

Anexo C

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Nº 1/2022

Procedimento por **Concurso Público**, nos termos do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º e dos artigos 130.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos (CCP), alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017 de 31 de agosto, para:

“Aquisição de Serviços de Fornecimento de refeições aos alunos, pessoal docente e não docente ao IPB-Instituto Profissional da Bairrada para Ano Letivo de 2022/2023”

PARTE I

CADERNO DE ENCARGOS – CLÁUSULAS JÚRICAS

Concurso Público para “Aquisição de Serviços de Fornecimento de refeições aos alunos, pessoal docente e não docente ao IPB-Instituto Profissional da Bairrada para Ano Letivo de 2022/2023”, com acompanhamento de 2 pessoas.

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1.ª - Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento por concurso público para apresentação de propostas para “Aquisição de Serviços de Fornecimento de refeições aos alunos, pessoal docente e não docente ao IPB-Instituto Profissional da Bairrada para Ano Letivo de 2022/2023”, com acompanhamento de 2 pessoas, nos termos das cláusulas que o integram.

Tipo de confeção	Previsão máxima refeições dia para alunos	Previsão máxima refeições dia para pessoal docente e não docente	Observações
Transportada a quente com acompanhamento de duas pessoas	153	19	Os números apresentados diminuem drasticamente nos períodos das interrupções letivas e FCT (Formação em Contexto de Trabalho)

Cláusula 2.ª - Contrato

2.1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

2.2. Fazem sempre parte integrante, ainda os seguintes elementos:

- 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;

Página 2 de 20

Cofinanciado por:



- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
- c) O caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada, prestados pelo adjudicatário.

2.3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

2.4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2.2 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 do mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª - Prazo de vigência do contrato

O presente contrato na modalidade de fornecimento contínuo, será vigente durante o ano letivo de 2022/2023 (setembro 2022 a julho de 2023).

Cláusula 4.ª – Preço Base

4.1.O preço base do presente procedimento é de **134 077,44 €** (cento e trinta e quatro mil e setenta e sete euros e quarenta e quatro cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, valor este que é o preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela prestação dos serviços que constituem o objeto do contrato, de acordo com as condições previstas no Caderno de Encargos, sendo excluída a proposta com preço superior ao referido.

4.2.O preço base previsto no número anterior corresponde à multiplicação do preço base unitário por refeição de € 4,64 (quatro euros e sessenta e quatro cêntimos) pelo número total de refeições dos alunos, pessoal docente e não docente a fornecer ao abrigo do contrato a celebrar.

Cláusula 5.ª – Local para prestação dos serviços

As refeições são para ser transportadas a quente, da cozinha do fornecedor, para as instalações da Fundação Comendador Almeida Roque - Instituto Profissional da Bairrada (doravante designada de FCAR – IPB), sita em Rua Principal da Murta, nº 104 – Oliveira do Bairro, 3770-216 Aveiro, onde serão servidas e onde devem chegar com qualidade (cumprindo com as boas práticas e as regras do transporte de refeições a quente) e com as condições de temperatura exigidas, na entrega, no âmbito do HCCP.

1. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

Cláusula 6.ª - Obrigações principais do prestador de serviços

6.1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas no Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, que aprovou o Código dos Contratos Públicos (doravante apenas identificado pela sigla CCP), na redação que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 111/2017 de 31 de agosto, demais legislação em vigor aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato, decorrem para o prestador de serviços, as seguintes obrigações principais:

- a) Prestação de serviços de fornecimento de refeições aos alunos do Ensino Profissional, que frequentam ou venham a frequentar o IPB – Instituto Profissional da Bairrada no ano letivo 2022/2023 de acordo com os requisitos estipulados no presente clausulado e nos **Anexos E, F e G**, anexos ao Programa de Concurso.
- b) Prestação de serviços de fornecimento de refeições ao pessoal docente e não docente da FCAR - IPB;
- c) Obrigação de garantia da qualidade na confeção e do uso preferencial de produtos da época;
- d) Obrigação de garantia da qualidade dos alimentos confeccionados e das refeições servidas;
- e) Obrigação de cumprimento da prestação de serviços identificada na sua proposta;
- f) Obrigação de cumprir os horários definidos pela FCAR-IPB para servir as refeições;
- g) Obrigação de cumprir com o estipulado na legislação no que respeita aos tempos/temperaturas no transporte a quente, por forma a garantir as temperaturas definidas no HACCP aquando da entrega das refeições;
- h) Obrigação de, sendo a confeção efetuada em cozinha que diste mais de 20Kms da FCAR-IPB, utilizar viatura adaptada ao transporte de alimentos a quente;
- i) Obrigação de utilizar sempre equipamento de transporte de alimentos adequado ao transporte de refeições a quente;
- j) Obrigação de assegurar a continuidade do fornecimento dos serviços, objeto do contrato, pelo prazo estipulado para a vigência do mesmo;
- k) Obrigação de manutenção das condições propostas, até ao final da prestação de serviços, nomeadamente os preços e condições de pagamento.

6.2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a

Página 4 de 20

Cofinanciado por:



todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 7.^a – Objeto do dever de sigilo

7.1. Os adjudicatários, bem como os seus colaboradores, devem guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à FCAR - IPB, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

7.2. 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.

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

7.4. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de garantia do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Cláusula 8.^a - Preço Contratual

8.1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a FCAR-IPB 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.

8.2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à FCAR-IPB.

Cláusula 9.^a - Condições de Pagamento

9.1. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 5 dias úteis após a prestação do serviço mensal, as faturas discriminadas referentes ao mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

9.2. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos das cláusulas anteriores devem

ser pagas no prazo máximo de 30 dias, após a receção das respetivas faturas, de acordo com o n.º 2 do art.º 299º do CCP e após validação das mesmas pelos serviços da FCAR- IPB.

9.3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

9.4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto na alínea 9.2, as faturas são pagas através de transferência bancária ou cheque.

3. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10.ª - Penalidades contratuais

10.1. O incumprimento das obrigações contratuais pelo adjudicatário, por facto que lhe seja imputável, poderá dar lugar à aplicação de sanções pecuniárias, sem prejuízo do direito de resolução do contrato, nos termos dos números seguintes.

10.2. Sempre que forem obtidas, pelo adjudicante ou por entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência, com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade das refeições, o adjudicatário ficará sujeito a uma sanção pecuniária correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, sem prejuízo do direito de resolução do contrato.

10.3. Sempre que o adjudicante verificar situações violadoras do cumprimento do contrato, nomeadamente por serviço não aceitável no que respeita à qualidade da ementa, incumprimento das capitações dos alimentos previstas, não efetuará o pagamento ao adjudicatário do valor total das refeições servidas nesse dia, sem prejuízo do direito de resolução do contrato.

10.4. Os valores relativos às sanções pecuniárias a aplicar serão creditados a favor do adjudicante ou deduzidos ao preço a pagar pelo serviço.

10.5. A aplicação das sanções pecuniárias é cumulativa.

10.6. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.

10.7. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelos danos emergentes.

10.8. Para além destas penalidades, acima descritas, poderá ser aplicado o regime contraordenacional previsto na Parte IV, artigos 455º a 464º, do Código dos Contratos Públicos, caso o comportamento do adjudicatário seja considerado demasiado lesivo ou prejudique o regular

Página 6 de 20

Cofinanciado por:



funcionamento da entidade adjudicante.

Cláusula 11.^a - Casos fortuitos e de força maior

11.1. 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.

11.2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

11.3. 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 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 deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador 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) Situações que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

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

11.5. A força maior pode determinar a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior, desde que não ultrapasse o prazo do contrato.

Cláusula 12.ª - Resolução por parte da entidade adjudicante

12.1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a FCAR-IPB pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem e que se encontram definidas no Programa de Procedimento, no Caderno de Encargos e nos anexos aos mesmos.

12.2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador e não determina a repetição das prestações já realizadas a menos que tal seja determinado pela FCAR-IPB.

Cláusula 13.ª - Resolução por parte do adjudicatário

13.1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador pode resolver o contrato nos seguintes casos:

- a) Alteração anormal e imprevisível das circunstâncias;
- b) Incumprimento definitivo do contrato por facto imputável à entidade adjudicante;
- c) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
- d) Exercício ilícito dos poderes tipificados de conformação da relação contratual da entidade adjudicante/contraente, quando tornem contrária à boa-fé a exigência pela parte pública da manutenção do contrato;
- e) Incumprimento pela entidade adjudicante/contraente de decisões judiciais ou arbitrais respeitantes ao contrato.

