



NOS TERMOS DO ARTIGO 259.º DO CCP

PROCEDIMENTO DE CONSULTA AOS FORNECEDORES (COCONTRATANTES)

AO ABRIGO DO ACORDO QUADRO DA CIMRL – COMUNIDADE INTERMUNICIPAL DA REGIÃO DE LEIRIA –

AQ 1/2022 - Acordo-quadro para fornecimento de refeições escolares com o ID

6108447, celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria

P.A. N.º 56/2025-AQ/DE

CONFEÇÃO, FORNECIMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ALMOÇOS E LANCHES – ANO LETIVO 2025/2026

PREÇO BASE*

Lote 1 - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local	1.179.409,00€
Lote 2 - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente	1.493.455,00€
Lote 3 - Fornecimento de refeições em Take Away	57.460,00€
Total	2.730.324,00€

(*IVA nos termos do disposto no código do imposto sobre o valor acrescentado, em vigor)



PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 1.ª

OBJETO

1 – O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II do caderno de encargos, na prestação de serviços de “**Confeção, fornecimento e transporte de alimentação escolar – almoços e lanches - ano letivo 2025/2026**”, com início previsto a 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026, no âmbito do Acordo-Quadro AQ n.º 1/2022, para os seguintes Lotes:

- i. Lote 1 (Lote 1 AQ 1/2022) – Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local;
- ii. Lote 2 (Lote 4 AQ 1/2022) – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente;
- iii. Lote 3 (Lote 5 AQ 1/2022) – Fornecimento de refeições em takeaway.

CLÁUSULA 2.ª

CONTRATO

- 1 – O contrato é composto pelo respetivo clausulado e os seus anexos e será reduzido a escrito.
- 2 – O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativas 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 – O estabelecido no clausulado do contrato de Acordo-Quadro prevalece, em caso de dúvida, sobre o que constar dos demais documentos previstos no n.º 2 desta Cláusula.
- 4 – Havendo contradição entre os documentos previsto no n.º 2 desta cláusula, a ordem de prevalência e a que nele se dispõe, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo Código.

CLÁUSULA 3.ª

DURAÇÃO DO CONTRATO

O contrato de aquisição do serviço é referente ao ano letivo de 2025/2026, com início previsto a 1 de setembro de 2025 e fim a 31 de julho de 2026, sem prejuízo do disposto na cláusula 18.ª da Parte I das cláusulas jurídicas do caderno de encargos.



CAPÍTULO II OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

SECÇÃO I OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

SUBSECÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS

CLÁUSULA 4.^a OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO COCONTRATANTE

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, as obrigações do cocontratante são as constantes do Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria e com as especificações do presente caderno de encargos.

SUBSECÇÃO II DEVER DE SIGILO

CLÁUSULA 5.^a OBJETO DO DEVER DE SIGILO

O dever de sigilo dos cocontratantes está definido no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

SECÇÃO II OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DA MARINHA GRANDE

CLÁUSULA 6.^a PREÇO CONTRATUAL

O preço contratual deve respeitar o disposto no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CLÁUSULA 7.^a FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 1 – A forma de faturação deverá respeitar o disposto no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.
- 2 – A(s) quantia(s) devidas pelo Município da Marinha Grande, nos termos do número anterior, deve(m) ser paga(s) no prazo máximo de 60 dias após a receção pelo Município da Marinha Grande, das respetivas faturas, e desde que os serviços faturados reúnam condições para a sua confirmação pelo gestor de contrato.
- 3 – A faturação será mensal de acordo com o número de refeições fornecidas, lanches efetuados e distribuídos.
- 4 – Em caso de discordância por parte do Município da Marinha Grande, quanto aos valores indicados nas faturas ou documentos similares, deve este comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o adjudicatário obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de documento contabilístico que corrija a situação.
- 5 – A entidade adjudicante só procede ao pagamento dos serviços efetivamente prestados.
- 6 – Os pagamentos serão efetuados através de cheque ou transferência bancária, devendo ser indicado o endereço eletrónico para efeitos de comunicação dos pagamentos.

CLÁUSULA 8.^a CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL

A cessão da posição contratual deve respeitar o disposto no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CLÁUSULA 9.^a SUBCONTRATAÇÃO

A subcontratação pelos cocontratantes deve respeitar o disposto no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.



CAPÍTULO III SANÇÕES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

CLÁUSULA 10.ª SANÇÕES CONTRATUAIS

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções por parte da entidade adjudicante, nos termos do preceituado no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CLÁUSULA 11.ª RESOLUÇÃO POR PARTE DA ENTIDADE ADJUDICATÁRIA

A resolução contratual por parte da entidade adjudicatária, deve respeitar o disposto no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CLÁUSULA 12.ª AUDITORIAS AOS PRODUTOS FORNECIDOS E À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

As auditorias aos produtos fornecidos e à prestação de serviços será efetuada nos termos do disposto no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CAPÍTULO IV SEGUROS

CLÁUSULA 13.ª SEGUROS

Os cocontratantes devem ter contratos de seguros nos termos do disposto no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CAPÍTULO V CAUÇÃO

CLÁUSULA 14.ª CAUÇÃO

- 1 – As cauções prestadas devem respeitar o disposto no Caderno de Encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.
- 2 – A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do n.º 3 do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos, ou seja, 30 (trinta) dias após o cumprimento de todas as obrigações contratuais e legais.
- 3 – As obrigações contratuais e legais referidas no ponto anterior, cessam com o fim da execução física e financeira do contrato celebrado entre as partes.

CAPÍTULO VI REVISÃO DE PREÇOS

CLÁUSULA 15.ª REVISÃO DE PREÇOS

Os preços são revistos nos termos do disposto no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.

CAPÍTULO VII RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

CLÁUSULA 16.ª FORO COMPETENTE

A resolução dos litígios decorrentes dos contratos devem respeitar o disposto no caderno de encargos do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria.



