

MUNICÍPIO DE PAÇOS DE FERREIRA

CADERNO DE ENCARGOS

Aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares, e respetivo acompanhamento das crianças durante o período de refeição, das creches, da educação pré-escolar e do 1.º ciclo do ensino básico do Município de Paços de Ferreira, para o ano letivo 2025/2026

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

Procedimento 61/F/2025

Índice

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL	1
CADERNO DE ENCARGOS	4
CLÁUSULAS JURÍDICAS.....	4
CLÁUSULA 1ª	4
OBJETO.....	4
CLÁUSULA 2ª	4
CONTRATO	4
CLÁUSULA 3ª	5
PRAZO	5
CLÁUSULA 4ª	5
OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO PRESTADOR DE SERVIÇOS.....	5
CLÁUSULA 5ª	7
OBJETO DO DEVER DE SIGILO.....	7
CLÁUSULA 6ª	7
PRAZO DO DEVER DO SIGILO	7
CLÁUSULA 7ª	8
OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE	8
CLÁUSULA 8ª	8
ACOMPANHAMENTO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E GESTOR DO CONTRATO	8
CLÁUSULA 9ª	8
PREÇO BASE.....	8
CLÁUSULA 10ª	9
PREÇO CONTRATUAL	9
CLÁUSULA 11ª	10
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO	10
CLÁUSULA 12ª	10
REVISÃO DE PREÇOS	10
CLÁUSULA 13ª	11
LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.....	11
CLÁUSULA 14ª	11
TRANSMISSÃO DA POSIÇÃO DE EMPREGADOR NOS CONTRATOS DE TRABALHO	11
CLÁUSULA 15ª	12
PENALIDADES CONTRATUAIS	12
CLÁUSULA 16ª	13
FORÇA MAIOR	13
CLÁUSULA 17ª	14
SEGUROS.....	14
CLÁUSULA 18ª	14
RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO	14
CLÁUSULA 19ª	15
RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO	15
CLÁUSULA 20ª	15
EXECUÇÃO DA CAUÇÃO	15

CLÁUSULA 21ª.....	16
SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DE POSIÇÃO CONTRATUAL	16
CLÁUSULA 22ª.....	16
PROPRIEDADE INTELECTUAL E INDUSTRIAL.....	16
CLÁUSULA 23ª.....	16
COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES.....	16
CLÁUSULA 24ª.....	16
CONTAGEM DOS PRAZOS	16
CLÁUSULA 25ª.....	17
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.....	17
CLÁUSULA 26ª.....	17
CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS	17
PARTE II	19
CLÁUSULAS TÉCNICAS.....	19
CLÁUSULA 27.ª	19
ORGANIZAÇÃO E TIPOLOGIA DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	19
CLÁUSULA 28.ª	21
MAPA DE QUANTIDADES.....	21
CLÁUSULA 29.ª	22
MODO DE ENCOMENDA DAS REFEIÇÕES	22
CLÁUSULA 30.ª	22
FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES.....	22
CLÁUSULA 31.ª	23
FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	23
CLÁUSULA 32.ª	24
EMENTAS	24
CLÁUSULA 33.ª	26
ESPECIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS DAS EMENTAS.....	26
CLÁUSULA 34.ª	27
CAPITAÇÕES.....	27
CLÁUSULA 35.ª	27
MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR	27
CLÁUSULA 36.ª	28
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL	28
CLÁUSULA 37.ª	29
IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE HACCP	29
CLÁUSULA 38.ª	30
PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES.....	30
CLÁUSULA 39.ª	30
VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO	30
CLÁUSULA 40.ª	31
VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE E GARANTIA TÉCNICA	31
CLÁUSULA 41.ª	31
RECURSOS HUMANOS AFETOS AO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES.....	31
CLÁUSULA 42.ª	33
ATUALIZAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DOS BENS OU DOS SERVIÇOS.....	33

CADERNO DE ENCARGOS CLÁUSULAS JURÍDICAS

CLÁUSULA 1ª

OBJETO

1. O presente concurso público, com publicidade internacional, tendente à aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares, e respetivo acompanhamento das crianças durante o período de refeição, das creches, da educação pré-escolar e do 1.º ciclo do ensino básico do Município de Paços de Ferreira, para o ano letivo 2025/2026, tem por objeto a celebração de quatro contratos distintos, enquanto resultado das adjudicações realizadas a cada um dos quatro Lotes a concurso, melhor identificados no **Anexo A** ao presente.
2. O presente Caderno do Encargos compreende as cláusulas jurídicas, técnicas e económicas a incluir nos contratos a celebrar na sequência do presente procedimento e compreende a prestação de serviços de confeção, fornecimento e distribuição de refeições escolares transportadas a quente, de acordo com as exigências técnicas constantes no presente caderno de encargos, e, bem assim, os serviços de acompanhamento das crianças dentro e fora do refeitório, durante o período em que é fornecida a refeição.
3. Os quatro contratos adjudicados terão de respeitar as mesmas cláusulas jurídicas e técnicas do presente caderno de encargos, com exceção das quantidades, dos recursos humanos a afetar e dos locais a prestar o serviço, que serão distintos para cada um dos Lotes a concurso, melhor identificados no **Anexo A** ao presente.

CLÁUSULA 2ª

CONTRATO

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número 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 CCP e aceites pelo locatário, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

CLÁUSULA 3ª

PRAZO

1. O presente contrato **entra em vigor no dia 1 de setembro de 2025 e termina no dia 14 de agosto de 2026**, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. O Adjudicatário obriga-se a iniciar a prestação dos serviços no dia 1 de setembro de 2025, devendo este ser notificado para o efeito pela Entidade Adjudicante com uma antecedência mínima de 3 dias úteis.

CLÁUSULA 4ª

OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a Proceder à prestação do serviço de fornecimento de refeições durante o período da vigência do contrato, todos os dias úteis em que os estabelecimentos escolares e creches se encontram em funcionamento, com início no 1º dia útil do mês de setembro de 2025 até 14 de agosto de 2026, de acordo com o calendário escolar a ser aprovado pelo Ministério da Educação, bem como pela aprovação do Regulamento das Creches Municipais de Paços de Ferreira.
 - b Proceder à prestação do serviço de fornecimento de refeições nas quantidades requisitadas e nos estabelecimentos de ensino constantes do **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas e/ou transportadas em boas condições de higiene e sanitárias;
 - c Fornecer as refeições objeto do contrato conforme as características e condições técnicas e requisitos mínimos definidos nas cláusulas técnicas do presente Caderno de Encargos;
 - d Assegurar a integração dos trabalhadores melhor identificados no **Anexo B** ao presente Caderno de Encargos, através da aceitação da transmissão da posição de empregador nos respetivos contratos de trabalho, e respeitando as respetivas categorias profissionais e o local onde exercem as suas funções, tudo de acordo com a Cláusula 14.ª do presente Caderno de Encargos. Os trabalhadores melhor identificados no **Anexo B** serão contabilizados para cumprimento do “rácio mínimo” de recursos humanos a alocar à presente prestação de serviços, definido para cada estabelecimento escolar, constante do **Anexo A** ao presente;
 - e Assegurar a colocação do demais pessoal necessário à presente prestação de serviços, conforme determinado nas especificações técnicas do presente Caderno de Encargos, para cumprimento do “rácio mínimo” definido para cada estabelecimento escolar, constante do **Anexo A** ao presente;
 - f Nomear, para cada escola que integra o respetivo lote adjudicado (**Anexo A**), um técnico responsável pela gestão do serviço de acompanhamento das crianças durante o período de refeições, sendo que, para cada escola deverá ser nomeado um técnico diferente;

