e adstritas ao foro de atuação da Direção Geral de Saúde, nomeadamente no que concerne a equipamentos individuais de proteção dos funcionários afetos à prestação do serviço de refeições escolares, correndo eventuais custos por conta do prestador de serviços.
10. O prestador de serviços terá, também, de assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções de etiologias diversas ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com os alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
11. O pessoal afeto à prestação de serviços deverá ser portador de declaração médica atualizada (ficha de aptidão médica) que ateste o seu bom estado de saúde, bem como do certificado de registo criminal.
12. Compete ao prestador de serviços fornecer formação específica e regular aos trabalhadores que diariamente manipulam alimentos, designadamente no domínio da “Higiene e Segurança Alimentar” e “Capitações de Alimentos”. Os comprovativos de formação do pessoal e o plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser atempadamente apresentados ao município de Armamar.

Cláusula 32.^a - Formação

1. O prestador de serviços deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todo o pessoal afeto à prestação de serviços (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório).
2. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossier da Escola.
3. O plano de formação deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:
 - a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Relacionamento interpessoal;
 - f) Incentivo a uma Alimentação saudável.
4. As ações de formação devem ser, no mínimo, de 10 horas para a formação contínua. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados ao município de Armamar, para validação.
5. Para cada ação de formação, deverá ser enviado ao município de Armamar a informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo.

ANEXO I – LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

Página 24 à página 41 do documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” sito no endereço:

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

ANEXO II – CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

Página 42 à página 76 do documento “Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares” sito no endereço:

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

ANEXO III – EMENTAS

Ementa padrão (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ SEMANA 1

	2. ^a Feira	3. ^a Feira	4. ^a Feira	5. ^o Feira	6. ^o Feira
Sopa					
Prato					
Salada					
Sobremesa					

Ementa padrão (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ SEMANA 2

	2. ^a Feira	3. ^a Feira	4. ^a Feira	5. ^o Feira	6. ^o Feira
Sopa					
Prato					
Salada					
Sobremesa					

Ementa padrão (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ SEMANA 3

	2. ^a Feira	3. ^a Feira	4. ^a Feira	5. ^o Feira	6. ^o Feira
Sopa					
Prato					
Salada					
Sobremesa					

Ementa padrão (ou vegetariana ou dieta) – Mês de _____ SEMANA 4

	2. ^a Feira	3. ^a Feira	4. ^a Feira	5. ^o Feira	6. ^o Feira
Sopa					
Prato					
Salada					
Sobremesa					

ANEXO IV – INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL E MATERIAL HOTELEIRO

Designação do Equipamento	Inicial		1ª Verificação		2ª Verificação		3ª Verificação	
	____/____/____		____/____/____		____/____/____		____/____/____	
	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação	Quantidade	Estado de Conservação
O responsável da entidade adjudicante:								
O responsável do prestador de serviços								

No Estado de Conservação pode classificar-se do seguinte modo:

Situação - Não Funcional / Em Funcionamento

Estado - Mau / Degradado / Aceitável / Bom

Ações Necessárias - Reposição / Reparação / Manutenção

ANEXO V - REGISTO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

DIA: ____/____/____

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	

I - AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

EMENTA	Quantidades Adequadas (S/N)	GÉNEROS UTILIZADOS	Quantidades definidas (caderno de encargos)	Quantidades Utilizadas
SOPA				
PRATO				
FRUTA / DOCE				

2 - ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Componentes	Boa	Aceitável	Má*
1 - CONFEÇÃO			
2 - QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3 - APRESENTAÇÃO DA REFEIÇÃO			
4 - EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			

5 - APRESENTAÇÃO DO PESSOAL			
6 - HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

*- Indicar em observações a fundamentação.

3 - OBSERVAÇÕES:

NÚMERO DE:	Pré-escolar e 1º ciclo	Restantes refeições*
REFEIÇÕES ENCOMENDADAS		
REFEIÇÕES SERVIDAS		
REFEIÇÕES DE PROVA		
FUNCIONÁRIOS A TEMPO INTEIRO	Cozinheiros	Preparadores
FUNCIONÁRIOS A MEIO TEMPO (Empregados de Refeitórios)		

* Refeições dos funcionários e outros alunos.

DATA: ____/____/____

O/A REPRESENTANTE DO PRESTADOR DE SERVIÇOS _____

O/A REPRESENTANTE DO MUNICÍPIO DE ARMAMAR _____

ANEXO VI - MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

MÊS DE _____ de _____

Dia	Número de Refeições Encomendadas	Número das Restantes* Refeições Encomendadas	Número de Refeições Servidas	Número das Restantes* Servidas	Número de Refeições de Prova (máximo 2)	Número de Funcionários em Serviço no Refeitório		
						A tempo inteiro		A tempo parcial
						Cozinheiro	Preparadores	Preparadores
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								

* Refeições dos funcionários e outros alunos.

O/A REPRESENTANTE DO PRESTADOR DE SERVIÇOS _____

O/A REPRESENTANTE DO MUNICÍPIO DE ARMAMAR _____

ANEXO VII – MAPA DE QUANTIDADES

ANEXO
MAPA DE QUANTIDADES
Proposta de preços - Lote I

Identificação da Entidade	
Denominação:	
Número de Identificação Fiscal:	
Proposta de preços	

(Valores em Euros)

Artigo	Descrição	Quantidade	Unidade	Preço Unitário	Total
1	Refeições escolares para os alunos do 1.º Ciclo do Ensino Básico	21840	Unidade		0,00 €
2	Refeições escolares para os alunos do 2.º e 3.º Ciclo do Ensino Básico e Ensino Secundário	20020	Unidade		0,00 €
TOTAL					0,00 €

Nota: Todos os preços devem ser apresentados em euros, com apenas duas casas decimais

ANEXO
MAPA DE QUANTIDADES
Proposta de preços - Lote 2

Identificação da Entidade	
Denominação:	
Número de Identificação Fiscal:	
Proposta de preços	

(Valores em Euros)

Artigo	Descrição	Quantidade	Unidade	Preço Unitário	Total
I	Refeições escolares para os alunos do Ensino Pré-Escolar	15766	Unidade		0,00 €
TOTAL					0,00 €

Nota: Todos os preços devem ser apresentados em euros, com apenas duas casas decimais

O Presidente da Câmara Municipal

Assinado por: **JOÃO PAULO SOARES CARVALHO PEREIRA DA FONSECA**

Num. de Identificação: 10393820

Data: 2022.08.03 12:07:28+01'00'

Certificado por: **Secretaria-Geral do Ministerio da Administracao Interna.**

Atributos certificados: **Presidente da Câmara Municipal de Armamar.**



(O presente documento, contém assinatura eletrónica qualificada do cartão de cidadão do Presidente da Câmara Municipal, nos termos do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 290-D/99, de 02 de agosto, na sua atual redação.)