CAPÍTULO VIII DISPOSIÇÕES FINAIS

CLÁUSULA 17.ª CONTAGEM DOS PRAZOS

Os prazos previstos nos contratos são contados nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

CLÁUSULA 18.ª TRIBUNAL DE CONTAS

O contrato está sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas, não podendo produzir quaisquer efeitos antes do visto ou do decurso do prazo legalmente previsto para a formação do visto tácito.

CLÁUSULA 19.ª LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria e o CCP.



CLÁUSULAS TÉCNICAS - PARTE II

CLÁUSULA 1.^a DESIGNAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1. O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II do caderno de encargos, na prestação de serviços de **"Confeção, fornecimento e transporte de alimentação escolar – almoços e lanches - ano letivo 2025/2026"**, com início previsto a 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026, no âmbito do Acordo-Quadro AQ n.º 1/2022

CLÁUSULA 2.^a OBJETO DO FORNECIMENTO OU DA PRESTAÇÃO

1. O objeto do contrato consiste na prestação de serviços de confeção, fornecimento e transporte de alimentação escolar -almoços e lanches para o ano letivo 2025/2026, para o período previsto de 1 de setembro de setembro de 2025 a 31 de julho de 2026, ao abrigo do Acordo Quadro para fornecimento de refeições - AQ 1/2022 - celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal da Região de Leiria (CC-CIMRL).
2. O tipo de refeições previstas em cada lote, têm por base os tipos de refeições constantes nos Lotes do AQ 1/2022 da CIMRL, que são os indicados nos quadros seguintes:

LOTE 1 (Lote 1 AQ 1/2022) - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local – Pré-escolar/ 1.º, 2.º, 3.º CEB/ Secundário

Para o Lote 1, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente caderno de encargos ao abrigo do Acordo-Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares em regime de confeção local assegurando os demais serviços associados previstos no presente Caderno de Encargos, num total de **306 340** refeições a fornecer em cerca de 198 dias úteis (estimados), previsto de 12 de setembro de 2025 a 30 de junho de 2026;

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE NASCENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Escola Secundária Pinhal do Rei (inclui JI Boavista)	Regime de Confeção local	Pré-escolar, 3.º CEB e Secundário	62 500
EB Prof. Alberto Nery Capucho (inclui EB Albergaria)	Regime de Confeção local	1.º, 2.º e 3.º CEB	80 700
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE POENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Escola Secundária Acácio Calazans Duarte (inclui EB Amieirinha)	Regime de Confeção local	1º CEB, 3.º CEB e Secundário	75 340
EB Guilherme Stephens	Regime de Confeção local	1.º, 2.º e 3.º CEB	87 800



LOTE 2 (Lote 4 AQ 1/2022) - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente - Pré-Escolar e 1.º CEB

a) Confeção Local

Para o Lote 2, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente Caderno de Encargos ao abrigo do Acordo-Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares em regime de confeção local assegurando os demais serviços associados previstos no presente Caderno de Encargos, num total de **277 760** almoços a fornecer em cerca de 230 dias úteis, previsto de 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE NASCENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
EB Comeira	Confeção Local	Pré-escolar	11 500
		1.º CEB	14 454
EB João Beare	Confeção Local	Pré-escolar	15 870
		1.º CEB	29 700
EB Engenho	Confeção Local	Pré-escolar	8 970
		1.º CEB	21 780
EB Pilado	Confeção Local	Pré-escolar	6 900
		1.º CEB	5 940
EB Trutas	Confeção Local	1.º CEB	14 454
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE POENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
EB Casal de Malta	Confeção Local	Pré-escolar	21 850
		1.º CEB	18 018
EB Fonte Santa	Confeção Local	Pré-escolar	4 600
		1.º CEB	5 940
EB Moita	Confeção Local	Pré-escolar	9 200
		1.º CEB	11 880
EB Francisco Veríssimo	Confeção Local	Pré-escolar	5 750
		1.º CEB	24 750
EB Várzea	Confeção Local	Pré-escolar	12 650
		1.º CEB	16 038
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS VIEIRA DE LEIRIA		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
EB Praia da Vieira	Confeção Local	Pré-escolar	9 200
		1.º CEB	8 316

b) Distribuição agregada a quente

Para o Lote 2 – b), sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente caderno de encargos ao abrigo Acordo – Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares a quente, assegurando os demais serviços associados previstos no presente Caderno de Encargos, num total de **69 220** refeições confeccionadas e distribuídas a quente, a fornecer em cerca de 230 dias úteis, previsto de 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026:

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE NASCENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Refeitório Jardim de Infância Pedrulheira	Distribuição agregada a Quente	Pré-escolar	10 350
Refeitório EB Picassinos Edifício 2	Distribuição agregada a Quente	Pré-escolar	11 500
Refeitório EB Picassinos Edifício 1	Distribuição agregada a Quente	1.º CEB	12 870
AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE POENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Refeitório Jardim de Infância da Ordem	Distribuição agregada a Quente	Pré-escolar	20 700
Refeitório Jardim de Infância da Amieirinha	Distribuição agregada a Quente	Pré-escolar	13 800

c) Fornecimento de lanches em regime de confeção e transporte - pré-escolar e 1.º ciclo de ensino básico

Total de **202 400** lanches a fornecer em cerca de 230 dias úteis, previsto de 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026:

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE NASCENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Jardim Infância Boavista	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
EB Comeira	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
		1.º CEB	5 750
EB Engenho	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
		1.º CEB	5 750



EB João Beare	Confeção, Transporte	Pré-escolar	11 500
		1.º CEB	11 500
EB Nery Capucho	Confeção, Transporte	1.º CEB	5 750
EB Picassinos	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
		1.º CEB	5 750
Jardim Infância Pedrulheira	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
Jardim Infância Pilado	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
Jardim Infância Trutas	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
EB Trutas	Confeção, Transporte	1.º CEB	5 750