- g Executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, utilizando os conhecimentos técnicos, o Know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas;
 - h Assegurar o fornecimento de refeições de dietas alimentares especiais de acordo com o prescrito no atestado médico;
 - i Fornecer refeições variadas, cuidadas e de qualidade de acordo com as especificações técnicas referidas no Caderno de Encargos, diariamente, durante o tempo letivo e nos dias de interrupção letiva e período de férias;
 - j Ministras a necessária e adequada formação teórico/prática, em matéria de higiene e segurança alimentar, a todo o pessoal que manuseia os alimentos, distribui e acompanha as refeições, de acordo com o estabelecido nas cláusulas técnicas;
 - k Acautelar a possibilidade de ter de adotar, em sede de execução de contrato, planos de contingência, para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, em situação declarada, ou em fase de reposição da normalidade, sem prejuízo das regras aplicáveis aos casos de força maior constantes no art.º 20º do presente caderno de encargos;
 - l Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários;
 - m Efetuar o transporte, armazenagem e conservação dos géneros alimentares em rede de frio adequada;
 - n Confirmar os dados constantes da aplicação informática de registo/controlo de refeições e/ou do Mapa de controlo diário das refeições (**Anexo C** ao presente) e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado;
 - o Desenvolver atividades de divulgação de informação/sensibilização da população escolar, no âmbito da educação alimentar e ambiental e de acordo com as faixas etárias a que se dirige e em estreita articulação com os coordenadores de estabelecimento e com o Pelouro da Educação da Câmara Municipal de Paços de Ferreira;
 - p 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;
 - q Dar conhecimento imediato de toda e qualquer situação que possa a vir prejudicar, impedir, tornar mais oneroso ou difícil o cumprimento pontual e atempado de qualquer das obrigações emergentes do contrato;
 - r Dar informação sobre qualquer imprevisto que surja no decorrer do fornecimento do serviço;
 - s Apresentar relatórios e outras informações sempre que solicitado pela entidade adjudicante;
 - t Cumprir com a Lei n.º 34/20219 de 22 de maio que *“Define os critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos”*.
2. O Adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar ou outras situações anómalas derivadas do fornecimento.

3. No decurso da execução do contrato, o adjudicatário deverá garantir a manutenção, assistência técnica, reparação e substituição dos equipamentos existentes nos refeitórios escolares e disponibilizados pelo Município de Paços de Ferreira e informar das anomalias e problemas que ocorram nos mesmos.
4. O Adjudicatário deve garantir todas as condições de segurança e saúde no trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções no Município de Paços de Ferreira, ao abrigo do presente contrato, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.
5. O Adjudicatário obriga-se a possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o integral e pontual cumprimento das obrigações legais e contratuais.
6. No prazo máximo de **10 (dez) dias** contados da celebração do contrato, e sem prejuízo do disposto na alínea f), do n.º 1, da presente cláusula, o adjudicatário deverá nomear um responsável global pela execução do presente contrato ao qual, em qualquer momento, poderão ser solicitados esclarecimentos sobre a execução do contrato, sendo que, a sua eventual substituição, deve ser comunicada com um prazo mínimo de antecedência de 3 (três) dias úteis.
7. O Adjudicatário obriga-se a apresentar, antes do início da vigência do contrato, definido na cláusula 3.ª do presente Caderno de Encargos, o certificado do registo criminal dos recursos humanos que, no desenvolvimento da prestação de serviços, venham a ter contacto regular com menores.
8. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo adjudicatário em cumprimento da presente cláusula devem ser redigidos a escrito e na língua portuguesa.

CLÁUSULA 5ª

OBJETO DO DEVER DE SIGILO

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Paços de Ferreira, 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.

CLÁUSULA 6ª

PRAZO DO DEVER DO SIGILO

O dever do sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 (cinco) anos a contar do cumprimento ou cessação, 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.

CLÁUSULA 7ª

OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

1. Constituem especificamente obrigações da Entidade Adjudicante:
 - a. Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário, após a devida verificação;
 - b. Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
 - c. Articular com diretores dos agrupamentos de escolas, coordenadores das creches e nutricionistas do Município a supervisão diária do serviço de refeições, sendo estes considerados como representantes locais da entidade adjudicante.
2. A Entidade Adjudicante está sujeita a todas as obrigações previstas no Código dos Contratos Públicos, nos termos aplicáveis.

CLÁUSULA 8ª

ACOMPANHAMENTO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E GESTOR DO CONTRATO

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade de 60 dias, reuniões de coordenação com os representantes do Município de Paços de Ferreira, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
2. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser obrigatoriamente submetidos a escrito e integralmente redigidos em português.
3. O prestador de serviços deve responder em tempo útil a todas as dúvidas e solicitações do gestor do contrato, que representa a Entidade Adjudicante durante toda a execução do contrato e a quem compete o seu acompanhamento permanente, nos termos do disposto no artigo 290.º-A do CCP.

CLÁUSULA 9ª

PREÇO BASE

1. O preço base global, para efeitos do presente procedimento, correspondente ao montante máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto dos quatro contratos a celebrar, e é fixado em **€2.836.877,18 (dois milhões, oitocentos e trinta e seis mil, oitocentos e setenta e sete euros e dezoito cêntimos)**, ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço base referido no número anterior é decomposto nos seguintes lotes e pelos respetivos preços base por lote:

- a. **Lote 1:** € 238.765,95 (duzentos e trinta e oito mil, setecentos e sessenta e cinco euros e noventa e cinco cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - b. **Lote 2:** € 670.146,96 (seiscentos e setenta mil, cento e quarenta e seis euros e noventa e seis cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - c. **Lote 3:** € 1.229.798,35 (um milhão, duzentos e vinte e nove mil, setecentos e noventa e oito euros e trinta e cinco cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - d. **Lote 4:** € 698.165,92 (seiscentos e noventa e oito mil, cento e sessenta e cinco euros e noventa e dois cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.
3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, são igualmente fixados os seguintes parâmetros base de preços unitários, por refeição:
- 3.1. Refeições escolares para alunos do pré-escolar e 1.º ciclo:
- a. **Lote 1:** € 4,03 (quatro euros e três cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - b. **Lote 2:** € 3,45 (três euros e quarenta e cinco cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - c. **Lote 3:** € 3,52 (três euros e cinquenta e dois cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor;
 - d. **Lote 4:** € 3,93 (três euros e noventa e três cêntimos), ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.
4. As propostas apresentadas nunca poderão ultrapassar quer os parâmetros base de preços unitários por refeição (por lote), quer o preço base (por lote), todos devidamente acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.

CLÁUSULA 10ª

PREÇO CONTRATUAL

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato a celebrar, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Paços de Ferreira pagará ao adjudicatário o preço unitário por refeição constante da proposta adjudicada (por lote), multiplicado pelo número de refeições encomendadas, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O Preço Contratual será determinado por aplicação do preço unitário por refeição constante da proposta adjudicada (por lote) ao número de refeições máximas estimadas (para cada lote), melhor identificadas no **Anexo A** ao presente.
3. O preço referido nos números anteriores não poderá ultrapassar, em qualquer caso, quer os preços base unitários (por refeição), quer o preço base (por lote), identificados na cláusula anterior.
4. Os preços referidos nos números anteriores incluem todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não seja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
5. Os encargos com a água, gás e eletricidade dos refeitórios serão suportados pelo Município de Paços de Ferreira.

