

CADERNO DE ENCARGOS

N.º DO PROCESSO: 2/H/S/2022

Índice

Av. 25 de Abril,
3830-044 Ílhavo

geralcmi@cm-ilhavo.pt
www.cm-ilhavo.pt
+(351) 234 329 600

NIPC: 506 920 887

Capítulo I – Cláusulas Jurídicas	3
Cláusula 1.ª Objeto	3
Cláusula 2.ª Definições	3
Cláusula 3.ª Prazo do contrato	3
Cláusula 4.ª Início da prestação dos serviços	4
Cláusula 5.ª Obrigações do prestador de serviços	4
Cláusula 6.ª Locais da prestação dos serviços	6
Cláusula 7.ª Modo de Prestação dos Serviços	6
Cláusula 8.ª Base do negócio	7
Cláusula 9.ª Preço base	8
Cláusula 10.ª Preço contratual	8
Cláusula 11.ª Revisão de preços	9
Cláusula 12.ª Condições de pagamento	9
Cláusula 13.ª Penalidades contratuais	9
Cláusula 14.ª Dever de sigilo e de informação	10
Cláusula 15.ª Força maior	10
Cláusula 16.ª Resolução por parte da entidade adjudicante	11
Cláusula 17.ª Resolução por parte do prestador de serviços	11
Cláusula 18.ª Foro competente	11
Cláusula 19.ª Subcontratação e cessão da posição contratual	11
Cláusula 20.ª Comunicações e notificações	11
Cláusula 21.ª Seguros	12
Cláusula 22.ª Comunicações e Notificações	12
Cláusula 23.ª Legislação aplicável	12

Capítulo II – Disposições Técnicas	12
Cláusula 24. ^a Especificações técnicas do serviço	12
Cláusula 25. ^a Ementas	13
Cláusula 26. ^a Matéria-prima alimentar	15
Cláusula 27. ^a Refeições – Utentes do serviço de fornecimento refeições	16
Cláusula 28. ^a Execução e Distribuição.....	16
Cláusula 29. ^a Operações de verificação e controlo	17
Cláusula 30. ^a Irregularidades	19
Cláusula 31. ^a Instalações, equipamentos e material	19
Cláusula 32. ^a Confeção de refeições para outros fins	21
Cláusula 33. ^a Pessoal	21
Cláusula 34. ^a Atividades de informação, divulgação e sensibilização da população escolar	22

Capítulo I – Cláusulas Jurídicas

Cláusula 1.ª Objeto

1. O presente caderno de encargos inclui as cláusulas jurídicas, bem como as cláusulas técnicas do contrato a celebrar na sequência do procedimento pré contratual que tem como objeto Prestação de serviços de fornecimento e transporte de refeições escolares e outras ao Município de Ílhavo.
2. O objeto identificado no número anterior abrange os **refeitórios escolares e os refeitórios para os trabalhadores da entidade adjudicante.**

Cláusula 2.ª Definições

Para efeitos do presente caderno de encargos deverão ser consideradas as seguintes definições:

- a. Base do negócio: conjunto de circunstâncias que determinaram a decisão de contratar da entidade adjudicante;
- b. Refeição completa: refeição a que se refere o artigo 1.º n.º 2 da Portaria n.º 426/78, de 29.07;
- c. Palamenta: material utilizado no serviço de refeições, tal como, pratos, copos, talheres, canecas;
- d. Container's e couvetes: material utilizado para acondicionamento e transporte de refeições confeccionadas;
- e. Unidade(s): são consideradas como todos os locais que envolvam a preparação, confeção e consumo de refeições;
- f. Instalações das unidades: consideram-se instalações das unidades, as áreas de receção e de armazenamento de matérias-primas, de preparação e confeção de géneros alimentícios, e de distribuição de refeições, o refeitório, a zona destinada à higienização da louça fina e grossa, os vestiários e sanitários e o local de compilação e expedição de resíduos;
- g. Prato fracionado: Preparações cuja principal componente proteica é apresentada em pequenas porções misturadas com o principal acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono (exemplo: massa, bata, arroz, etc), contrariamente às preparações fornecidas à posta ou peça;
- h. Refeitório: espaço onde são servidos os almoços (escolares e espaço onde são servidos os almoços dos trabalhadores da entidade adjudicante, nomeadamente os armazéns gerais da entidade adjudicante e o edifício dos Paços do Concelho);
- i. RT – Refeições Transportadas
- j. CCL – Confeção e Consumo Local
- k. DEJDVS - Divisão de Educação, Juventude, Desporto e Vida Saudável

Cláusula 3.ª Prazo do contrato

1. O contrato objeto do presente caderno de encargos tem início a 1 de setembro de 2023 e vigorará pelo período de um ano, coincidindo com o ano letivo 2023/2024, renovável por igual período de tempo no caso do ano letivo de 2024/2025 e, no ano letivo de 2025/2026 a renovação nunca poderá ir para além de 31 de julho de 2026, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além do contrato.

2. Nos meses de agosto dos anos letivos de 2023/2024 e 2024/2025, não será prestado o serviço objeto do presente caderno de encargos.
3. A renovação não ocorrerá se qualquer das partes, até 60 dias antes do termo do contrato ou da sua renovação, manifestar à outra, por carta registada com aviso de receção, a vontade de não renovação.
4. Atendendo a que o número de refeições previstas no presente procedimento é meramente indicativo, findo o prazo referido no n.º 1, e caso não tenha sido atingido o preço contratual, o contrato extingue-se sem que assista ao prestador de serviços o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas, sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro.
5. O contrato, independentemente do prazo de vigência, não pode produzir quaisquer efeitos antes do visto ou da declaração de conformidade do Tribunal de Contas, nos termos do disposto no n.º 4, do art.º 45.º, da Lei n.º 98/97, de 26.08, na redação atual.