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE POENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Jardim Infância Amieirinha	Confeção, Transporte	Pré-escolar	11 500
EB Casal Malta	Confeção, Transporte	Pré-escolar	12 650
		1.º CEB	4 600
EB Fonte Santa	Confeção, Transporte	Pré-escolar	2 990
		1.º CEB	2 760
EB Francisco Veríssimo	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
		1.º CEB	5 750
EB Guilherme Stephens	Confeção, Transporte	1.º CEB	5 750
EB Moita	Confeção, Transporte	Pré-escolar	11 730
		1.º CEB	5 520
Jardim Infância Ordem	Confeção, Transporte	Pré-escolar	11 500
EB Várzea	Confeção, Transporte	Pré-escolar / 1º CEB	11 500

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS VIEIRA DE LEIRIA		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
EB Praia da Vieira	Confeção, Transporte	Pré-escolar	3 450
		1.º CEB	3 450
Jardim Infância Vieira de Leiria	Confeção, Transporte	Pré-escolar	5 750
EB António Vitorino	Confeção, Transporte	1.º CEB	5 750

LOTE 3 (5 AQ) – Fornecimento de Refeições em Takeaway

a) Pré-Escolar

Para o Lote 3, sem prejuízo das demais obrigações previstas no presente Caderno de Encargos ao abrigo do Acordo - Quadro 1/2022 celebrado pela Central de Compras da CIM Região de Leiria, o fornecedor deverá assegurar a confeção e distribuição das refeições escolares em Takeaway assegurando os demais serviços associados previstos no presente Caderno de Encargos, num total de **11 500** refeições em regime takeaway a confeccionar e fornecer em cerca de 230 dias úteis, previsto de 1 setembro de 2025 e fim a 31 julho de 2026;

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS MARINHA GRANDE NASCENTE		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
Jardim Infância Trutas	Confeção, Transporte e Serviço em regime Take Away	Pré-escolar	11 500

b) 2º,3º CEB, Secundário - Serviços Ocasionais / Agentes Educativos

Total de **1 500** refeições em regime take away a confeccionar e fornecer em cerca de 198 dias úteis, previsto de 12 setembro de 2025 e fim a 30 de junho de 2026:

Agrupamentos de Escola do Concelho		GRAUS DE ENSINO	TOTAL 2025/2026
	Confeção, Transporte e Serviço em regime Take Away	1º, 2º,3º CEB, Secundário	1. 500

3 – As quantidades indicadas no número anterior são meramente indicativas, não assumindo a Entidade Adjudicante qualquer compromisso relativamente às quantidades aí previstas.

4 – O facto de as quantidades necessárias durante a execução do Contrato poderem vir a ser inferiores às indicadas no n.º 2 da presente cláusula não constitui, assim, motivo para redução de recursos exigidos por cozinha/refeitório nas respetivas cláusulas.

CLÁUSULA 3.ª
LOCAL DE EXECUÇÃO

1 – O presente procedimento de alimentação escolar compreende os seguintes serviços:

- Confeção de refeições escolares e servidas localmente;
- Confeção de refeições escolares e transportadas a quente;
- Confeção de refeições escolares e transportadas em regime de *take away*.
- Confeção de lanches e transportados em regime de *take away*.

2 – Os diferentes regimes serão efetuados nos diferentes locais e condições e estimativas conforme descrito no seguinte mapa, nomeadamente:

Lote 1 (Lote 1 AQ 1/2022) - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local – Pré-escolar/ 1º/ 2º/ 3º CEB Secundário				
Agrupamento	Refeitório	Estimativa diária de refeições de Alunos Pré- Escolar	Estimativa diária de refeições de Alunos 1º CEB	Estimativa diária de refeições de Alunos 2º/3.º CEB e Secundário
Marinha Grande Nascente	ES Pinhal do Rei Rua Prof. Amélia Cândida Batista, Boavista 2430 – 053 Mª Grande	50		300
	EB 2/3 Prof. Alberto Nery Capucho Rua Fernando Pessoa, 2431 - 904 Mª Grande (Inclui alunos EB Nery Capucho + EB Albergaria)		150	300
Marinha Grande Poente	ES Eng.º Acácio Calazans Duarte Rua Prof. Alberto Nery Capucho 2430 – 231 Mª Grande		80	350
	EB 2/3 Guilherme Stephens Rua Prof. Bento Jesus Caraça 2430 – 901 Mª Grande		100	400



Lote 2 (4 AQ) - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente - Pré-Escolar e 1º CEB			
a) Confeção Local			
Agrupamento	Refeitórios	Estimativa diária de refeições de Alunos Pré-Escolar	Estimativa diária de refeições de Alunos 1º CEB
Marinha Grande Nascente	EB Comeira Rua da Escola, 2430-072 Mª Grande	50	73
	EB João Beare Av. Vitor Gallo, Embra, 2430-202 Mª Grande	69	150
	EB Engenho R.Laranjeiras ,Engenho, 2430-130 Mª Grande	39	110
	EB Pilado Rua Principal, Pilado, 2430-471 Mª Grande	30	30
	EB Trutas Rua 42 - Trutas, 2430-520 Mª Grande	-	73
Marinha Grande Poente	EB Casal Malta Rua Gen. Humberto Delgado, Casal Malta 2430-069 Mª Grande	95	91
	EB Fonte Santa Rua da Escola-Fonte Santa, 2430-134 Mª Grande	20	30
	EB Moita Largo do Fétal, 2445-603 Moita	40	60
	EB Francisco Veríssimo Rua Carlos S. Couceiro- Ordem, 2430-395 Mª Grande	25	125
	EB Várzea Rua David Mourão Ferreira - Várzea 2430-521 Mª Grande	55	81
Vieira de Leiria	EB Praia da Vieira Rua da Foz - Praia da Vieira, 2430-673 Vieira de Leiria	40	42