CLÁUSULA 11ª

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. As quantias devidas pelo contraente público, nos termos da cláusula anterior, serão pagas no prazo de 60 (sessenta) dias após a receção e confirmação pelo Município de Paços de Ferreira das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA e só podem ser emitidas após o vencimento das obrigações respetivas, devendo ainda cumprir com as exigências impostas pela LCPA, Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na sua redação atual.
2. Para efeitos do número anterior, as obrigações consideram-se vencidas mensalmente, sendo o montante determinado em função dos serviços prestados no mês transato e mediante o envio (nos primeiros 5 dias úteis de cada mês) da fatura discriminada, com o respetivo número sequencial de compromisso, referente ao número de refeições encomendadas por cada estabelecimento de ensino, de acordo com os números seguintes.
3. Como elemento justificativo dos montantes a pagar, o prestador de serviços deverá enviar juntamente com a fatura a listagem com a identificação e número de refeições encomendadas por aluno, bem como o mapa mensal de controlo diário do serviço de refeições, devidamente assinado pelo coordenador de estabelecimento e com o carimbo do respetivo estabelecimento de ensino, de acordo com a cláusula 39.º do presente caderno de encargos.
4. Para além do previsto no número anterior, o prestador de serviço deverá remeter, igualmente, o mapa resumo das refeições servidas (**Anexos C e D**) ou relatórios da Plataforma da Educação.
5. Deverão ser cumpridas pelo prestador do serviço as normas e regras relativas à faturação eletrónica e respetivo envio.
6. Em caso de discordância por parte do Município de Paços de Ferreira, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este 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 da nova fatura corrigida.
7. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no ponto número 1, as faturas são pagas através de transferência bancária para a Instituição de crédito indicada pelo prestador de serviços.

CLÁUSULA 12ª

REVISÃO DE PREÇOS

1. No decurso da execução do contrato, o preço unitário das refeições escolares a fornecer para os alunos do pré-escolar e 1.º ciclo pode ser revistos nos termos legais e em função da revisão da Retribuição Mínima Mensal Garantida (RMMG), nos termos do número seguinte.
2. A percentagem exata a aplicar na revisão de preços será aquela que resultar do impacto que a revisão da RMMG tiver sobre a componente salarial e respetivos encargos nos preços unitários adjudicados para as refeições escolares, tendo por base e limite máximo a percentagem aplicada na referida alteração da RMMG.
3. A revisão de preços fica, porém, dependente da comunicação escrita a apresentar pelo adjudicatário à entidade adjudicante, devidamente fundamentada e com a

demonstração do impacto referido no número anterior, entrando em vigor no mês seguinte à entrada em vigor do diploma que proceda à revisão do RMMG.

4. Do decurso da execução do contrato, o preço das refeições a fornecer para o pessoal docente e não docente pode ser revisto em função da evolução do preço de venda das refeições a fornecer aos trabalhadores da Administração Pública, calculado com base na legislação em vigor.

CLÁUSULA 13ª

LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

A prestação dos serviços de fornecimento de refeições objeto do presente contrato deve ser executada nos estabelecimentos de ensino indicados no **Anexo A**, tendo em conta os respetivos horários de funcionamento e o disposto nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

CLÁUSULA 14ª

TRANSMISSÃO DA POSIÇÃO DE EMPREGADOR NOS CONTRATOS DE TRABALHO

1. Para cumprimento do “rácio mínimo” de pessoal necessário à presente prestação de serviços, definido para cada estabelecimento escolar de acordo com o **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos, o adjudicatário fica obrigado, nos termos do artigo 285.º, n.º 10 do Código do Trabalho, a proceder à devida integração dos trabalhadores com contrato de trabalho, que atualmente exercem funções nos respetivos locais de trabalho – os estabelecimentos escolares – concordantes com a prestação de serviços objeto do(s) contrato(s) a celebrar para cada um dos Lotes a concurso, respeitando as respetivas categorias profissionais, base remuneratória e o local onde exercem as suas funções, melhor identificados no **Anexo B** ao presente.
2. Nesse sentido, o adjudicatário obriga-se a aceitar a transmissão da posição de empregador nos contratos de trabalho melhor identificados no **Anexo B** ao presente, através do cumprimento do procedimento de transmissão de unidade económica, previsto nos artigos 285.º e seguintes do Código do Trabalho.
3. A aceitação do adjudicatário da posição de empregador em cada um dos vínculos laborais nos termos referidos no número anterior implica a preservação da tipologia de vínculo laboral, do estatuto remuneratório, benefícios sociais adquiridos, antiguidade, categoria profissional e conteúdo funcional de cada trabalhador.
4. No prazo de 3 (três) dias a contar da celebração do contrato entre o adjudicante e o adjudicatário, será fornecida a este uma lista nominativa dos trabalhadores, cujas categorias, funções e base remuneratória se encontram elencadas no **Anexo B**.
5. O adjudicatário dispõe de um prazo de 3 (três) dias úteis a contar do início da vigência do contrato de concessão para comunicar à Segurança Social a transmissão de unidade económica ocorrida e, consequentemente, que passa a assumir a posição de empregador nos contratos de trabalho indicados no n.º 2.
6. O adjudicatário só pode desonerar-se total ou parcialmente da obrigação a que se referem os números anteriores caso os trabalhadores tipologicamente elencados no

Anexo B e identificados na lista nominativa referida no n.º 4 da presente cláusula se oponham à transmissão da unidade económica, nos termos do artigo 286.º-A, do Código do Trabalho.

7. O empregador transmitente responderá pelos créditos do trabalhador emergentes do contrato de trabalho, da sua violação ou cessação, bem como pelos encargos sociais correspondentes, vencidos até à data da transmissão, cessão ou reversão, durante os dois anos subsequentes a esta.
8. Os termos e condições supra elencados não prejudicam as normas eventualmente previstas em instrumento de regulamentação coletiva de trabalho aplicável às sobreditas relações laborais.

CLÁUSULA 15ª

PENALIDADES CONTRATUAIS

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Paços de Ferreira pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
 - a. Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao valor total das refeições em falta e indemnizará o Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação de substituição;
 - b. Sempre que se verifique que a qualidade das refeições não corresponde ao contratado, a entidade adjudicante poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas para esse dia, devendo ainda a entidade adjudicatária compensar o adjudicante suportando eventuais despesas inerentes ao prejuízo causado;
 - c. Sempre que se verifique uma alteração à ementa, sem que haja acordo prévio pelo Município, será aplicada a penalização de 10% sobre o valor total a pagar pelas refeições desse dia;
 - d. Sempre que se verifique incumprimento das características organoléticas da refeição, ausência de algum género alimentício ou incumprimento das capitações, será aplicada a penalização de 20% sobre o valor total a pagar pelas refeições desse dia;
 - e. Sempre que se verifique um incumprimento das obrigações referentes ao mapa de pessoal, previstas na lei e no presente Caderno de Encargos, pode ser aplicada uma sanção até 50% do preço unitário da refeição escolar, multiplicado pelo número de refeições confeccionadas no período do incumprimento.
 - f. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento das refeições por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma indemnização à entidade adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e, simultaneamente, de uma coima de € 5,00 por cada refeição não servida.
2. O elenco dos incumprimentos disposto no artigo anterior é meramente indicativo, podendo ser ainda aplicadas penas pecuniárias por outros incumprimentos, no valor total do preço unitário das refeições afetadas pelo incumprimento.