Cláusula 4.ª Início da prestação dos serviços

1. O adjudicatário obriga-se a iniciar a prestação dos serviços a que se refere a cláusula 1.ª até **10 dias úteis** após comunicação para o efeito da entidade adjudicante e desde que obtido o visto ou a declaração de conformidade do Tribunal de Contas.
2. Os emolumentos e demais encargos havidos com o processo de submissão e fiscalização prévia do Tribunal de Contas são da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 5.ª Obrigações do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos, na proposta do concorrente ou nas cláusulas contratuais da celebração do contrato, decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais, que deve executar de forma profissional, utilizando os conhecimentos técnicos, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas:
 - a. **Serviços de refeitórios escolares e de refeitórios** para os trabalhadores da entidade adjudicante, que engloba as seguintes prestações:
 - i. Confeção de refeições e fornecimento dos respetivos ingredientes:
 - ✓ No caso dos refeitórios para os trabalhadores da entidade adjudicante e dos refeitórios escolares - a confeção de refeições abrange almoço;
 - ii. Transporte e distribuição de refeições confeccionadas nos estabelecimentos de ensino identificados no **ANEXO A** do presente Caderno de Encargos;
 - iii. Transporte e distribuição de refeições confeccionadas na cozinha dos armazéns gerais para o edifício dos Paços do Concelho;
 - iv. Disponibilização de recursos humanos;
 - v. Disponibilização de material de limpeza e de desgaste necessário ao correto desenvolvimento da prestação do serviço.
2. **Constituem ainda obrigações do prestador de serviços:**
 1. Efetuar o fornecimento de refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com o previsto no Programa do Concurso e com as especificações técnicas do presente caderno de encargos, nos locais constantes do ANEXO A, desde o dia 1 (um) de setembro de 2023

até 31 (trinta e um) de julho de 2026, de acordo com o calendário escolar e em dias previamente definidos por cada escola, nomeadamente interrupções letivas;

2. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
3. Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o incumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
4. Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos, à exceção das situações autorizadas e devidamente articuladas com a entidade adjudicante;
5. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessárias para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
6. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
7. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
8. Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.
9. Efetuar o transporte e distribuição diária das refeições para as escolas elencadas no **ANEXO A**;
10. Efetuar o transporte e distribuição diária das refeições para o edifício dos Paços do Concelho elencadas no **ANEXO A** (Funcionários CMI RT);
11. Assegurar o armazenamento e conservação dos géneros em rede de frio adequada;
12. Garantir o número diário de refeições marcadas nas respetivas plataformas de marcação diária de refeições utilizadas por cada uma das escolas, mediante o disposto no **ANEXO A**;
13. Confeccionar, emprar e garantir a disponibilização de forma saudável das refeições servidas nos refeitórios assinalados no **ANEXO A** como locais de confeção e consumo na própria unidade;
14. Garantir o empratamento e acondicionamento em recipiente apropriado das refeições transportadas;
15. Garantir o empratamento e acondicionamento em recipiente apropriado e individual das refeições dos funcionários transportadas para o edifício dos Paços do Concelho;
16. Cumprir a base das ementas das refeições: sopa; prato principal; salada; pão e sobremesa (doce ou fruta);
17. Assegurar a refeição de dieta (inclui refeições com restrições alimentares), sempre que exista justificação por prescrição médica;
18. Assegurar a refeição adaptada por questões religiosas, sempre que previamente solicitada;
19. Assegurar a refeição vegetariana, sempre que previamente solicitada;

20. Obrigação de entregar as refeições nas escolas, indicadas como refeição transportada no **ANEXO A** no próprio dia, no máximo até às 12h00, e nunca antes das 11h00;
21. Obrigação de entregar as refeições dos funcionários no edifício dos Paços do Concelho, indicadas como refeição transportada no **ANEXO A** no próprio dia, no máximo até às 12h00, e nunca antes das 11h00;
22. A obrigação de recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação de serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
23. Utilizar e zelar o material existente nas unidades, abrangidas pelo presente caderno de encargos;
24. A obrigação de apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta lhe solicite, todos os documentos e informação relativa ao fornecimento dos géneros destinados à confeção, com o objetivo de apurar as quantidades fornecidas, a rastreabilidade dos alimentos, entre outros;
25. Disponibilizar toda a informação relativa ao conteúdo da prestação de serviços;
26. Disponibilizar a informação relativa a cada gestor da unidade (identificação pessoal; contacto de telefone e contacto de e-mail).

Cláusula 6.ª Locais da prestação dos serviços

A prestação dos serviços objeto de contrato deve ser executada nos locais identificados no **ANEXO A**, do presente caderno de encargos e dos ajustes que se afigurem necessários entre os locais de confeção das refeições requisitadas, de modo a salvaguardar a possibilidade de “transferir” algumas refeições entre unidades.