Lote 2 (4 AQ) - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeitaria local e transportadas a quente - Pré-Escolar e 1º CEB			
b) Distribuição agregada a quente			
Agrupamento	Refeitório	Estimativa diária de refeições de Alunos Pré-Escolar	Estimativa diária de refeições de Alunos 1º CEB
Marinha Grande Nascente	Jardim Infância Pedrulheira Rua das Andorinhas, 61 - tojeira de Picassinos, 2430-170 Mª Grande	45	-
	EB Picassinos Rua dos Fundadores - Picassinos, 2430-471 Mª Grande	50	65
Marinha Grande Poente	Jardim Infância Amieirinha Rua 1º Dezembro nº 41. Amieirinha, 2430-036 Mª Grande	60	-
	Jardim Infância Ordem Rua da Vitória - Ordem, 2430-366 Mª Grande	90	-

Lote 2 (Lote 4 AQ 1/2022) - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeitaria local e transportadas a quente - Pré-Escolar e 1º CEB			
c) Lanches			
Agrupamento	Local de entrega	Estimativa diária de lanches de alunos de Pré-Escolar	Estimativa diária de lanches de alunos de 1.º CEB
Marinha Grande Nascente	Jardim Infância Boavista Rua Ponto, Jardim de Infância da Boavista Marinha Grande 2430-050 Mª Grande	25	-
	EB Comeira Rua da Escola, 2430-072 Mª Grande	25	25
	EB Engenho R.Laranjeiras ,Engenho, 2430-130 Mª Grande	25	25
	EB João Beare Av. Vitor Gallo, Embra, 2430-202 Mª Grande	50	50
	EB Prof. Alberto Nery Capucho Rua Fernando Pessoa, 2431 - 904 Mª Grande	-	25
	EB Picassinos Rua dos Fundadores - Picassinos 2430 - 432 Mª Grande	25	25



	Jardim Infância Pedrulheira Rua das Andorinhas, 61 - tojeira de Picassinos, 2430-170 Mª Grande	25	
	Jardim Infância Pilado Rua Central, Pilado 2430-471 Mª Grande	25	
	Jardim Infância Trutas Loteamento Trutas - Trutas, 2430-570 Mª Grande	25	
	EB Trutas Rua 42 - Trutas, 2430-520 Mª Grande		25
Marinha Grande Poente	Jardim Infância Amieirinha Rua 1º Dezembro nº 41. Amieirinha, 2430-036 Mª Grande	50	
	EB Casal Malta Rua Gen. Humberto Delgado, Casal Malta 2430-069 Mª Grande	55	20
	EB/JI Fonte Santa Rua da Escola-Fonte Santa, 2430-134 Mª Grande	13	12
	EB/JI Francisco Veríssimo Rua Carlos S. Couceiro- Ordem, 2430-395 Mª Grande	25	25
	EB Guilherme Stephens *(Inclui alunos EB Amieirinha) Rua Prof. Bento Jesus Caraça 2430 - 901 Mª Grande		25
	EB Moita Largo do Fétal, 2445-603 Moita	51	24
	Jardim Infância Ordem Rua da Vitória - Ordem, 2430-366 Mª Grande	50	-
	EB Várzea Rua David Mourão Ferreira - Várzea 2430-521 Mª Grande	50	-
Vieira de Leiria	EB Praia da Vieira Rua da Foz - Praia da Vieira, 2430-673 Vieira de Leiria	15	15
	Jardim Infância Vieira de Leiria Travessa da Fonte Santa n.º 7 2430 - 748 Vieira de Leiria	25	
	EB António Vitorino Travessa das Escolas Vieira de Leiria 2432 - 797 Vieira de Leiria		25



LOTE 3 (Lote 5 AQ 1/2022) FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM TAKE AWAY		
a) Pré-Escolar		
Agrupamento	Local de entrega	Estimativa diária de refeições de Alunos Pré-Escolar
Marinha Grande Nascente	Jardim Infância Trutas Loteamento Trutas - Trutas, 2430-570 Mª Grande	50

LOTE 3 (5 AQ) FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM TAKE AWAY	
b) 2º,3º CEB, Secundário -Serviços Ocasionalmente / Agentes Educativos	
Local de entrega	Estimativa de refeições Ano Letivo 2025/2026
Agrupamentos de Escola do Concelho	1 500

Cláusula 4.ª

Prazo de execução

1 - O fornecimento das refeições será cumprido de acordo com o calendário escolar, determinado pelo Ministério da Educação e pelos Agrupamentos de Escolas para o ano letivo, e ainda nas interrupções letivas e transição entre anos letivos.

2 - Cabe à entidade adjudicante decidir o número final de locais em funcionamento, horário e período de funcionamento.

3 - Os refeitórios e locais de fornecimento previstos no presente Caderno de Encargos, poderão vir a ser alterados ou anulados pela entidade adjudicante, não constituindo ao cocontratante o direito a qualquer compensação ou indemnização.

CLÁUSULA 5.ª

PREÇO BASE

1 - O preço máximo total que a entidade adjudicante se dispõe a pagar é de 2.730.324,00€ (valores sem IVA), composto pelos seguintes lotes:

Lote 1 - Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local	1.179.409,00€
Lote 2 - Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente	1.493.455,00€
Lote 3 - Fornecimento de refeições em Take Away	57.460,00€

2 - O preço base foi fundamentado com base nos preços unitários do concorrente ordenado na 1.ª posição – ponto 6 do Relatório Final para cada um dos lotes do Acordo Quadro – AQ 1/2022, desencadeado pela CIMRL - Comunidade Intermunicipal da Região de Leiria.

CLÁUSULA 6.^a ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO SERVIÇO

1. O fornecimento das refeições terá de ser efetivado em perfeita conformidade com as condições estipuladas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, de acordo com as condições definidas no presente caderno de encargos.
2. O horário de funcionamento do refeitório escolar é definido pelos Agrupamentos de Escolas, tendo o adjudicatário o dever de o respeitar escrupulosamente.
3. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
4. As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
5. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 10% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.
6. O número diário de refeições encomendadas e servidas constará do preenchimento de uma grelha por parte do adjudicatário, a remeter ao adjudicante (endereço de correio eletrónico: servico.educacao@cm-mgrande.pt) até ao quinto dia útil do mês seguinte.
7. O número diário de refeições servidas, estratificadas por ciclo de ensino e/ou ensino profissional (no caso das refeições consumidas no local) e por escola (no caso das refeições transportadas), constará do preenchimento de uma grelha por parte do adjudicatário, a remeter ao adjudicante (endereço de correio eletrónico: servico.educacao@cm-mgrande.pt) até ao quinto dia útil do mês seguinte.