3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Paços de Ferreira pode exigir-lhe uma sanção pecuniária de até 20% do preço contratual.
5. Ao valor da sanção pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo do ponto número 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenham determinado a resolução do contrato.
6. O Município pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
7. As penas pecuniárias previstas no presente artigo não obstam a que o Município de Paços de Ferreira exija uma indemnização pelo dano excedente.

CLÁUSULA 16ª

FORÇA MAIOR

1. Não podem ser impostas penalidades ao locatário, 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 com 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 ou ainda a falta de decisão por parte do Município de Paços de Ferreira, sempre que esta seja indispensável para a continuação da prestação de serviços.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do locatário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do locatário 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 da natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo locatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo locatário ou de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do locatário 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 locatário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de (orça 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 17ª

SEGUROS

1. O prestador de serviços e os seus subcontratados obrigam-se a celebrar previamente ao início da execução do contrato, os seguintes contratos de seguro, relacionados com os seguintes riscos:
 - a. Acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal empregue na execução do contrato, a qualquer título;
 - b. Responsabilidade civil pela atividade objeto do presente contrato, com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador, seguro multirriscos ou de incêndio;
 - c. Responsabilidade civil automóvel, cuja apólice deve abranger toda a frota de veículos de locomoção afeta, direta ou indiretamente, à execução do presente contrato.
2. Os contratos de seguro referidos no número anterior também devem garantir a cobertura de danos a bens confiados (danos causados a bens da propriedade do Município de Paços de Ferreira, existentes nos locais onde decorrem os trabalhos) e possuir ainda a garantia de pós-trabalhos.
3. As apólices referidas no número 1 da presente cláusula devem ter um capital mínimo seguro não inferior a € 500.000,00, não podendo ser anulado ou reduzido durante todo o período de vigência do contrato.
4. O prestador de serviços e os seus subcontratados comprometem-se a manter as apólices de seguro previstas no presente Cadernos de Encargos, e demais legislação aplicável, podendo o Município de Paços de Ferreira, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos mesmos, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 10 dias.
5. A existência dos seguros indicados nos números anteriores, bem como de outros obrigatórios por lei, não exime o prestador de serviços da sua obrigação de indemnizar pelos prejuízos não cobertos por estes, referentes a sinistros por que seja responsável.
6. Deverá ser celebrado contratos de seguro para cada lote/contrato, independentemente de ser a mesma entidade a prestar todos os serviços objeto dos 4 lotes a concurso.

CLÁUSULA 18ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Paços de Ferreira pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações

que lhe incumbem, designadamente pelo atraso na prestação dos serviços, ou no cumprimento de qualquer obrigação.

2. Para efeitos do presente artigo, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações, em relação a cada uma das entidades fornecedoras:
 - a. Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
 - b. Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no presente caderno de encargos e nos contratos de aquisição;
 - c. Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável ao prestador de serviços;
 - d. Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
 - e. Incumprimento, por parte do fornecedor, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
 - f. Falsas declarações.
3. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo contraente público.
4. A resolução dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba às entidades adquirentes, nos termos gerais de direito.

CLÁUSULA 19ª

RESOLUÇÃO POR PARTE DO ADJUDICATÁRIO

O Adjudicatário pode resolver o contrato nos termos do disposto no artigo 332.º do CCP.

CLÁUSULA 20ª

EXECUÇÃO DA CAUÇÃO

1. O exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais pelo cocontratante, será garantido por caução a apresentar nos termos descritos no Programa do Concurso.
2. A caução prestada para bom cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Concurso, pode ser executada pelo Município de Paços de Ferreira, sem necessidade de prévia decisão judicial, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades contratuais, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
3. A execução parcial ou total da caução impõe ao prestador de serviços o dever de proceder à respetiva reposição integral, no prazo máximo de 10 (dez) dias após notificação do Município de Paços de Ferreira.
4. A resolução do contrato não impede a execução da caução, se houver motivo para tal.

5. A liberação da caução ou dos valores retidos segue os termos previstos no Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 21ª

SUBCONTRATAÇÃO E CESSÃO DE POSIÇÃO CONTRATUAL

1. Ressalvadas as exceções previstas no artigo 317.º do CCP, são admitidas a subcontratação e a cessão da posição contratual, desde que comunicados por escrito e devidamente autorizadas pela outra parte.
2. A autorização da cessão contratual e da subcontratação depende de prévia apresentação dos documentos de habilitação da nova parte, que sejam exigidos ao cedente/subcontratante na fase de formação do contrato em causa, bem como do preenchimento dos requisitos mínimos de capacidade financeira e técnica por parte do cessionário/subcontratado.
3. Para efeitos da cessão de posição contratual e da subcontratação, no decurso da fase de execução, será apresentada ao Município de Paços de Ferreira uma proposta fundamentada e instruída com os documentos referidos no ponto anterior.

CLÁUSULA 22ª

PROPRIEDADE INTELECTUAL E INDUSTRIAL

1. Os contraentes garantem que respeitam as normas relativas à propriedade intelectual e industrial, designadamente, direitos de autor, licenças, patentes e marcas registadas, relacionadas com o hardware, software e documentação técnica que utilizam no desenvolvimento da sua atividade.
2. O Município de Paços de Ferreira não assume qualquer responsabilidade por infrações cometidas pelo prestador de serviços, no âmbito da execução do contrato, relativamente a direitos de propriedade intelectual e industrial, relacionados com o hardware, software e documentação técnica por este utilizado, cujos direitos e autorizações legais para o efeito devam por ele ser assegurados.

CLÁUSULA 23ª

COMUNICAÇÕES E NOTIFICAÇÕES

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do CCP, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

CLÁUSULA 24ª

CONTAGEM DOS PRAZOS

À contagem dos prazos previstos no contrato, serão aplicáveis as normas contidas no artigo 471.º do CCP, sendo estes contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

CLÁUSULA 25ª**LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

Em todos os aspetos não regulados, ao contrato são aplicáveis as normas do CCP e restante legislação aplicável.