Cláusula 7.ª Modo de Prestação dos Serviços

1. Reuniões de coordenação

1.1 Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica obrigado a manter contactos presenciais ou via email com a entidade adjudicante, pelo menos com a periodicidade de um contacto mensal, apresentando o ponto de situação da prestação do serviço;

1.2 Sem prejuízo da realização dos contactos de acompanhamento referidos no ponto anterior da presente cláusula, a entidade adjudicante poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao adjudicatário os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma de prestação de serviços;

1.3 Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário devem ser redigidos em português;

2. Para o acompanhamento da execução do contrato, o adjudicatário fica ainda sujeito a operações de verificação a realizar por técnicos indicados pela entidade adjudicante, nos seguintes termos:

2.1 As operações de verificação qualitativa têm por objetivo comprovar a conformidade da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas, tendo por base as especificações legais e contratualmente fixadas;

2.2 O adjudicatário deverá expor, sempre que possível ou quando solicitado, em local bem visível, os pratos confeccionados;

2.3 O adjudicatário ou seu representante deverá assistir à distribuição das refeições;

2.4 A ausência do adjudicatário ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas;

2.5 A entidade adjudicante ou um seu representante poderá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação quantitativa e qualitativa.

3. Decisão após verificação

3.1 Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, e dos componentes da ementa confeccionada, a entidade adjudicante ou o seu representante aceita, ou rejeita as mesmas;

3.2 Em caso de rejeição dos géneros incorporados ou das ementas, o adjudicatário deverá proceder à substituição imediata por produtos idênticos, sem prejuízo do funcionamento normal do refeitório.

3.3 Se a substituição prevista na cláusula anterior, não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos;

3.4 Todos os encargos com substituição, devolução ou distribuição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário;

3.5 Em casos devidamente justificados a entidade adjudicante poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos oficiais competentes;

3.6 Podem fazer parte do controlo visitas de laboratórios independentes designados pela entidade adjudicante com o objetivo de realizar análises microbiológicas aos produtos alimentares, equipamento, instalações e manipuladores.

4. Diferendos:

4.1 Os diferendos surgidos na fase de verificação entre a entidade adjudicante e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse dia a decisão a tomar de imediato compete ao representante da entidade adjudicante;

b) Se o diferendo incidir sobre aspetos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;

c) Em qualquer dos casos, se o diferendo incidir sobre refeições ou produtos, o adjudicatário poderá reclamar para a entidade adjudicante num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.

5. A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

6. Para acompanhar e monitorizar a boa execução do contrato a entidade adjudicante designa um gestor de contrato.

6.1 Podem ser delegados poderes para a adoção das medidas a que se refere o número anterior, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato;

6.2 Compete garantir a qualidade dos serviços prestados ao longo da totalidade do período da execução do contrato, segundo os melhores critérios para prática da ciência nutricional.

Cláusula 8.ª Base do negócio

No **ANEXO A**, constam as quantidades estimadas por tipologia de serviço, as quais podem variar ao longo da execução do contrato.

Cláusula 9.ª Preço base

1. O preço base do presente procedimento, é de 4.563.967,80€ (quatro milhões e quinhentos e sessenta e três mil, novecentos e sessenta e sete euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, sendo repartido da seguinte forma:

→ Ano 2023 (de 1 de setembro a 31 de dezembro) – previsivelmente 528.282,80€ (quinhentos e vinte e oito mil, duzentos e oitenta e dois euros e oitenta cêntimos);

→ Ano 2024 – previsivelmente – 1.541.913,10 € (um milhão, quinhentos e quarenta e um mil, novecentos e treze euros e dez cêntimos);

→ Ano 2025 – previsivelmente – 1.541.913,10 € (um milhão, quinhentos e quarenta e um mil, novecentos e treze euros e dez cêntimos);

→ Ano 2026 – previsivelmente - 951.858,80€ (novecentos e cinquenta e um mil, oitocentos e cinquenta e oito euros e oitenta cêntimos);

2. A cada refeição corresponde o valor unitário de 2,65€ acrescido de IVA, tendo por estimativa as refeições de acordo com o quadro seguinte:

Estabelecimentos de Ensino	Nr. de Refeições Estimadas por Ano Civil			
	2023 (setembro a dezembro)	2024	2025	2026 (janeiro a julho)
Jardins de Infância e Primeiro Ciclo e trabalhadores das escolas	129612	376325	376325	232972
EB23 e Secundárias e atividades extra	63604	187633	187633	114895
Férias Divertidas	255	1053	1053	798
Edifício dos Paços do Concelho e armazéns gerais	5881	16843	16843	10527
Total	199352	581854	581854	359192

2. Em qualquer caso, o preço por cada refeição servida não pode ser superior, respetivamente, a 2,65€ (acrescido de IVA).

Cláusula 10.ª Preço contratual

1. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

2. O somatório das quantias a pagar ao prestador de serviços não pode, em qualquer caso, ser superior a 4.563.967,80€ (quatro milhões e quinhentos e sessenta e três mil, novecentos e sessenta e sete euros e oitenta cêntimos), no prazo máximo de vigência admitido.

3. O preço referido nos números anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos,

despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

4. Só serão pagas as refeições marcadas nas respetivas plataformas de marcação diária de refeições utilizadas por cada uma das unidades, mediante o disposto no **ANEXO A**.

Cláusula 11.ª Revisão de preços

1. O preço das refeições escolares pode ser revisto em função da atualização da remuneração mínima mensal garantida (RMMG), a pedido do adjudicatário, em conformidade com a legislação em vigor.

2. A taxa de crescimento é aplicada sobre o preço da refeição, desconsiderando o respetivo IVA.

Cláusula 12.ª Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, devem ser pagas no prazo de 60 dias após a receção das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA e só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva e após a prestação dos serviços, devendo ainda cumprir com as exigências impostas pelo artigo 9.º, n.º 1, da LCPA, Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação atual.