CLÁUSULA 7.^a EMENTAS

1. A ementa semanal deve ser afixada em local ou locais bem visíveis para a comunidade escolar, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição, evitando formulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
2. As refeições objeto do presente concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade e de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção, de acordo com plano de ementas de pelo menos 10 semanas, a apresentar com pelo menos 1 mês de antecedência relativamente à implementação das mesmas e sujeito a alteração/aprovação pelo Serviço de Nutrição da entidade adjudicante.
3. As ementas e respetivas fichas técnicas terão, obrigatoriamente, que ser enviadas para o endereço de correio eletrónico: servico.educacao@cm-mgrande.pt.
4. Qualquer alteração à ementa deverá, obrigatoriamente, ser previamente aprovada pela entidade adjudicante.
5. O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes da legislação infra, bem como demais normativos em vigor, subsequentes e supervenientes no domínio da restauração escolar:
 - a) Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos Géneros Alimentícios;
 - b) Regulamento (UE) 2021/382, de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos;
 - c) Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril e suas alterações, relativo à higiene dos produtos de origem animal;
 - d) Regulamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de novembro e suas alterações, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
 - e) Regulamento (CE) nº 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro;
 - f) Decreto-Lei nº 26/2016, 9 de junho, designadamente no que concerne à referência de todos os alergénios alimentares suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias.
 - g) Lei nº 11/2017 de 17 de abril, relativa à obrigatoriedade de inclusão diária de ementa vegetariana.
6. Para efeitos de elaboração de ementas e confeção da refeição, deve cumprir-se, obrigatoriamente, o definido pela Direção-Geral da Educação (DGE) na Circular nº 3097/DGE/2018 - Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de julho de 2018, e as que lhe sucedam, nomeadamente no que respeita a componentes da ementa, captações e Lista de Alimentos Autorizados – Anexo A.

7. A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada e respetiva capitação, alergénios, declaração nutricional, bem como a descrição do(s) método(s) de preparação e confeção;
8. As fichas técnicas terão, impreterivelmente, de estar arquivadas em pasta própria, nas unidades/cozinhas para consulta;
9. A composição da ementa mediterrânica deve contemplar:
 - a) Uma sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência prevista pela DGE;
 - b) Um prato de carne ou de pescado, com alternância diária, com os acompanhamentos básicos de alimentação e prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal;
 - c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo 3 variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos;
 - d) Para tempero de produtos hortícolas cozinhados e/ou salada crua, deverá existir, diariamente, disponível: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico e orégãos em embalagem adequada ao tempero, cebola laminada e limão cortado;
 - e) Um pão de "mistura", confeccionado no próprio dia;
 - f) Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, uma vez por semana, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda haver doce (arroz-doce, aletria, leite creme, leite creme tipo caseiro, pudim) / gelatina de origem vegetal/gelado de leite ou iogurte de aromas, uma vez por semana;
 - g) Nas refeições de Pré-Escolar e 1ºCiclo do Ensino Básico, deve considerar-se uma peça de fruta preferencial em número correspondente ao total de refeições e duas variedades adicionais em quantidade mínima. (na mesma semana, é obrigatória a oferta de 3 variedades de fruta preferencial, sendo que esta não deve ser repetida em dias consecutivos).
 - h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou em jarros que deverão ser cobertos.
10. Além da ementa mediterrânica, deve considerar-se diariamente a oferta de opção vegetariana, devendo, sempre que possível, manter-se a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa mediterrânica, com as seguintes especificidades:
 - a. Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (preferencialmente leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca ou outros), ou tubérculos (batata, batata-doce) e por produtos hortícolas (crus e/ou cozinhados);
 - b. Uma sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, uma vez por semana, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda haver doce sem recurso a lacticínios, ou com alternativas vegetais, uma vez por semana;
11. Além da ementa mediterrânica e vegetariana, devem considerar-se ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição clínica ou por motivos religiosos, devendo, sempre que possível, manter-se a matéria-prima (ou sucedâneos) da ementa mediterrânica.
12. Deve considerar-se a possibilidade de alterações pontuais e específicas à ementa, nomeadamente no que respeita a:
 - a. Dias comemorativos;
 - b. Refeições fora do edifício escolar (almoço volante).
13. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, o pessoal em serviço no refeitório deverá, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta (géneros alimentícios que os alunos tendem a dispensar), incentivando os alunos a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não e não sendo legítimo que qualquer funcionário(a) presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente deve ou não deve comer, "adaptando" as quantidades em função disso.
14. De acordo com o ponto anterior, os (as) funcionários (as) do refeitório deverão responder à solicitação dos utentes dentro das captações previstas, dando-se especial relevância à necessidade de, na confeção e distribuição das refeições, serem respeitadas as quantidades de alimentos estabelecidos.
15. Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário terá particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante o direito de solicitar a sua substituição quando fundadamente revele desadequação do funcionário a boa prestação do serviço.
16. Nas refeições transportadas a quente, fica o adjudicatário incumbido também do fornecimento de:

- a. Temperos para salada (conforme descrito no ponto 8, alínea d);
 - b. Guardanapos;
 - c. Produtos de limpeza.
17. Sempre que se justifique, a entidade adjudicante pode solicitar à entidade adjudicatária refeições de carácter especial, sem encargos adicionais com condicionamento térmico, para passeios e visitas de estudo, designado Almoço Pic-Nic, empacotado individualmente em sacos de papel *kraft*, composto por:
- 2 pães de mistura (50g cada) podendo as mesmas variar entre panado de frango/hambúrguer, ou carne assada, ou atum sempre com adição de alface, tomate e/ou cenoura ralada (mínimo dois componentes vegetais), acondicionados individualmente com película aderente ou outro material adequado;
 - 1 peça de fruta em natureza e da época, (devidamente higienizada e que não necessite ser descascada, à exceção de banana);
 - 1 pacote (200ml) de sumo fruta ou néctar (valor superior a 50% de sumo de fruta)
 - 2 garrafa de água (0,33cl);
- 17.1 – Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente
18. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite a ementa aprovada, as captações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da firma ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.
19. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta, produtos que por vezes os alunos “dispensam”, colocando no prato ou no tabuleiro esses produtos, não sendo permitido omiti-los a pedido do docente ou encarregado de educação.
20. O cocontratante deverá elaborar e implementar um plano de minimização de desperdício alimentar a entregar 10 dias após o início da prestação do serviço, plano este que deve ser previamente aprovado pelo Gestor de Contrato;
21. O cocontratante deverá efetuar a operacionalização e cumprimento da Estratégia Integrada para a Promoção da Alimentação Saudável, no âmbito do Protocolo de Cooperação estabelecido entre o Município da Marinha Grande e Administração Regional de Saúde do Centro, de modo a alcançar os seguintes objetivos:
- Modificar a oferta alimentar de determinados alimentos, em particular os que apresentam elevado teor de açúcar, sal e gordura;
 - Incentivar ações de reformulação nutricional dos produtos alimentares e capacitar os trabalhadores dos refeitórios escolares para a promoção do consumo de alimentos saudáveis, dentro das escolas nomeadamente sensibilizar para o consumo de fruta e vegetais e a redução da ingestão de açúcar e sal e gorduras saturadas;

CLÁUSULA 8.ª

FORNECIMENTO DE LANCHES

- 1 – Cabe à entidade adjudicante decidir a data efetiva do início da prestação, a localização e o número de salas em funcionamento, durante o período de duração do contrato e de acordo com o número mínimo de crianças inscritas.
- 2 – Deve ser respeitado, para fornecimento e distribuídos dos lanches, o seguinte:
 - a) Os bens alimentares devem ser preparados previamente e disponibilizados pela entidade adjudicatária nas salas onde se realizam as atividades de *Animação e Apoio à Família* ou conforme orientações da entidade adjudicante;
 - b) A distribuição dos lanches dentro das salas é da responsabilidade dos monitores de grupo contratados pela entidade adjudicante.
 - c) Os lanches deverão ser fornecidos até às 16h00, sendo o transporte da responsabilidade da entidade adjudicante.

3 – Deverá ser respeitado pelo adjudicatário o plano de lanches definido no presente documento, constante no quadro seguinte:

Semana	2.ª Feira	3.ª Feira	4.ª Feira	5.ª Feira	6.ª Feira
	Iogurte líquido aromas ¹	Leite Simples	Iogurte sólido aromas ¹	Sumo 100% fruta	Leite Simples
	Pão de mistura com manteiga	Pão de mistura com fiambre	Bolacha Maria DI	Pão de mistura com queijo	Barra Cereais
	Fruta da época	Fruta da época	Frutos secos DI	Fruta da época	Fruta da época

¹ máximo 100kcal por 100g;

² máximo 100kcal por 100g.

CLÁUSULA 9.ª

MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR (RECEÇÃO, ARMAZENAMENTO, PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO)

- A receção de matérias-primas alimentares deve ser criteriosa, evidenciando-se os seguintes aspetos:
 - As características organoléticas, o prazo de validade, a temperatura e a integridade e conformidade da embalagem e rotulagem da matéria-prima alimentar devem ser confirmados;
 - Na receção, devem ser detetadas e rejeitadas quaisquer matérias-primas alimentares que não se encontrem conformes para consumo humano ou que não estejam presente na lista de alimentos autorizados pela Direção Geral de Educação;
 - O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas;
 - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas, os representantes do adjudicatário e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presentes, aceitam ou rejeitam as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas são recusados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas declinadas;
 - Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou género incorporado na ementa, o adjudicatário deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório;
 - Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas são suportados, exclusivamente, pelo adjudicatário.
- A matéria-prima alimentar deve ser sujeita a um correto armazenamento, nomeadamente:
 - O armazenamento deve ser executado considerando a temperatura ideal de manutenção da frescura e preservação da qualidade organolética e nutricional de cada matéria-prima alimentar rececionada, existindo controlo e registo dessas temperaturas;
 - Deve-se primar por uma arrumação ordenada das matérias-primas alimentares, contribuindo, deste modo, para uma correta higienização dos equipamentos;
 - Caso se verifiquem produtos alimentares não-conformes durante o armazenamento, estes devem ser identificados e separados dos restantes produtos alimentares;
 - A matéria-prima alimentar não deve ser armazenada no mesmo local que os produtos não alimentares.
- A preparação de matéria-prima alimentar deve respeitar os seguintes pontos:
 - A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade, na medida em que o respetivo equipamento de congelação dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas somente à conservação de produtos já congelados;
 - Na preparação de alimentos com a finalidade de serem servidos crus, nomeadamente fruta e hortícolas, devem ser realizadas lavagens, com água potável, e desinfecções, com produtos autorizados para o efeito, viabilizados pelo adjudicatário. Estes processos de lavagem e desinfecção devem respeitar as dosagens estipuladas e ser devidamente registados;
 - Caso se verifique a necessidade de utilização do mesmo utensílio para manuseamento de alimentos crus e cozinhados, este deve ser corretamente higienizado entre cada utilização.
- Aquando da confeção da matéria-prima alimentar, deve-se ter em conta os seguintes aspetos:

- a) A confeção deve ser efetuada de modo a preservar, ao máximo, o valor nutritivo da matéria-prima alimentar inerente;
- b) A matéria-prima alimentar, sujeita a confeção, deve atingir, no mínimo, uma temperatura interna, no seu centro térmico, de 65°C, sendo da responsabilidade do adjudicatário o controlo deste valor;

Após o término da confeção, deve ser garantida a preservação de uma temperatura superior a 65°C até ao momento de distribuição