13.2. O direito de resolução referido nas alíneas do número anterior, à exceção da alínea c) é exercido por via judicial.

13.3. Nos casos previstos na alínea c), o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada à FCAR-IPB, produzindo efeitos 30 (trinta) 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.

13.4. 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.

Cláusula 14.ª - Execução da caução

Nos termos do artigo 88.º, n.º 2, do CCP, não é exigível a prestação de caução.

4. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS:

Cláusula 15.ª - Foro competente

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

5. DISPOSIÇÕES FINAIS:

Cláusula 16.ª - Subcontratação e cessão de posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da respetiva posição contratual depende da autorização expressa por escrito, da FCAR-IPB, nos termos do CCP.

Cláusula 17.ª - Reservas

17.1. A FCAR- IPB reserva-se o direito de, em qualquer momento, e até à decisão final, interromper o processo de adjudicação objeto concurso, suspendendo-o ou anulando-o, desde que razões de interesse público, económico, social ou processual o justifiquem.

17.2. Não haverá lugar à adjudicação nos casos previstos no artigo 79.º do CCP.

Cláusula 18ª - Comunicações e notificações

18.1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

18.2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 19.ª – Gestor do Contrato

19.1. Nos termos do art.º 290.º-A do CCP, a entidade irá designar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução do contrato celebrado, que deverá constar do clausulado do contrato, nos termos do disposto i) do n.º 1 do art.º 96º do CCP.

19.2. Caso o gestor do contrato detete desvios, defeitos ou outras anomalias na execução do contrato, deverá comunica-los de imediato ao órgão competente da Entidade Adjudicante, propondo em relatório fundamentado as medidas corretivas que se revelem adequadas.

Cláusula 20.ª - Contagem dos prazos

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

Cláusula 21.ª - Legislação aplicável

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

- a) Código dos Contratos Públicos na atual redação;
- b) Código do Procedimento Administrativo;
- c) E demais legislação em vigor que seja aplicável.

PARTE II

CADERNO DE ENCARGOS - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.ª Especificações técnicas do serviço

1. O presente procedimento tem por objeto o fornecimento de refeições com acompanhamento de 2 pessoas:
 - a) aos alunos do Ensino Profissional, que frequentam ou venham a frequentar o IPB – Instituto Profissional da Bairrada no ano letivo 2022/2023 de acordo com os requisitos estipulados no presente clausulado e nos **Anexos E, F e G**.
 - b) ao pessoal docente e não docente da FCAR – IPB.
2. A refeição é transportada a quente com acompanhamento de duas pessoas que terão como funções servir a refeição no self da FCAR - IPB e proceder à higienização e à limpeza diária do espaço de self, refeitório e instalações de apoio no final do serviço.
3. No transporte das refeições a quente o prestador de serviços tem que cumprir as regras definidas no HACCP no que diz respeito ao tempo/temperatura entre o empratamento e a entrega, por forma a garantir as temperaturas mínimas obrigatórias e cumprir com as obrigações definidas na cláusula 6ª das Cláusulas Jurídicas.
4. O serviço de refeição está previsto ser efetuado no período da manhã, entre as 12h30 e as 14h30, devendo a refeição manter-se quente (de acordo com o definido na legislação de suporte ao HACCP).