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

3. Qualquer atraso no pagamento das faturas não autoriza o prestador de serviço a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do contrato.

4. As faturas deverão ser emitidas em nome do **Município de Ílhavo NIF: 506 920 887**, sito na Avenida 25 Abril 3830-044 Ílhavo, e para aí enviadas, com referência aos documentos que lhe deram origem.

5. O Município de Ílhavo, dispõe de sistema de faturação por via eletrónica, através de Intercâmbio Eletrónico de Dados (*E.D.I. - Electronic Data Interchange*), em parceria com a entidade Saphety Level Trusted Services;

6. A atualização de preços carece de autorização prévia da entidade adjudicante, não podendo ultrapassar a atualização que resulte da aplicação do índice de preços no consumidor, publicado pelo Instituto Nacional de Estatística.

Cláusula 13.ª Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, nomeadamente, pela suspensão parcial ou temporária da prestação do serviço, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma pena pecuniária, equivalente ao dobro do valor correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas.

2. Para efeitos do disposto no número anterior será considerado o número médio diário de refeições fornecidas nos 60 (sessenta) dias anteriores à ocorrência da suspensão e o custo global da refeição, deduzidos os encargos com géneros incorporados.

3. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade-adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir uma pena pecuniária até ao valor correspondente ao período de tempo que decorria até ao seu término.
5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

Cláusula 14.ª Dever de sigilo e de informação

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. O prestador de serviços deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, 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.
5. O adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo a entidade adjudicante satisfazer os pedidos de informação formulados pelo adjudicatário e que respeitem a elementos técnicos na sua posse cujo conhecimento se mostre necessário à execução do contrato.
6. Salvo quando, por força do contrato, caiba ao adjudicatário o exercício de poderes públicos, compete exclusivamente à entidade adjudicante a satisfação do direito à informação por parte de particulares sobre o teor do contrato e quaisquer aspetos da respetiva execução.

Cláusula 15.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 se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:

- a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b. Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou 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 16.ª Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, designadamente no CCP, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

Cláusula 17.ª Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

Cláusula 18.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.

Cláusula 19.ª Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos e segundo o regime geral previsto, neste âmbito, no Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 20.ª Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras de comunicação, todas as notificações e comunicações entre as partes do contrato devem ser realizadas por escrito.

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

Cláusula 21.ª Seguros

1. São da responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como, o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente, aquela relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do adjudicatário).

2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, bem como o documento comprovativo do pagamento do respetivo prémio, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo 5 (cinco) dias subsequentes à respetiva solicitação.

Cláusula 22.ª Comunicações e Notificações

1. Todas as comunicações entre a entidade adjudicante ou o júri do procedimento e os interessados, os candidatos, os concorrentes ou o adjudicatário, relativas à fase de formação do contrato devem ser escritas e redigidas em português, através da plataforma de contratação pública acinGov.

2. 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 Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

Cláusula 23.ª Legislação aplicável

1. O contrato é regulado pelo disposto no CCP e restante legislação aplicável.

2. É ainda aplicável a legislação referida ao longo do presente documento, bem como aquela que, na vigência do contrato, a altere ou substitua.

Capítulo II – Disposições Técnicas

Cláusula 24.ª Especificações técnicas do serviço

1. As cláusulas técnicas do presente caderno de encargos respeitam ao fornecimento, confeção, empratamento, transporte de refeições escolares para os estabelecimentos de ensino da rede pública do concelho de Ílhavo, e ainda, transporte de refeições destinadas aos funcionários do edifício dos Paços do Concelho, bem como refeições confeccionadas e consumidas nos armazéns gerais da entidade adjudicante. Na prestação daqueles serviços terão que ser servidas refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as presentes especificações técnicas, diariamente, durante o tempo letivo (com exclusão dos sábados, domingos, feriados), bem como nos períodos de interrupção letiva e dias previamente definidos pela escola, de acordo com o calendário escolar vigente no período de execução do contrato e autorizados pela DEJDVS.

2. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, nos termos da Lei e orientações vigentes, em especial no especificado nas **Orientações**

sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação, o previsto na circular n.º 3097/DGE/2018 de 8 de agosto de 2018, na Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, e as observâncias constantes no Despacho n.º 10919/2017 de 13 de dezembro, e segundo o previsto no Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei n.º 223/2008, de 18 de novembro, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu, de 29 de abril, e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e de acordo com as captações e indicações de alimentos definidas nas **Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares – julho de 2018 – do Ministério da educação – Direção-Geral da Educação**, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo ementas a aprovar previamente por nutricionista e pela DEJDVS. A seleção e aquisição de produtos alimentares deve estar conforme a Lei n.º 34/2019 de 22 de maio;

3. Para cumprimento do disposto no Regulamento 852/2004, de 29 de abril e do Codex Alimentarius é obrigatória a implementação nas cozinhas geridas pela entidade adjudicante, o Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Cláusula 25.ª Ementas