CLÁUSULA 26ª**CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS
PESSOAIS**

1. O prestador de serviços obriga-se, durante a vigência do contrato e mesmo após a sua cessação, a não ceder, revelar, utilizar ou discutir com quaisquer terceiros, todas e quaisquer informações e ou elementos que lhe hajam sido confiados pelo Município de Paços de Ferreira ou de que tenha tido conhecimento no âmbito do contrato ou por causa dele.
2. Os dados pessoais a que o prestador de serviços tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Município de Paços de Ferreira, ao abrigo do contrato, serão tratados em estrita observância das regras e normas do contraente público, não podendo este em caso algum utilizar os dados para fins próprios.
3. O prestador de serviços compromete-se, designadamente, a não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Município de Paços de Ferreira, ao abrigo do contrato, sem que para tal tenha sido expressamente instruído, por escrito, pelo contraente público.
4. No caso em que o prestador de serviços seja autorizado pelo Município de Paços de Ferreira a subcontratar outras entidades para a realização da sua prestação contratual, o mesmo será o único responsável pela escolha das empresas subcontratadas, bem como por toda a atuação destas.
5. O prestador obriga-se a garantir que as empresas por si subcontratadas cumprirão o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais (Lei n.º 67/98, de 26 de outubro, LPDP), e na demais legislação aplicável, em particular o Regulamento (EU) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, devendo tal obrigação constar dos contratos escritos que o prestador/locatário celebre com outras entidades por si subcontratadas.
6. O prestador do serviço obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, nomeadamente a:
 - a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pelo Município de Paços de Ferreira, única e exclusivamente para efeitos da realização das prestações compreendidas no objeto do contrato;
 - b) Observar os termos e condições constantes dos instrumentos de legalização respeitantes aos dados tratados;
 - c) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos dados pessoais;

- d) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que o Município de Paços de Ferreira esteja vinculada, desde que tais regras lhe sejam previamente comunicadas;
 - e) Pôr em prática as medidas técnicas e de organização necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta do Município de Paços de Ferreira contra a respetiva destruição, acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizado, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos dados pessoais;
 - f) Prestar ao Município de Paços de Ferreira toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais efetuado ao abrigo do contrato e manter o contraente público informado em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos dados em causa ou que de algum modo possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
 - g) Assegurar que os seus colaboradores cumpram todas as obrigações previstas no contrato.
7. O prestador de serviços será responsável por qualquer prejuízo com que o Município de Paços de Ferreira venha a incorrer em consequência do tratamento, por parte da mesma e/ou dos seus colaboradores, de dados pessoais com violação das normas legais aplicáveis e/ou do disposto no contrato.
8. Para efeitos do disposto nos números anteriores, entende-se por "colaborador" toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao prestador, incluindo, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o prestador e o referido colaborador.
9. A obrigação de sigilo prevista na presente cláusula mantém-se em vigor mesmo após a cessação do presente contrato, independentemente de qualquer motivo.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

CLÁUSULA 27.^a

ORGANIZAÇÃO E TIPOLOGIA DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. A prestação dos serviços de fornecimento de refeições objeto do(s) contrato(s) a celebrar deve ser executada nos estabelecimentos de ensino indicados no **Anexo A**, ficando o prestador de serviços obrigado a respeitar a seguinte tipologia:

Lotes	Estabelecimento de Ensino e Educação	cozinha apetrechada	Tipologia do Serviço
Lote 1	Escola Básica de Penamaior	Sim	Refeição confeccionada no Local
Lote 2	Escola Básica de Arreigada	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Frazão	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Seroa	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Ferreira	Não	Refeição transportada para o local
Lote 3	Escola Básica de Freamunde	Sim	Refeição confeccionada no Local
	Escola Básica de Raimonda	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Figueiró	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Meixomil	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica N.º 2 PFR	Não	Refeição transportada para o local
Lote 4	Escola Básica de Lamoso	Sim	Refeição confeccionada no Local
	Escola Básica de Carvalhosa	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Eiriz	Não	Refeição transportada para o local
	Escola Básica de Sanfins	Não	Refeição transportada para o local

2. Sem prejuízo do número anterior, fica ainda o prestador de serviços obrigado a respeitar a seguinte organização do serviço, por forma a que seja feito um uso mais eficiente das instalações e dos equipamentos Municipais:
- a. **No Lote 1**, sem prejuízo das demais obrigações previstas, o cocontratante deverá assegurar a prestação do serviço de fornecimento de refeições através

da confeção das mesmas nas instalações da Escola Básica de Penamaior, que serão cedidas pelo Município e já se encontram totalmente equipadas (**Anexo E**) para o efeito, exceto com palamenta fina (que ficará ao encargo do adjudicatário);

- b. **No Lote 2**, sem prejuízo das demais obrigações previstas, o cocontratante deverá assegurar a prestação do serviço de fornecimento de refeições através do transporte de refeições a quente confeccionadas em local próprio (de responsabilidade do cocontratante) para os respetivos refeitórios das escolas pertencentes ao presente Lote.

O Município poderá disponibilizar os espaços de cozinha de uma das escolas para a confeção da totalidade das refeições para este lote. O apetrechamento da cozinha com todos os equipamentos e utensílios necessários à confeção das refeições é da exclusiva responsabilidade do cocontratante, sendo que, no final do contrato, todo este equipamento deverá ser removido pelo mesmo.

Caso opte pela instalação de cozinha, ficarão ainda ao encargo do cocontratante todas as despesas inerentes ao transporte de refeições para os outros estabelecimentos de ensino que integram este lote.

- c. **No Lote 3**, sem prejuízo das demais obrigações previstas, o cocontratante deverá assegurar a prestação do serviço de fornecimento de refeições da seguinte forma:

i) Confeção de todas as refeições a fornecer para o Lote 3 nas instalações da Escola Básica de Freamunde, que serão cedidas pelo Município e já se encontram totalmente equipadas (**Anexo E**) para o efeito, exceto com palamenta fina (que ficará ao encargo do adjudicatário);

ii) Transporte das refeições confeccionadas no local identificado na subalínea anterior para os respetivos refeitórios das escolas pertencentes ao Lote 3.

Ficarão ao encargo da entidade adjudicatária todas as despesas inerentes ao transporte de refeições para os outros estabelecimentos de ensino pertencentes ao Lote 3.

- d. **No Lote 4**, sem prejuízo das demais obrigações previstas, o cocontratante deverá assegurar a prestação do serviço de fornecimento de refeições da seguinte forma:

i) Confeção de todas as refeições a fornecer para o Lote 4 nas instalações da Escola Básica de Lamoso, que serão cedidas pelo Município e já se encontram totalmente equipadas (**Anexo E**) para o efeito, exceto com palamenta fina (que ficará ao encargo do adjudicatário);

ii) Transporte das refeições confeccionadas no local identificado na subalínea anterior para os respetivos refeitórios das escolas pertencentes ao Lote 4.

Ficarão ao encargo da entidade adjudicatária todas as despesas inerentes ao transporte de refeições para os outros estabelecimentos de ensino pertencentes ao Lote 4.

3. Em casos excecionais, devidamente justificados pelo Município de Paços de Ferreira, os serviços que constituem objeto do presente Caderno de Encargos, poderão ser alterados, nomeadamente o alargamento/diminuição do número de refeitórios e/ou alteração ou alargamento dos locais do fornecimento as refeições.

4. São da responsabilidade do cocontratante todas as despesas e custos com transporte inerentes à prestação de serviço.

5. São da responsabilidade do contraente público todos os encargos associados ao fornecimento da energia, gás e água na armazenagem, preparação e distribuição das refeições, sempre que estas atividades sejam realizadas nas instalações de sua propriedade ou de sua gestão.
6. O cocontratante deverá considerar seu encargo, a manutenção dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados pela entidade adquirente.