5. Das ementas deverá constar uma ementa alternativa de dieta, para os casos justificados pelos serviços da FCAR - IPB e que serão comunicados à entidade fornecedora até às 11h do próprio dia.
6. O número de refeições diárias será comunicado ao adjudicatário, pelos serviços da FCAR - IPB, até às 11h do próprio dia.
7. As ementas serão previamente aprovadas pelos serviços da FCAR - IPB, pelo que devem ser sempre enviadas no início de cada mês para análise e aprovação do mês seguinte. Se os serviços da FCAR - IPB não aprovarem as ementas comunicarão ao adjudicatário com a justificação da não aprovação e sugestão da alteração.
8. A prestação de serviços no âmbito do contrato é determinada pelo Calendário Escolar 2022/2023 (onde se encontra definido os períodos de Formação Prática em Contexto Trabalho), definido para ao FCAR - IPB, sendo aproximadamente de 61 dias em 2022 e 107 dias em 2023, que será comunicado atempadamente à entidade adjudicatária.
9. A FCAR - IPB comunicará à entidade adjudicatária com uma antecedência mínima de 5 dias úteis o início do período de Formação Prática em Contexto de Trabalho e demais interrupções letivas.
10. O adjudicatário será responsável pela boa prestação de serviços de refeições de acordo com:
 - a) A Legislação em vigor para as refeições escolares;
 - b) A regras decorrentes da aplicação do sistema de HACCP na confeção, transporte e empratamento.
 - c) Com o contrato celebrado;
 - d) Eventuais indicações complementares da FCAR - IPB.

Cláusula 2.ª Ementas

1. As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas em conformidade com as orientações definidas pela Direção Geral de Educação, designadamente as vertidas na Circular nº 3097/DGE/2018 (ANEXO F), nomeadamente no que respeita às Captações de alimentos a praticar e à Lista de Alimentos Autorizados, também de acordo com o previsto no Caderno de Encargos.
2. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - 1 sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e a sopa de peixe, nas captações previstas;
 - 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados durante a semana, podendo num dos dias ser substituído por ovo ou um prato com vegetariano, e com os acompanhamentos básicos da alimentação (arroz, massa, batata ou leguminosas), mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes;

- Os legumes crus ou confecionados devem ser servidos diariamente com as quantidades corretas, de forma variada. No caso dos legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado, no mínimo 3 variedades diárias. O tempero de salada com legumes crus deverá estar sempre disponível: azeite extra virgem, vinagre, cebola laminada, ervas aromáticas e limão em metades;
- Pão de “mistura”, embalado, de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados pela DGE;
- Sobremesa, constituída diariamente por uma única variedade de fruta da época, sem repetição na semana. Deverão ser apresentadas diariamente 2 variedades de fruta da época. Poderá ainda ser servido: sobremesa láctea (arroz doce, aletria, leite creme ou pudim); gelatina de origem vegetal; iogurte natural ou gelado de leite, uma vez por semana;
- Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

3. Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta pelo adjudicatário os seguintes aspetos:

3.1 A “Ementa semanal” é elaborada para períodos de 4 semanas de execução e enviada com a antecedência mínima de um mês. A composição da ementa semanal deverá, ainda, sofrer algumas alterações na fruta e produtos hortícolas, ao longo do seu período de execução, em função da introdução de produtos da época;

3.2 Das ementas semanais definidas deve o adjudicatário elaborar as respetivas Fichas Técnicas (FT) que indica os produtos a utilizar; a quantidade em bruto (capitação); a descrição do método de confeção; e a ficha nutricional correspondente. Quando adequado, aconselha-se, ainda, a colocação de informação relativa ao tempo e temperatura de confeção (por exemplo, utilização do forno convetor);

3.3 As FT devem estar obrigatoriamente arquivadas, logo após o início da execução do contrato, em pasta própria, no refeitório escolar, para consulta das/os funcionárias/os afetas/os ao refeitório e representante do adjudicante;

3.4 Quaisquer alterações às FT, nomeadamente à quantidade; produtos; método de confeção; ou outros, devem ser objeto de revisão e substituição do documento arquivado e enviado ao gestor do contrato.

3.5 As refeições a servir no refeitório deverão, para além das FT, respeitar as Boas Práticas de Produção, nomeadamente:

- Na aplicação de Tempo/Temperatura que garanta uma textura adequada dos alimentos, por exemplo da carne;

- Na Hidratação/Cozedura de alimentos secos que garanta o tempo /temperatura e a disponibilidade de água necessários, por exemplo na confeção do arroz e massas;

3.6 No caso de se verificar situações objetivas para o não cumprimento da ementa deverá o adjudicante enviar uma proposta para alteração;

3.7 A ementa deverá ser enviada para a FCAR - IPB e deverá ser afixada na escola, em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos, Pais e Encarregados de Educação;

3.8 Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas, sem prejuízo de poder ocorrer acordo entre as partes.