1. Compete ao adjudicatário cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:
 - a) As captações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DGE/2018 de 8 de agosto de 2018 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica.
 - b) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, tendo em conta as recomendações da Direção-Geral de Saúde. Poderão ainda se servidas dietas específicas justificadas por prescrição médica, como por exemplo por alergias ou intolerâncias alimentares.
2. Compete ao adjudicatário elaborar ementas mensais com indicação do valor nutricional e apresentá-las para aprovação da entidade adjudicante com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a entidade adjudicante. Para o efeito, o prestador de serviços deve enviar as ementas para o Gestor do contrato.
3. Para efeitos do número anterior, compete ao adjudicatário elaborar ementas escolares para dieta mediterrânea e vegetariana. A par destas, devem ainda ser realizadas ementas destinadas aos funcionários da entidade adjudicante.
4. O adjudicatário deverá enviar juntamente com as ementas as respetivas fichas técnicas, assim como arquivá-las em todas as unidades.
5. Qualquer alteração de ementas posterior às validadas pela entidade adjudicante, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo de prévia comunicação verbal.
6. Por forma a garantir o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço em cada unidade, deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a colocar esses alimentos no tabuleiro e ingeri-los em quantidades adequadas atentas as faixas etárias.
7. A composição das ementas mediterrâneas é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE. É permitida a confeção de canja no máximo de 1 vez por mês.

b) Prato principal: carne ou pescado, alternados diariamente, não devendo ser repetidos o mesmo tipo de carne/peixe na mesma semana, e um prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal. Arroz, massa ou batata em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, deverão servir-se leguminosas com a frequência mínima de uma vez por semana.

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com lista dos alimentos autorizados pela DGE;

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada preferencialmente da época, no mínimo 3 variedades e, em alternativa, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, uma vez por semana. Simultaneamente, com as 3 variedades de fruta, e na frequência de uma vez por semana, pode ainda haver doce, gelatina vegetal, pudim, gelado de leite (quantidade mínima de 150ml) e iogurte sólido (meio gordo de aromas de 125gr). É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, com exceção de mousse de chocolate, pudim e gelatina. A sobremesa das refeições transportadas deve ser constituída por uma variedade de fruta da época e, em alternativa, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, uma vez por semana. Simultaneamente, e na frequência de uma vez por semana, pode ainda haver sobremesa doce (as mencionadas a cima).

g) A água é a única bebida permitida, esta deve ser servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

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

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE. A presença de leguminosas torna-se obrigatória quando não estejam presentes no prato principal.

b) Prato principal: fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas ou derivados), não devendo ser repetida o mesmo tipo de proteína na mesma semana. Arroz, massa, batata, cuscuz, mandioca, em dias alternados, variando o modo de confeção.

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

e) Um pão de "mistura" embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;

g) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada preferencialmente da época, no mínimo 3 variedades e, em alternativa, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, uma vez por semana. Simultaneamente, com as 3 variedades de fruta, e na frequência de uma vez por semana,

pode ainda haver doce, sem recurso a laticínios ou com alternativas vegetais que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml). A sobremesa das refeições transportadas deve ser constituída por uma variedade de fruta da época e, em alternativa, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, uma vez por semana. Simultaneamente, e na frequência de uma vez por semana, pode ainda haver sobremesa doce sem recurso a laticínios ou com alternativas vegetais.

h) A água é a única bebida permitida, esta deve ser servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

9. A composição da ementa diferenciada por prescrição médica deve ser o mais semelhante possível à ementa mediterrânea. Devem, sempre que possível, ser fornecidos alimentos semelhantes aos da dieta mediterrânica com as especificidades pretendidas a cada dieta.

10. Em dias que ocorram atividades fora do estabelecimento de ensino (piqueniques ou visitas de estudo) e que haja necessidade de fornecimento de refeição a mesma será constituída por dois pães (50gr) com bife ou hambúrguer ou panado (acondicionados individualmente), uma peça de fruta e uma dose individual de bolacha maria (4 a 6 bolachas) ou um queque. Para as dietas diferenciadas (vegetarianas e outras) a ementa base deve ser mantida e devem ser realizadas as devidas adequações.

11. 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.

12. De forma a dar cumprimento ao ponto anterior o adjudicatário deve manter no armazém de cada unidade, matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

13. A utilização da ementa de recurso carece de justificação e aviso com a devida antecedência à entidade adjudicante, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida.

14. Na confeção das ementas escolares deve-se ter em consideração:

a) É obrigatória a utilização do ovo pasteurizado e do ovo cozido conservado em salmoura, não sendo, por isso, permitida a permanência de ovos "em natureza" nas Instalações das unidades;

b) É interdita a utilização de vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero das refeições;

c) É interdita a utilização de produtos com OGM's (organismos geneticamente modificados) na sua composição;

d) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes pelo menos duas vezes por semana (reduzindo o teor de sal na confeção);

e) É interdita a utilização de vísceras, enchidos e fumados em qualquer confeção.

Cláusula 26.ª Matéria-prima alimentar

1.O adjudicatário deve garantir o aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível no mínimo 2 vezes por semana.

2.O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nas unidades com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nas unidades em que a média for superior a 200 refeições.

3.Em caso de espaço reduzido nos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas dos géneros alimentícios e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

4.A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio das unidades não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

5.O aprovisionamento da matéria-prima não poderá ser efetuado no período entre as 11.00h e as 14.00h.

Cláusula 27.ª Refeições – Utentes do serviço de fornecimento refeições

1.Poderão usufruir do serviço de fornecimento de refeições:

a) Nos estabelecimentos de ensino dos Agrupamentos de Escolas:

i) Os respetivos alunos, o pessoal docente e não docente que neles exerce funções, os membros da comunidade educativa que, pontualmente, a eles virão a deslocar-se no estrito exercício das suas funções e trabalhadores da entidade adjudicante ou outros a exercer funções pontualmente na entidade adjudicante.

ii) Constitui única exceção ao ponto anterior, o fornecimento pontual de refeições a participantes em iniciativas promovidas pelos Agrupamentos de Escolas e/ou pela entidade adjudicante.

b) Nos edifícios da entidade adjudicante, todos os funcionários e participantes em iniciativas promovidas pela mesma.