CLÁUSULA 28.^a

MAPA DE QUANTIDADES

1. A quantidade máxima de refeições previstas contratar, para toda a vigência do contrato (ano letivo 2025/2026), é a seguinte:

Lotes	Estabelecimento de Ensino e Educação	N.º Estimado de refeições Creche Anual	Nº Estimado de refeições EPE Anual	Nº Estimado de refeições 1º ciclo Anual
Lote 1	Escola Básica de Penamaior	7552	14690	37064
Lote 2	Escola Básica de Arreigada	7552	14012	21470
	Escola Básica de Frazão	7552	19662	27120
	Escola Básica de Seroa	7552	1130	22826
	Escola Básica de Ferreira	7552	20340	27120
	Escola Básica de Freamunde	7552	41132	59438
Lote 3	Escola Básica de Raimonda	---	11300	18984
	Escola Básica de Figueiró	7552	11074	21244
	Escola Básica de Meixomil	7552	16950	28928
	Escola Básica N.º 2 PFR	7552	36838	73676
	Escola Básica de Lamoso	7552	10170	16046
Lote 4	Escola Básica de Carvalhosa	7552	19210	35708
	Escola Básica de Eiriz	7552	14464	18080
	Escola Básica de Sanfins	7552	14916	18758

2. Conforme definido na Cláusula 10.^a do presente Caderno de Encargos, o Cocontratante será pago pela aplicação do preço unitário apresentado na sua proposta ao número de refeições encomendadas pelo Município de Paços de Ferreira, nos termos das presentes cláusulas técnicas.
3. O número de refeições estimadas no quadro anterior diz apenas respeito às quantidades máximas de refeições a fornecer e tem caráter meramente indicativo, pelo que o número de refeições efetivamente encomendadas encontrar-se-á sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo, do número de crianças e alunos que frequentam os Serviços de apoio à família nas interrupções letivas e férias ou outros fatores direta ou indiretamente relacionados, podendo ser, em todo o caso, inferior àquele.
4. As quantidades previstas fornecer diariamente para cada estabelecimento de ensino e creches são calculadas por estimativa e estão indicadas no **Anexo A** do

presente. Estas quantidades representam apenas perspectivas de consumo diário, não estando o contraente público vinculado à aquisição total das mesmas.

5. Não é devido ao Cocontratante qualquer tipo de contrapartida financeira por parte do Município de Paços de Ferreira pela requisição de menos refeições que aquelas que se encontram previstas na presente Cláusula e no **Anexo A** ao presente Caderno de Encargos.

CLÁUSULA 29.^a

MODO DE ENCOMENDA DAS REFEIÇÕES

1. Nos termos da Cláusula 10.^a do presente Caderno de Encargos, o Cocontratante será pago pela aplicação do preço unitário apresentado na proposta adjudicada ao número de refeições encomendadas pelo Município de Paços de Ferreira.
2. O número de refeições encomendadas será determinado anualmente, mediante o número de crianças admitidas em creches e das candidatura dos alunos à ação social escolar, e informado ao Cocontratante.
3. O número de refeições encomendadas nos termos do número anterior pode ser sempre alterado até às 12h00 do dia útil imediatamente anterior ao do respetivo fornecimento, tendo em consideração novas candidaturas ou desistências do serviço.

CLÁUSULA 30.^a

FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1. Os horários de fornecimento de refeições serão os seguintes:
 - a) Todos os dias úteis, as refeições deverão ser entregues, nos respetivos refeitórios, até às 11h nas creches e até às 11h45 para as restantes crianças e alunos, por forma a que o seu consumo, no próprio dia, possa decorrer a partir das 12h00 e até às 14h00;
 - b) Os funcionários que exerçam funções de acompanhamento das crianças durante o período de refeição deverão encontrar-se nos respetivos refeitórios, para acompanhamento e organização do serviço, entre as 11h00 e as 14h00 dos dias em que serão fornecidas refeições;
 - c) A organização do refeitório pode ser realizada por turnos, devendo ser ajustado o número de pessoal de forma a garantir a ordem, segurança e bom acompanhamento das crianças.
2. O prestador de serviços, no local de consumo, deve garantir as condições necessárias para o fornecimento de refeições a quente.
3. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios de HACCP.
4. O prestador de serviços é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias de fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;
5. Considerando as diferentes tipologias de refeições a fornecer, o adjudicatário é responsável:

- a) Pela disponibilização de recursos humanos de acordo com as exigências definidas nos rácios e com as necessidades identificadas por estabelecimento de ensino, constantes dos **Anexos A e B** ao presente caderno de encargos, para:
 - i. Confeção de refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha;
 - ii. Preparação, empratamento, acompanhamento e vigilância dos alunos, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório e copa;
- b) Pelo fornecimento de guardanapos de papel e pão de mistura;
- c) Pela confeção, distribuição e transporte de refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no presente caderno de encargos e demais legislação em vigor;
- d) Pelas condições do transporte das refeições:
 - i. As refeições devem ser transportadas em caixas isotérmicas, em contentores padronizados (do tipo Gastronorm ou equivalente) de inox fechadas e herméticas com tampa de inox e “vedantes” em borracha eficazes, em estado adequado. Este equipamento deve apresentar-se sempre nas melhores condições, interiormente e exteriormente.
 - ii. É proibida a utilização de papel de alumínio, saco plástico ou similares para substituir as tampas ou embalagens.
 - iii. Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser de caixa fechada e ser mantidos sempre adequadamente higienizados e em boas condições, cumprindo todas as normas legais e em vigor relativas a este tipo de transporte e às normas do código da estrada.

CLÁUSULA 31.^a

FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. A fiscalização de execução dos serviços, por parte da entidade adjudicante, tem por finalidade:
 - a) Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislação aplicável;
 - b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
 - c) Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas no caderno de encargos;
 - d) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
2. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de auditar os serviços objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais ou com a boa prática corrente.
3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a circular n.º 3097/DFE/2018 (**Anexo F**);
4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos, conforme cláusula 15.^a do presente Caderno de Encargos.

5. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
6. Em caso de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, os representantes da entidade adjudicante devem:
 - a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras;
 - b) Isolar a instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
 - c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - d) Informar, pela via mais rápida, a Câmara Municipal de Paços de Ferreira;
 - e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

CLÁUSULA 32.^a

EMENTAS

1. As refeições objeto do contrato não podem sofrer qualquer processo de regeneração e deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a apresentar pelo adjudicatário e de acordo com as orientações do Ministério de Educação.
2. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável designadamente as orientações definidas pela circular n.º 3097/DFE/2018 (**Anexo F**) e demais legislação em vigor, nomeadamente os artigos 4.º e 5.º da Lei n.º 34/2018 de 22 de maio, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as captações dos alimentos, bem como a origem e impacto ambiental e a qualidade dos produtos.
3. Os alimentos que não constam na Lista de Alimentos de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa. Com exceção desta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua iniciativa ou por proposta do adjudicatário. Terão ainda que ser observadas eventuais condicionantes do uso desses alimentos que constarem da autorização emitida pela entidade adjudicante.
4. O adjudicatário deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 2 dias úteis.
5. As ementas devem ser apresentadas até ao dia 15 do mês imediatamente anterior ao mês da prestação de serviços, sendo estas devidamente aprovadas pela entidade adjudicante, e sempre com indicação do valor nutricional e “alergénicos”. As ementas a utilizar nas primeiras 6 (seis) semanas de prestação de serviços serão aquelas imediatamente apresentadas com a proposta.
6. Mesmo em caso de alteração da ementa, com informação prévia, cada refeição completa terá obrigatoriamente de cumprir a seguinte composição:

REFEIÇÃO

[respeitando o indicado na Circular n.º 3097/DFE/2018 (Anexo F)]

- a) Uma sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata natura, legumes ou leguminosas. Com exceção logicamente da opção vegetariana, são permitidas canja e sopa de peixe nas captações previstas.
- b) Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, e uma opção vegetariana diária (conforme definição constante do n.º 2, do artigo 3.º da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril), com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; quando indicado pela autarquia, os legumes crus devem ser servidos em prato separado, devendo ser sempre preparados com as quantidades corretas de acordo com a ementa escolhida.
- c) Um pão fresco do dia (não congelado) de “mistura”.
- d) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época. Uma sobremesa doce, como a gelatina poderá ser servida quinzenalmente, com exceção da creche, que deverá sempre ter como única opção de sobremesa, a fruta em natureza.
- e) Água (única bebida permitida).