CLÁUSULA 10.ª

PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1. Na área da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento do refeitório diariamente, para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.
2. A higienização das instalações e respetivos equipamentos devem cumprir planos de higienização elaborados pelo adjudicatário:
 - a) Os planos de higienização devem mencionar zona ou equipamento aplicável, produtos químicos a aplicar (autorizados para o efeito), instruções de higienização, periodicidades, identificação do responsável e qualquer outra informação considerada relevante para o efeito;
 - b) Os planos de higienização devem estar visíveis/acessíveis;
 - c) Ao responsável pela higienização de cada espaço cabe o preenchimento do registo da higienização da zona ou equipamento inerente, devendo demonstrar conformidade com o plano de higienização respetivo.
3. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados diariamente ao longo dos períodos letivos, estes devem ainda decorrer de modo diligente e reforçado:
 - a) Até dois dias antes do início do fornecimento das refeições - início período letivo;
 - b) Até dois dias imediatamente após o encerramento do refeitório - final do ano letivo.
 - c) Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça, sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no presente caderno de Encargos;

CLÁUSULA 11.ª

PESSOAL

1. O número e as categorias dos (as) trabalhadores (as), previstos na Tabela 1, em serviço em cada refeitório, são estipulados em função da média de refeições diárias, sendo passível de ser ajustado no mês seguinte ao do cálculo, excetuando o mês de setembro, no qual devem ser consideradas as previsões mencionadas na cláusula 2ª deste caderno de encargos.

Tabela 1- Trabalhadores em serviço em cada refeitório

Despacho n.º 10919/2017

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



H	> 350 e ≤ 400	5	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

2. O número de trabalhadores (as) estabelecidos na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um(a) cozinheiro(a) e os restantes devem ser preparadores;
3. Os estagiários (as) eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela;
4. Os trabalhadores, determinados na Tabela 2, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a 20 horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo a semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a 2 dias e meio de trabalho semanal;
5. O número de trabalhadores (as) não pode ser motivo de um serviço de menor qualidade e eficácia, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço do pessoal;
6. O adjudicatário deve afixar o mapa do pessoal em cada refeitório escolar, com identificação nominal e respetivo horário de trabalho, procedendo à retificação do mesmo sempre que este sofra alteração.
7. O adjudicatário deve assegurar o cumprimento do disposto legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho, bem como demais diretrizes supervenientes e adstritas ao foro de atuação da Direção Geral de Saúde, nomeadamente no que concerne a equipamentos individuais de proteção dos funcionários.
8. O adjudicatário deve, também, assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções de etiologias diversas ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com os alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
9. O adjudicatário deve garantir a presença das fichas de aptidão de cada trabalhador no local de trabalho respetivo.
10. O adjudicatário deverá fornecer formação aos trabalhadores que trabalhem nos refeitórios, totalizando o mínimo de 21 horas. A mesma deve poder ser assistida por um representante da entidade adjudicante. O plano de formação, de envio obrigatório à entidade adjudicante, deve contemplar o agendamento das ações até abril, incidindo essencialmente sobre os seguintes temas:
 - a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas e equipamentos;
 - c) Segurança no trabalho;
 - d) Captações de Alimentos;
 - e) Incentivo a uma Alimentação Saudável;
 - f) Relacionamento interpessoal.
11. 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 e material e, a terceiros.
12. O pessoal deverá estar devidamente identificado e seguir as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade. Deve 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.
13. A entidade adjudicante poderá solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Número de pessoas em serviço nos refeitórios escolares;
 - b) Mapa do pessoal afeto a cada refeitório;
 - c) Horário de trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
 - e) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social.

14. No caso dos refeitórios sem confeção local, mas com fornecimento e distribuição Agregado de Refeições – Transportadas a Quente, o pessoal a afetar deverá ser no mínimo o pessoal indicado no quadro infra:

N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Total de trabalhadores
≤ 100	2	2
> 100 e ≤ 130	2	2
> 130 e ≤ 170	3	3

15. O trabalhador auxiliar de refeitório dá apoio às crianças na toma da refeição e assegura a limpeza das mesas após o *terminus* das refeições e sempre que for necessário para entrada de novo turno de alunos.
16. A limpeza e higienização dos espaços deverá ser efetuada de acordo com as normas em vigor nomeadamente as Orientações da Direção Geral de Saúde atendendo às condições atuais;
17. Cabe ao adjudicatário, durante a execução do contrato, decidir o local onde os auxiliares de refeitório prestarão serviço, em função do número de refeições a servir em cada uma das cozinhas/refeitórios/estabelecimentos de ensino e das reais necessidades;
18. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.
19. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a fixação dos mapas de pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
20. Nos períodos de interrupção letiva poderá existir um redimensionamento das cozinhas / refeitórios em funcionamento, em função do número de refeições a servir, que deverá ser previamente aprovado pela entidade adjudicante.
21. A entidade adjudicante não possui quadro de pessoal nas unidades a explorar.
22. No cumprimento das Orientações da Direção Geral de Educação existentes à presente data, no próximo ano letivo 2025/2026, algumas unidades poderão funcionar com mais de um turno de alunos, estando previsto o fornecimento de refeições entre as 11h45m e as 14h00m.
23. É da responsabilidade da entidade adjudicatária o fornecimento de equipamentos de proteção individual dos seus trabalhadores em cumprimento com as normas da Direção Geral de Saúde.

CLÁUSULA 12.ª **INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL**

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário, instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material necessário.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(a), a sanitária de pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
3. No início da prestação do serviço, deverá o adjudicatário em articulação com a entidade adjudicante, proceder à realização do inventário do equipamento fixo e móvel, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento.
4. No final da prestação do serviço, deverá o adjudicatário em articulação com a entidade adjudicante, proceder à atualização do inventário referido no número anterior.
5. 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, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes a utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
6. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
7. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
8. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.