Cláusula 28.ª Execução e Distribuição

1.A prestação deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento da unidade;

2.O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar nas diferentes fases de receção, armazenamento, preparação, confeção, transporte e distribuição das refeições;

3.O adjudicatário deverá garantir a aprovação das ementas e das quantidades servidas, cumprindo a legislação em vigor e as orientações no que diz respeito às captações, métodos culinários e diversidade. A ementa semanal deverá ser afixada em lugar visível;

4.O adjudicatário será responsável pela qualidade e condições higiénico-sanitárias do fornecimento de refeições, sendo da sua responsabilidade a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar provocada pelas refeições servidas;

5.O adjudicatário é responsável pela aquisição de todos os produtos alimentares e não alimentares necessários para a prestação do serviço, bem como pela seleção e avaliação dos respetivos fornecedores. Qualquer eventual falha no fornecimento dos referidos produtos será da total responsabilidade do adjudicatário;

- 6.O adjudicatário garantirá, necessariamente, o transporte e todo o apoio necessário no caso das refeições transportadas, sendo obrigatório colocar no mínimo 2 (duas) viaturas para o transporte das refeições. Devem ser descritas as rotas a efetuar pelas viaturas afetas ao serviço, com indicação do percurso a efetuar em distância e em tempo, antes do início da execução contrato;
- 7.O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim e ao tipo de ligação a quente, que garanta a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento de ligação a quente e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- 8.Cabe ao adjudicatário fornecer material de limpeza e desgaste necessário ao correto desenvolvimento do serviço de refeições nos estabelecimentos de educação nomeadamente, guardanapos de papel, toalhetes de papel de mãos, toalhetes de papel para os tabuleiros, esfregões para a lavagem de loiça, detergentes manuais e de máquina que cumpram as normas do HACCP, bem como os demais produtos de higiene e limpeza adequados a utilização de máquina. O adjudicatário fica ainda responsável pelo empacotamento de talheres. O fornecimento mencionado é obrigatório para todos os estabelecimentos de ensino onde serão servidas as refeições.
- 9.Cabe ao adjudicatário fornecer, em todos os estabelecimentos onde é prestado o serviço, todos os temperos mencionados na 24ª Clausula referentes ao tempero das saladas;
- 10.Cabe ainda ao adjudicatário, gerir e administrar as instalações de cada uma das cozinhas em funcionamento, assim como garantir a existência de um kit de visitante (protetores sapatos, bata descartável e touca descartável), na quantidade mínima de 3 (três) para cada espaço.
- 11.Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

Cláusula 29.ª Operações de verificação e controlo

- 1.As operações de verificação sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre as instalações, produtos em fase de armazenagem, preparação, confeção, bem como, nos pratos já confeccionados e ainda, sobre as práticas dos manipuladores;
2. A verificação poderá ser exercida pela escola ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais e por visitas aleatórias efetuadas por técnicos da DEJDVS;
- 3.A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, deverá ser fornecida uma refeição diária gratuita, por cada um dos refeitórios em funcionamento à DEJDVS (a entrega deverá ser realizada a cada uma das pessoas indicadas posteriormente pela entidade adjudicante).
4. Os técnicos agregados ao serviço de educação da entidade adjudicante que farão visitas aleatórias às unidades, podem almoçar, gratuitamente, nos espaços de alimentação coletiva.
- 5.Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-la a expensas do adjudicatário;

6.O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção a representantes da entidade adjudicante, bem como a serviços e organismos com competência específica;

7.O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não iliba o adjudicatário da responsabilidade pelo atempado fornecimento das refeições, nem limita o direito de rejeição por parte da escola.

8.O adjudicatário deve recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. Esta recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self servisse e da seguinte forma:

a) uma do início e uma do final são refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração;

b) uma do início e uma do final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.

9.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.

10.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. E ainda, todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada uma das unidades.

11.O adjudicatário obriga-se a realizar análises microbiológicas e a apresentar os resultados à entidade adjudicante. A análise deve incidir essencialmente sobre:

- a) As refeições servidas
- b) O equipamento /palamenta;
- c) O pessoal (mãos);

12.O ponto anterior deve ser realizado cinco vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:

- a) 1ª recolha: 1ª quinzena de outubro; 2ª recolha: 2ª quinzena de novembro; 3ª recolha: 2ª quinzena de janeiro; 4ª recolha: 1ª quinzena de março; 5ª recolha: 2ª quinzena de maio. Devendo seguir o seguinte quadro:

	1ª Recolha	2ª Recolha	3ª Recolha	4ª Recolha	5ª Recolha
Prato que está a ser servido	x		x		x
Salada exposta		x		x	
Garfo/Faca/Colher	x				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		x			
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro			x		
Tábua de corte de carne/ / peixe/ legumes				x	
Facas de preparação					x
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já	x	x	x	x	x

	1ª Recolha	2ª Recolha	3ª Recolha	4ª Recolha	5ª Recolha
preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha					

Cláusula 30.ª Irregularidades

1. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil pelo adjudicatário, de modo a que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, serão comunicadas à DEJDVS, a qual se reserva o direito de proceder à não conferência para efeito de pagamento das refeições ou da(s) parte(s) em falta. Tais irregularidades poderão ainda ser verificadas por técnicos da DEJDVS, as quais atuarão em conformidade.
2. São consideradas como irregularidades:
 - a) O não cumprimento das capitações;
 - b) A má confeção da refeição;
 - c) A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
 - d) A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;
 - e) A fruta ser de má qualidade;
 - f) A introdução de géneros interditos;
 - g) O não cumprimento da ementa prevista.