Almoço/Lanche tipo picnic

[passeios, visitas de estudo]

Nos dias letivos em que se realizem atividades exteriores ao estabelecimento de ensino e creches os almoços e lanches disponibilizados poderão incluir os seguintes alimentos (sendo que a ementa deverá ser articulada com a escola):

Almoço

- a) Pão de mistura, broa de milho;
- b) Queijo, atum desfiado, frango desfiado, carne assada (quando as condições o permitirem). As sandes deverão sempre ser enriquecidas com alface, tomate ou cenoura ralada devidamente higienizados.
- c) Fruta em natureza;
- d) Água engarrafada;
- e) Sumos “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados;
- f) Palitos de cenouras, palitos de pepino ou tomate cherry;

Lanche

- a) Dose individual de bolachas tipo cream-craker, tortilhas de milho ou arroz ou tostas integrais;
- b) Leite simples, em doses individuais, de 200ml;
- g) Fruta em natureza;
- h) Água engarrafada;

Almoço especial

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

A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor as alterações nas ementas que considere justificadas.

CLÁUSULA 33.^a

ESPECIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS DAS EMENTAS

1. Na elaboração das ementas, deve ter-se em conta, para além das disposições legais, da Circular n.º 3097/DFE/2018 as seguintes especificações obrigatórias:
 - a) A confeção de todos os pratos e sopas terá de ser feita exclusivamente com azeite. Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada;
 - b) Sopa deverá ser de hortícolas, tendo por base exclusivamente batata em natureza, legumes ou leguminosas. Canja e/ou sopa de peixe, deverá ser dado no máximo 1 vez por mês;
 - c) Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Não deverá haver repetição do tipo de carne na mesma semana. No mínimo deverá existir carne de aves uma vez por semana na ementa e a carne vermelha num máximo de uma vez por semana;
 - d) No caso de almôndegas, carnes picadas e hambúrgueres a percentagem de carne deverá ser, pelo menos, \geq a 80%, não sendo permitido mistura de carnes. O recurso a este tipo de produtos só poderá ser feito uma vez a cada 15 dias;
 - e) O uso de produtos de salsicharia e fiambres (chouriço, farinheira, salsichas, fiambre, presunto) deverá aparecer na ementa no máximo 1 vez por mês. Estes produtos estão totalmente desaconselhados para as crianças a frequentar a creche;
 - f) Não deverá haver repetição do tipo de peixe durante a semana;
 - g) Deverá existir no mínimo uma vez por semana um prato de peixe do tipo lombos/medalhões ou filetes;
 - h) Bacalhau deverá aparecer na ementa no mínimo 1 vez por mês;
 - i) O recurso a preparados de peixe como “douradinhos” só poderá ser feito no máximo duas vezes por mês, no forno, há exceção da creche, onde nunca deverão ser servidos;
 - j) Arroz, massa, batata sempre em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.);
 - k) Os hortícolas crus (saladas) e/ou confecionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente com três variedades;

- f) A sobremesa deverá ser constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, garantindo um mínimo de 3 variedades durante a semana. Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servido no máximo uma vez por semana fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar; e quinzenalmente uma sobremesa doce, como a gelatina, com exceção da creche, que deverá sempre ter como única opção de sobremesa, a fruta em natureza.
 - l) A gelatina deverá ser exclusivamente de origem vegetal.
 - m) O mesmo prato não deverá ser repetido mais de uma vez por mês;
 - n) Deverá ser servido no mínimo uma vez por semana lombos ou medalhões de peixe. (bacalhau crescido; lombos ou postas de corvina, maruca, robalo, dourada, solha, salmão e de pescada nº 4; filetes de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5);
 - o) Deverá ser servido no mínimo duas vezes por mês carne de vaca com a categoria de peças de talho para bifes; Vazia sem abas; Alcatra (exceto ponta da alcatra); Pojadouro; Rabadilha, Acém redondo – sem cobertura;
 - p) Deverá ser servido no mínimo duas vezes por mês pescado com a categoria Bacalhau Graúdo/Especial; lombos ou postas de pargo legítimo, cherne e pescada nº 5.
 - q) O sal de adição a utilizar deve ser o sal iodado;
2. Conforme referido no programa do concurso, os concorrentes devem apresentar proposta de ementas para as 6 (seis) semanas da prestação de serviço, e que corresponderão às ementas das 6 (seis) primeiras semanas de serviço, que devem incluir Prato normal, Vegetariano/Vegan, com indicação do valor nutricional e “alergénicos” e acompanhadas com as respetivas fichas técnicas.
3. As Ementas devem conter toda a informação relevante de modo a realizar a sua classificação, sendo que, em caso de omissão serão avaliados pela nota mínima.

CLÁUSULA 34.^a

CAPITAÇÕES

As capitações dos produtos a utilizar na confeção das refeições são as constantes na Circular nº 3097/DFE/2018 (**Anexo F**), ou noutra que estiver em vigor durante a vigência do contrato, nomeadamente, as que vierem a ser definidas por legislação, durante a execução do contrato e, na sua ausência, pela equipa de nutrição do Município.

CLÁUSULA 35.^a

MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

1. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, hortícolas, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos.
2. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o adjudicatário compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

CLÁUSULA 36.ª

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. A responsabilidade pelas instalações de confeção das refeições é da exclusiva e integral responsabilidade do adjudicatário, incluindo, todos os materiais e equipamentos necessários e legalmente exigidos, incluindo a implementação do sistema HACCP.
2. O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas, cubas, estrados entre outros) será da responsabilidade do adjudicatário.
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 danos a terceiros.
4. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
5. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
6. O adjudicatário é responsável pela lavagem e desinfeção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação e ao controle de temperaturas (embalamento e chegada à unidade de destino) e prazos de entrega. A guia que acompanha as refeições transportadas deve indicar, de forma explícita, a temperatura das refeições no momento do embalamento na unidade de origem.
7. O adjudicatário é responsável pela verificação diária das temperaturas do sistema de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio.
8. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa e do Verão, os equipamentos de frio devem manter-se em funcionamento.
9. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer.
10. A temperatura dos óleos de fritura terá de ser controlada no início de cada fritura e a sua qualidade testada após cada utilização, devendo estes dados ficarem registados em impresso próprio.
11. O adjudicatário terá de possuir, em cada cozinha, testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura.
12. Entende-se por higiene as operações de lavagem e desinfeção do pavimento, mesas, bem como das paredes, tetos, janelas e seus parapeitos e ainda dos estores. As ações de higienização (diárias e periódicas) deverão ser devidamente

registadas. Considerando que as limpezas periódicas são as mais profundas, as mesmas deverão ser realizadas: no início do 1º período, no início do 2º período e no início do 3º período, sendo que no final do 3º período deverão ser desligados os equipamentos elétricos e os bens alimentares retirados da despensa.

13. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, um Kit de visita com bata e touca descartáveis, assim como uma caixa de primeiros socorros.
14. A manutenção dos equipamentos será realizada de acordo com um plano de manutenção preventiva a apresentar pelo adjudicatário no prazo de 30 dias após o início do contrato, a aprovar pela entidade adjudicante. Se o plano de manutenção apresentado pelo adjudicatário se vier a demonstrar ineficaz, assiste o direito à entidade adjudicante de apresentar um plano a cujo cumprimento o adjudicatário ficará obrigado.

CLÁUSULA 37.ª

IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE HACCP

1. O adjudicatário é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa as normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:
 - a) Higiene Pessoal e Formação;
 - b) Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
 - c) Implementação de um código de boas práticas de higiene:
 - i. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
 - ii. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza;
 - iii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
 - iv. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
 - v. Existência de registos de controlo de operações de higienização;
 - d) Higiene Alimentar – Processo Produtivo:
 - i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
 - ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
 - iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
 - iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
 - v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
 - e) Transporte – O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:
 - i. Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;

- ii. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65.^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $< 4.^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
 - iii. A manutenção e higienização do equipamento de transporte são da inteira responsabilidade do adjudicatário, sendo higienizados nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
 - iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;
 - v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;
- f) Manuseamento e Controlo de Resíduos:
- i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;
 - ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

CLÁUSULA 38.^a

PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, para que o seu fornecimento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação do refeitório no final de cada período letivo.

CLÁUSULA 39.^a

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Município de Paços de Ferreira em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.
2. A verificação quantitativa e qualitativa da execução do contrato deve ser registada diariamente, nas fichas constantes do Mapa do Controlo Diário das Refeições (**Anexo C**) e do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (**Anexo D**), pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário. Estes mapas poderão ser substituídos pelo uso da Plataforma da Educação.
3. O mapa referido no número anterior - Mapa de Controlo Diário das Refeições -, deve ser assinado por ambas as partes antes de ser remetido para a entidade adjudicante.
4. O serviço será acompanhado no local por um representante de cada escola, designado pelo diretor do agrupamento ou da escola não agrupada, podendo este consumir a refeição do dia, para efetuar a avaliação relativa à qualidade do serviço, preenchendo o **Anexo D** – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, dando

cumprimento ao estabelecido nas cláusulas técnicas do presente caderno de encargos.

5. O serviço será ainda acompanhado por um representante do Município, que fará visitas frequentes a cada refeitório, fazendo a verificação de todos os componentes previstos no presente caderno de encargos
6. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues à entidade adjudicante no prazo de duas semanas após a sua realização.

CLÁUSULA 40.^a

VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE E GARANTIA TÉCNICA

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos, quer aos representantes da escola, quer aos técnicos da entidade adjudicante presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self/ou mesa do aluno e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as duas amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas nos equipamentos de refrigeração.
3. Em casos de suspeita de intoxicação alimentar, as amostras devem ser imediatamente enviadas à Entidade Adjudicante para serem objeto de análise por parte das entidades oficiais competentes.
4. Sem prejuízo do disposto na presente cláusula, a Entidade Adjudicante, por si ou através de terceiro por ele designado, pode proceder, à inspeção quantitativa e qualitativa das refeições servidas, com vista a verificar se reúnem as características e especificações definidas, bem como outros requisitos exigidos por lei.
5. Na inspeção referida no número anterior, o prestador de serviço deve prestar ao Município de Paços de Ferreira toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.
6. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

CLÁUSULA 41.^a

RECURSOS HUMANOS AFETOS AO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes a sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, e durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria Profissional;
 - c) Horário e dias de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - e) Registo criminal para efeitos de trabalho com menores, exigido ao pessoal em serviço no refeitório.
3. O número de trabalhadores tem de respeitar o mínimo estabelecido no **Anexo A** ao presente, sendo que, para cumprimento deste “rácio mínimo”, serão contabilizados os trabalhadores referidos no **Anexo B** e de acordo com a Cláusula 14.^a do presente Caderno de Encargos.
 4. O rácio mínimo para acompanhamento das crianças durante o período de refeição (**Anexo A**) pode ser ajustado ao número real de refeições encomendadas, desde que se cumpra o seguinte rácio: 1 trabalhador a tempo parcial por cada grupo de 20 crianças da Educação Pré-Escolar e 1 trabalhador por cada grupo de 40 crianças do 1º ciclo. Para a creche será necessária 1 pessoa, 4h por dia. A este rácio acresce sempre o apoio às crianças com necessidades específicas.
 5. Os estagiários eventualmente ao serviço e os trabalhadores do adjudicatário afetos ao transporte das refeições não se encontram incluídos no rácio previsto na tabela anterior.
 6. O mapa de recursos humanos respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo das entidades adquirentes, devendo as alterações serem objeto de apreciação por parte destas entidades e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser acionados as penalidades previstas no Caderno de Encargos.
 7. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
 8. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser titular de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
 9. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o seu pessoal ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
 10. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do seu pessoal e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
 11. O adjudicatário nomeará, para cada uma das escolas que integra o respetivo lote adjudicado (**Anexo A**), um técnico responsável pela gestão do serviço de acompanhamento das crianças durante o período de refeições, que terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento dos serviços prestados na escola onde se encontra alocado.
 12. O adjudicatário nomeará, ainda, um responsável global pela execução do presente contrato, que prestará funções de representante do adjudicatário, junto da entidade adjudicante, relativamente ao presente contrato.

CLÁUSULA 42.^a

ATUALIZAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DOS BENS OU DOS SERVIÇOS

1. A entidade adjudicante pode atualizar as características dos bens e/ou dos serviços a adquirir ao abrigo do contrato desde que tal se justifique por indicações do Ministério da Educação, modificando-as ou substituindo-as por outras, desde que se mantenham as prestações principais abrangidas pelo objeto do contrato e os objetivos das especificações fixadas, e não configure uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.
2. A eventual atualização dos bens e serviços objeto do presente procedimento deve obedecer aos seguintes requisitos:
 - a) Que sejam da mesma qualidade dos constantes da proposta inicial;
 - b) Que tenham, no mínimo, os requisitos legais, técnicos, funcionais e ambientais e de segurança exigidos;
 - c) Que os preços sejam iguais ou inferiores aos preços dos bens e serviços que substituem; e,
 - d) Que as restantes condições constantes do contrato se mantenham inalteráveis.
3. Sempre que se verifique a descontinuidade de um bem, deve o adjudicatário proceder à sua substituição, submetendo essa atualização à entidade adjudicante, juntamente com uma declaração que confirme a descontinuidade do bem ou bens, emitida pelo seu fabricante ou o seu representante oficial em Portugal.
4. As alterações ao contrato deverão constar de documento escrito e assinado por ambas as partes, que passarão a produzir efeitos a contar da data da assinatura do referido documento, se outra não constar do mesmo.

Anexo A – Lotes e Mapa de Quantidades;

Anexo B – Mapa com pessoal afeto aos refeitórios com contrato de trabalho sem termo, por lote;

Anexo C - Mapa do Controlo Diário das Refeições

Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo E – Mapa dos equipamentos existentes por cozinha, por lote;

Anexo F - Circular n.º 3097/DFE/2018