9. Para efeitos do número anterior, 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.
10. Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade da entidade adjudicante.
11. As temperaturas do sistema de frio (refrigeração/ manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
12. O fornecimento de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
13. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, Kits de visita descartáveis (touca, bata, máscara e proteção de sapatos).
14. O adjudicatário deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.
15. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza, desinfeção da totalidade das instalações incluindo a sala de refeições e todos os seus equipamentos e mobiliário, 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 aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente estabelecido.
16. Os meios humanos mencionados no presente Caderno de Encargos, são responsáveis pelo empratamento, levantamento dos pratos, copos e talheres, bem como, de todas as tarefas de higienização da cozinha, do refeitório e de todos os utensílios utilizados, antes, durante e depois das refeições.

Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos.

CLÁUSULA 13.ª

CONFEÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE REFEIÇÕES

1. O transporte das refeições por parte do adjudicatário deve ser realizado nas melhores condições higiénico-sanitárias e devidamente acondicionadas.
2. No caso das refeições transportadas a quente, estas devem ser transportadas em malas isotérmicas, em cubas de inox fechadas com tampa de inox e juntas em borracha, herméticas. Este equipamento deve apresentar-se nas melhores condições, interiormente e exteriormente;
3. É proibida a utilização de papel de alumínio ou saco plástico para substituir as tampas ou recipientes;
4. Todo o material de transporte das refeições deve apresentar os máximos níveis de higiene. As malas isotérmicas e as cubas de transporte devem ser devidamente higienizadas (no interior e no exterior), após o fornecimento, bem como as cubas de transporte;
5. As refeições devem ser devidamente acondicionadas nas respetivas malas isotérmicas, com a comida devidamente separada e isolada, de forma a não permitir a mistura de cheiros ou sabores, devendo chegar aos refeitórios o mais rápido possível, mantendo a temperatura;
6. O transporte do pão, frutas e saladas deve ser efetuado em caixas herméticas com tampa adequada para alimentos (por exemplo de plástico), por forma a evitar a contaminação e/ou alterações nos produtos;
7. O transporte de iogurtes e de sobremesas frias deverá ser efetuado em recipientes térmicos adequados que garantam a temperatura inferior a + de 6.º, de forma a evitar a contaminação e/ou alteração destes produtos.
8. Os veículos destinados ao transporte de refeições devem ser mantidos limpos e em boas condições, cumprindo todas as normas legais em vigor;
9. Nos locais de confeção de refeições servidas localmente, a distribuição e limpeza é da responsabilidade da entidade adjudicatária.
10. Nos locais de fornecimento das refeições a quente, o transporte, a distribuição e limpeza é da responsabilidade da entidade adjudicatária.
11. Nos locais de fornecimento das refeições takeaway, o serviço deve incluir o transporte e distribuição de todos componentes da refeição (sopa, prato, salada, sobremesa, água, talheres, copo, guardanapo e individual em papel) em unidades descartáveis devidamente acondicionados de acordo com a normas legais vigentes, desde o local de confeção até ao local de destino.



CLÁUSULA 14.ª **CONTROLO**

1. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
2. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado, com todos os seus componentes, assim como da sopa e prato vegetariano, em sacos individualizados. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, consoante os seguintes critérios:
 - a) Uma amostra recolhida antes de iniciar a distribuição, sendo refrigerada durante 72 horas;
 - b) Após a colheita, todas as amostras devem ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição, nome do funcionário que concretizou a recolha).
3. O adjudicatário obriga-se a arquivar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares, facultando-os quando solicitados. Os documentos referidos incluem planos HACCP, fichas técnicas, registos de temperaturas, registos de higienização ou comprovativos de formação do pessoal, entre outros.
4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

CLÁUSULA 15.ª **CONTROLO MICROBIOLÓGICO**

1. A realização de análises microbiológicas em cada local de confeção terá de ser efetuada no mínimo 4 vezes por ano escolar, trimestralmente, devendo incluir essencialmente os seguintes elementos:
 - a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - b) Controlo microbiológico do equipamento e utensílios;
 - c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).
2. Os resultados devem ser enviados para a entidade adjudicante via correio eletrónico (servico.educacao@cm-mgrande.pt) e/ou arquivados em pasta nas unidades.

CLÁUSULA 16.ª **EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO**

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

CLÁUSULA 17.ª **VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO**

1. A verificação da execução do serviço tem por finalidade apurar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no Caderno de Encargos e demais legislação aplicável.
2. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas) aos técnicos da entidade adjudicante e técnicos designados do agrupamento de escolas, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.
3. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender, a pesagem dos géneros destinados à confeção ou confeccionados. Os produtos de origem animal confeccionados não poderão apresentar perdas superiores a 30% em relação à capitação estipulada em cru (à exceção da carne estufada, que poderá apresentar perdas de 50%).
4. De modo possibilitar a monitorização e avaliação do serviço e qualidade das refeições, estão previstas visitas ocasionais pelos técnicos da entidade adjudicante e/ou comissões de provas dos agrupamentos de escolas, para os quais se deverá prever até três refeições sem encargos para a entidade adjudicante.
5. A entidade adjudicante pode, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.



6. O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo das senhas, da distribuição das refeições e encaminhamento das situações irregulares para o representante do estabelecimento de ensino.
7. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o adjudicatário informa de imediato, por escrito, a entidade adjudicante e a respetiva escola, sem prejuízo da vantajosa comunicação verbal.
8. Um dos representantes da Entidade Adjudicante assim como da Entidade Adjudicatária ou seu representante deverão assistir diariamente à distribuição das refeições.
9. A ausência da Entidade Adjudicatária ou seu representante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes no presente caderno de encargos.
10. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.
11. Quando houver suspeita de intoxicação alimentar ou quando a qualidade dos géneros oferecer dúvidas, a entidade adjudicante poderá mandar proceder a ensaios laboratoriais, em organismos oficiais competentes. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, a entidade adjudicante deve:
 - a) Informar o responsável do refeitório de que não deve remover as amostras respetivas;
 - b) Isolar as 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 Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares;
 - e) Estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.