Cláusula 31.ª Instalações, equipamentos e material

1. O adjudicatário terá à sua disposição, nas instalações específicas, o equipamento, palamenta e material necessário à confeção das refeições;
2. O adjudicatário fica responsável pela utilização e manutenção de toda a palamenta, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos, bem como as reparações e substituições de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação só poderá ser feita por pessoal especializado, e pessoal credenciado no caso dos equipamentos e instalações de gás. A reparação e substituição dos equipamentos, quando em fim de vida, será da responsabilidade da entidade adjudicante;
3. Consideram-se instalações da unidade a cozinha, copa, sala de refeições, despensas, sanitários, corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
4. O adjudicatário poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material da cozinha;
5. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
6. No início do contrato serão elaborados autos de entrega das instalações postas à disposição do adjudicatário, onde serão inventariados os equipamentos existentes, e descrito o seu estado geral, estado de funcionamento, devendo o adjudicatário anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente. O adjudicatário deverá conferir o inventário dos utensílios de cozinha existentes;

7.É da responsabilidade do adjudicatário a manutenção e substituição de todo o equipamento elétrico e a gás das cozinhas, nomeadamente, fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar louça, exaustores, frigoríficos, armários frigoríficos, arcas congeladoras, varinhas mágicas, esquentadores ou termoacumuladores, fogões, fornos, inseto captadores, bem como todos os outros eletrodomésticos que aí existam, decorrente de má utilização ou higienização.

8. O adjudicatário é responsável pela manutenção deste equipamento e que deverá obedecer às seguintes condições:

8.1 No mínimo, verificação técnica, duas vezes por ano e sempre que necessário do respetivo equipamento;

8.2 Execução de todas as reparações necessárias aos equipamentos referidos, com peças de origem ou equivalentes;

8.3 Envio de relatório relativo a cada verificação técnica;

8.4 Antes de efetuar qualquer reparação, o adjudicatário deve contactar a Divisão de Gestão de Equipamentos e Serviços Urbanos do Município de Ílhavo, no sentido de estes informarem se os equipamentos se encontram dentro dos prazos de garantia.

9.O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos adequados e pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários do pessoal. O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua errada aplicação.

10.Todo o equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial;

11.As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados pelo menos uma vez por mês, de modo a que a ventilação se faça adequadamente;

12.O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras. As operações de limpeza referidas podem apenas ser realizadas por empresas da especialidade, respondendo o adjudicatário pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações da unidade;

13.No âmbito da execução do contrato o adjudicatário assegurará nos dias anteriores ao início do ano letivo, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento da unidade para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo igualmente a respetiva limpeza e arrumação um dia antes da reabertura de interrupção letiva e ainda nos dois dias imediatos ao encerramento do mesmo no fim do ano letivo;

14.O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

15.No final do serviço, a entidade adjudicante em articulação com o adjudicatário, deve proceder à atualização do inventário realizado no início do contrato e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

16. A palamenta existente no início do ano letivo terá que ser a existente no final do mesmo, sendo feitos os devidos ajustes (como seja, o aumento do número de refeições), ocorrido ao longo do ano letivo, devendo o adjudicatário manter atualizado o seu inventário;

- 17.A reposição da palamenta será realizada de acordo com as normas a definir entre a entidade adjudicante e o adjudicatário;
18. Findo o contrato, as instalações, equipamento e outro material serão restituídos no estado em que se encontravam no momento da celebração do contrato;
- 19.Os encargos com os telefones, eventualmente, postos à disposição do adjudicatário serão por ele suportados;
- 20.Os encargos com a água, gás e eletricidade são por conta da entidade adjudicante.
- 21.Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.
- 22.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.

Cláusula 32.ª Confeção de refeições para outros fins

- 1.É vedada ao adjudicatário a confeção de qualquer tipo de refeições para outro fim que não o definido no presente caderno de encargos, salvo com autorização da entidade adjudicante.
- 2.É igualmente vedada ao adjudicatário a introdução de refeições confeccionadas exteriormente.

Cláusula 33.ª Pessoal

1. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material e a terceiros;
2. 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 restauração, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário. Assim, o pessoal deve apresentar-se com bata e avental, de cor clara, e touca que cubra, efetivamente, o cabelo. Devem também usar calçado antiderrapante e exclusivo da cozinha;
3. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança deste pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho;
4. 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;
5. O adjudicatário deverá assegurar a substituição e/ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares.
6. Atendendo ao número total de refeições estimado, o adjudicatário deverá assegurar a contratação de pessoal, de acordo com o previsto no Anexo A, acrescentando, a tempo inteiro um Encarregado A. As ementas deverão ser elaboradas por Nutricionista à responsabilidade do

adjudicatário. O número mínimo de trabalhadores, respetivas categorias e cargas horárias, do pessoal afeto em cada unidade deverão estar de acordo com a tabela seguinte.

Tabela 3 - Trabalhadores em serviço em cada unidade

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	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	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700	8	2	10

a) O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro de categoria nunca inferior a 2.ª e os restantes devem ser preparadores.

b) O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

c) Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela.

d) O número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, exceto no primeiro mês de fornecimento de cada ano letivo.

7. É obrigatória em cada unidade, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.