4. Quando devidamente justificadas por prescrição clínica ou por motivos religiosos, deverá o adjudicatário efetuar as devidas alterações à ementa semanal, sendo que na primeira situação, deverá ser elaborada pelo nutricionista/dietista de acordo com as indicações do profissional de saúde que acompanha o caso. O adjudicatário será responsável pela sua correta aplicação, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa diária;

5. O prestador de serviços deverá ter armazenada uma refeição de recurso que não necessite de ser aquecida. Esta deverá ser servida no caso de se verificar alguma eventualidade que impeça o fornecimento diário previsto. Esta refeição poderá ficar armazenada no refeitório do FCAR - IPB;

6. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro;

7. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, os funcionários em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso;

8. De acordo com o ponto anterior, as funcionárias da entidade adjudicatária devem responder à solicitação dos alunos, pessoal docente e não docente dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, respeitando as quantidades de alimentos previstas para a confeção das refeições.

Cláusula 3.ª Ementa das saídas ao exterior ou Atividades lúdicas

1. Durante o ano letivo são realizadas visitas de estudo e outras atividades no exterior da FCAR - IPB, pelo que deverá ser substituída a refeição do almoço por outra do tipo piquenique, conforme composição abaixo referida, sujeita a encomenda por parte da FCAR - IPB;

- Composição da ementa piquenique:

- pães de mistura com hambúrgueres; ou douradinhos; ou panados de frango embrulhados individualmente. Alface e tomate, conforme adequação para distribuição no local;
- banana ou outra peça de fruta da época lavada e desinfetada (pronta-a-consumir);
- dose individual de batata frita;
- 33 ou 0,5 l de água engarrafada; ou néctar de fruta (Dose individual 200ml).

2. O adjudicatário deverá assegurar o acondicionamento e transporte adequados ao tipo de alimentos, de forma a garantir a sua segurança, conservação e higiene;
3. A ementa de piquenique será selecionada pelo órgão de gestão da FCAR - IPB. Essa decisão terá de ser comunicada ao adjudicatário com a antecedência mínima de 5 dias úteis. A desmarcação desta ementa deverá ser efetuada com pelo menos 48 horas de antecedência, considerando os dias uteis de serviço;
4. A ementa de Piquenique poderá ser alterada com a aprovação das partes, desde que devidamente justificada.

Cláusula 4.ª Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:
 - Um dia antes do início do fornecimento das refeições;
 - Um dia após o encerramento ou um dia anterior à reabertura - períodos de interrupção letiva (Páscoa e Natal);
 - Um dia imediatamente após o encerramento do refeitório - final do ano letivo;

Cláusula 5.ª Formação

1. O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários a trabalhar no refeitório.
2. O Plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço no refeitório deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

2.1 - Sistema HACCP;

- 2.2 - Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
- 2.3 - Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- 2.4 - Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- 2.5 - Relacionamento interpessoal;
- 2.6 - Incentivo a uma Alimentação saudável.

3. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas até ao início do 2º período letivo.

Cláusula 6.ª Pessoal

1. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.
2. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.
3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
4. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - 4.1 - Nome das pessoas em serviço nas instalações;
 - 4.2 - Categorias profissional;
 - 4.3 - Horário de Trabalho;
 - 4.4 - Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
5. É obrigatória desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ter declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (Ficha de aptidão médica) que pode ser solicitada, a qualquer momento, pela entidade adjudicante ao adjudicatário.
7. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
8. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e

Página 15 de 20

Cofinanciado por:

regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

9. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

Cláusula 7.ª Instalações, equipamento e material

1. A FCAR - IPB coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento e outro material.
2. Consideram-se instalações do refeitório: a cozinha, a copa, o self, o espaço de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
4. O adjudicatário é responsável pela manutenção das instalações à exceção de alterações e intervenções na estrutura base bem como todo o equipamento sem limite de substituição de peças, devendo nesses casos informar o adjudicante.
5. Findo o contrato o equipamento e outro material disponibilizado serão restituídos à FCAR - IPB em bom estado de conservação e funcionamento.
6. No início da prestação do serviço, o equipamento e o material serão atualizados com a colaboração do adjudicatário em documento - Inventário do Equipamento e material hoteleiro (ANEXO F) – e partilhado, indicando a quantidade; o seu estado de conservação; e funcionamento para conhecimento. No final do serviço, o adjudicante e adjudicatário, deverão proceder à verificação do inventário final e da sua conformidade com o inicial.
7. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
8. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido. Assim como, pelo acondicionamento e estado de conservação dos produtos e acessórios de higienização.
9. Os encargos com água, gás e eletricidade não são por conta do adjudicatário.

10. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
11. O fornecimento de toalhetes de papel para as mesas e de guardanapos de papel, é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
12. Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.

Cláusula 8.ª Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, a análise 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) ao técnico do adjudicante, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras da refeição confeccionada. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas sendo refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
3. 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.
4. 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.
5. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar, ao gestor de contrato, todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado no refeitório.

Cláusula 9.ª Controlo microbiológico

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:
 - 1.1 - Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - 1.2 - Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
 - 1.3 - Controlo microbiológico do pessoal (mãos);
2. No âmbito da execução do contrato, deve o adjudicatário proceder à realização de análises

microbiológicas, e os resultados serem enviados ao adjudicante.

3. E ainda, quando solicitado, disponibilizar toda a colaboração aos serviços e organismos com essa competência específica.

Cláusula 10.ª Horário do serviço

1. Das 12.30h às 14.30h.

Cláusula 11.ª Execução e distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições servidas e o adequado funcionamento do refeitório.

2. O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante, em cada dia que seja efetuado o acompanhamento à prestação do serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, uma refeição completa do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que o técnico designado pelo adjudicante possa, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.

Cláusula 12.ª Verificação da execução

1. A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:

1.1 - Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislação aplicável.

1.2 - Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado.

1.3 - Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o que consta do mapa de pessoal e está de acordo com o estabelecido.

1.4 - Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas.

1.5 - Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2. A verificação da execução quantitativa e qualitativa do serviço, a efetuar pelo técnico do adjudicante será assinalada no Registo Diário de Refeições Servidas (ANEXO G).

3. A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

3.1 - Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;

3.2 - Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas para as Capitações

de Alimentos (ANEXO E) definidas pela Direção Geral de Educação.

4. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.
5. A verificação qualitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - 5.1 - Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e no respeito das especificações estabelecidas para refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados (ANEXO E);
 - 5.2 - Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.
6. No âmbito da avaliação da refeição, imprescindível para se proceder à verificação do serviço prestado, será preenchido o documento Registo Diário de Refeições Servidas (ANEXO G) e enviada uma cópia ao responsável do adjudicante para conhecimento e assinatura.
7. O acompanhamento diário pelas funcionárias do refeitório, permite um controlo auxiliar do adjudicante ao adjudicatário, contribuindo na verificação e informação ao adjudicante das condições de fornecimento do serviço de refeições.

Cláusula 13.ª Verificação da distribuição

1. As funcionárias do estabelecimento que possuam a formação adequada e que assistem diariamente à distribuição das refeições, devem proceder, na ausência do técnico do adjudicante, ao controlo do serviço prestado e informar, quando necessário, a respetiva Coordenação escolar de não conformidades verificadas para o consequente encaminhamento para o adjudicante.
2. O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições.
3. Sempre que, se verifique que a comunicação entre as funcionárias do estabelecimento e representantes do adjudicatário não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, o adjudicante deve avaliar a situação e, em caso de confirmação, aplicar as penalidades previstas.
4. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o adjudicatário informará de imediato, a entidade adjudicante.

Cláusula 14.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do

refeitório.

2. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

Cláusula 15.ª Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

1. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o adjudicatário deve:

- 1.1 - Manter as amostras referidas no número 2 da cláusula 8.ª;
- 1.2 - Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea seguinte;
- 1.3 - Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- 1.4 - Informar, pela via mais rápida, o adjudicante.
- 1.5 - Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 16.ª Ementas Alternativas para 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 adjudicatário.
3. A utilização da ementa de recurso, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Oliveira do Bairro, 17 de setembro de 2022



Nuno Miguel Martins dos Santos
Diretor do Instituto Profissional da Bairrada