8. O adjudicatário deverá garantir formação específica aos trabalhadores que diariamente trabalham em cada unidade, designadamente no domínio da "Higiene e Segurança Alimentar". Após cada formação, deverá ser enviado certificado à entidade adjudicante.

Cláusula 34.ª Atividades de informação, divulgação e sensibilização da população escolar

1. As ações de informação/divulgação/sensibilização da população escolar deverão versar temas integrados no âmbito da educação alimentar e ambiental;
2. A conceção das ações referidas deverá conciliar as diferentes faixas etárias da população alvo.
3. A planificação e calendário de desenvolvimento das ações propostas serão fixados por acordo entre a entidade adjudicante (com a DEJDVS) e o adjudicatário.



O Presidente da Câmara Municipal de Ílhavo

João António Filipe Campolargo

ANEXO A - MAPA DE REFEIÇÕES

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO / CANTINAS	CONFEÇÃO E CONSUMO LOCAL (CCL) OU REFEIÇÃO TRANSPORTADA (RT)	SOFTWARE DE MARCAÇÃO	PREVISÃO MÉDIA DIÁRIA DE REFEIÇÕES (tempo letivo)	PREVISÃO MÉDIA DIÁRIA DE REFEIÇÕES (interrupções letivas)	PREVISÃO REFEIÇÕES 2023 (SET-DEZ)	PREVISÃO REFEIÇÕES 2024 (JAN-DEZ)	PREVISÃO REFEIÇÕES 2025 (JAN-DEZ)	PREVISÃO REFEIÇÕES 2026 (JAN-JUN)
COZINHA ARMAZÉNS GERAIS								
Funcionários CMI	CCL	Armazéns centrais	26	26	2106	6032	6032	3770
Funcionários CMI	RT	Armazéns centrais	40	40	3240	9280	9280	5800
CE de Coutada (JI+EB1)	RT	SIGA	110	66	8074	23364	23364	14498
CE de Légua (JI+EB1)	RT		58	13	3843	11251	11251	6925
CE de Senhora do Pranto (JI+EB1)	RT		211	122	15400	44591	44591	27658
CE de Vale de Ílhavo (JI+EB1)	RT		73	15	4811	14094	14094	8671
EB1 de Chousa Velha (JI+EB1)	RT		106	55	7617	22093	22093	13687
EB1 de Gafanha d'Aquém (JI+EB1)	RT		106	60	7712	22338	22338	13852
JI da Mata (JI)	RT		19	19	1539	4408	4408	2755
EB1 de Ílhavo (JI+EB1)	RT		123	49	8557	24910	24910	15393
CE de Santa Maria Manuela	RT		126	55	8857	25753	25753	15927
Atividades extra (promovidas pela CMI e/ou	CCL/RT	e-mail			472	1300	1300	850
Férias Divertidas	CCL	e-mail			232	957	957	725
Sub-Total 1					72460	210371	210371	130511
CANTINA EB JOSÉ FERREIRA PINTO BASTO								
REFEIÇÕES 2º E 3º CICLOS	CCL	Micro lo	197	0	12214	36051	36051	22064
Sub-Total 2			197		12214	36051	36051	22064
CANTINA ESCOLA SECUNDÁRIA JOÃO CARLOS CELESTINO GOMES								
REFEIÇÕES 3º CICLO e secundário	CCL	Micro lo	142	0	8804	25986	25986	15904
Sub-Total 3			142		8804	25986	25986	15904
CANTINA EB GAFANHA DA ENCARNÇÃO								
REFEIÇÕES 2º E 3º CICLOS	CCL	GIAE Microabreu	167	0	10354	30561	30561	18704
EB1 de Costa Nova do Prado	RT	SIGA	31	31	1922	7192	7192	4495
Socioeducativo da Gaf.da Encarnção	RT		131	57	9205	26766	26766	16553
Socioeducativo da Gafanha do Carmo	RT		77	38	5496	15953	15953	9878
EB1 de Farol da Barra	RT		79	53	5905	17054	17054	10597
Sub-Total 4			485	179	32882	97526	97526	60227
CANTINA EB GAFANHA DA NAZARÉ								
REFEIÇÕES 2º E 3º CICLOS	CCL	Micro lo	154	0	9548	28182	28182	17248
CE da Cambeia	RT	SIGA	112	44	7780	22652	22652	13996
EB de Chave	RT		109	54	7784	22593	22593	13990
EB1 de Cale da Vila	RT		94	45	6683	19407	19407	12013
EB1 de Marinha Velha	RT		90	25	6055	17695	17695	10905
Sub-Total 4			559	168	37850	110529	110529	68152
CANTINA ESCOLA SECUNDÁRIA GAFANHA DA NAZARÉ								
REFEIÇÕES 3º CICLO e secundário	CCL	Micro lo	265	0	16430	48495	48495	29680
Sub-Total 6			265		16430	48495	48495	29680
Total Ensino Pré-escolar e EB1					117240	342114	342114	211793
Total Ensino Pré-escolar e EB1 COM MARGEM 10%					129612	376325	376325	232972
Total Ensino Básico e Secundário e atividades extra					57822	170575	170575	104450
Total Ensino Básico e Secundário e atividades extra COM MARGEM 10%					63604	187633	187633	114895
Total Funcionários					5346	15312	15312	9570
Total Funcionários COM MARGEM 10%					5881	16843	16843	10527
Total Férias Divertidas					232	957	957	725
Total Férias Divertidas COM MARGEM 10%					255	1053	1053	798
TOTAL POR ANO CIVIL COM MARGEM					199352	581854	581854	359192
TOTAL TRÊS ANOS						1722252		

