

**Fornecimento de Refeições Confeccionadas em refeitórios escolares dos  
estabelecimentos de ensino do 2º, 3º ciclo de ensino básico e secundário  
do Município de Amarante 2025/2026**

## Índice

PARTE I – CLAUSULAS JURÍDICAS.....	4
Cláusula 1. <sup>a</sup> - Objeto do contrato .....	4
Cláusula 2. <sup>a</sup> - Contrato .....	4
Cláusula 3. <sup>a</sup> - Local e prazo de fornecimento .....	5
Cláusula 4. <sup>a</sup> Obrigações do adjudicatário .....	6
Cláusula 5. <sup>a</sup> Obrigações da entidade adjudicante .....	8
Cláusula 6. <sup>a</sup> Modo de Prestação do Serviço.....	8
Cláusula 7. <sup>a</sup> Patentes, licenças e marcas registadas .....	9
Cláusula 8. <sup>a</sup> Seguros .....	9
Cláusula 9. <sup>a</sup> - Elementos que devem ser indicados na proposta .....	10
Cláusula 10. <sup>a</sup> - Objeto e prazo do dever de sigilo.....	10
Cláusula 11. <sup>a</sup> - Prazo do dever de sigilo .....	10
Cláusula 12. <sup>a</sup> - Preço base .....	10
Cláusula 13. <sup>a</sup> - Preço contratual .....	11
Cláusula 14. <sup>a</sup> Auditoria.....	11
Cláusula 15. <sup>a</sup> - Condições de pagamento.....	11
Cláusula 16. <sup>a</sup> – Caução.....	12
Cláusula 17. <sup>a</sup> - Penalidades Contratuais .....	13
Cláusula 18. <sup>a</sup> - Atraso nos pagamentos.....	13
Cláusula 19. <sup>a</sup> - Incumprimento do contrato .....	13
Cláusula 20. <sup>a</sup> - Obrigação da manutenção das propostas .....	14
Cláusula 21. <sup>a</sup> - Força maior .....	14
Cláusula 22. <sup>a</sup> - Resolução por parte da entidade adjudicante .....	15
Cláusula 23. <sup>a</sup> - Resolução por parte do adjudicatário .....	16
Cláusula 24. <sup>a</sup> - Foro competente .....	16
Cláusula 25. <sup>a</sup> - Subcontrato e cessão da posição contratual.....	16
Cláusula 26. <sup>a</sup> - Comunicações e notificações.....	16
Cláusula 27. <sup>a</sup> - Contagem de prazos.....	16
Cláusula 28. <sup>a</sup> - Legislação aplicável.....	16
PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	17
Cláusula 29. <sup>a</sup> Especificações técnicas do serviço .....	17
Cláusula 30. <sup>a</sup> Ementas .....	17

Cláusula 31. <sup>a</sup> Matéria-prima alimentar .....	21
Cláusula 32. <sup>a</sup> Preparação e arrumação das instalações.....	22
Cláusula 33. <sup>a</sup> Pessoal.....	22
Cláusula 34. <sup>a</sup> Instalações, equipamento e material.....	25
Cláusula 35. <sup>a</sup> Controlo .....	27
Cláusula 36. <sup>a</sup> Controlo Microbiológico.....	28
Cláusula 37. <sup>a</sup> Execução e distribuição.....	29
Cláusula 38. <sup>a</sup> Verificação da execução.....	29
Cláusula 39. <sup>a</sup> Verificação da Distribuição.....	31
Cláusula 40. <sup>a</sup> Rejeição de matérias-primas após a verificação.....	31
Cláusula 41. <sup>a</sup> . Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras.....	32
Cláusula 42. <sup>a</sup> Indícios de mal-estar associados a ingestão de alimentos .....	33
Cláusula 43. <sup>a</sup> Ementas Alternativas para Refeições de Recurso.....	33
Cláusula 44. <sup>a</sup> Formação.....	34
III. DISPOSIÇÕES FINAIS.....	35
Cláusula 45. <sup>a</sup> Das Penalidades em especial .....	35
Cláusula 46. <sup>a</sup> Comunicações e Notificações.....	38
ANEXOS.....	39
ANEXO I.....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>
Anexo A - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório .....	39
Anexo B – Mapa de Controlo Diário de Refeições.....	42

**PARTE I – CLAUSULAS JURÍDICAS**

**Cláusula 1.<sup>a</sup> - Objeto do contrato**

- 1 - O contrato a celebrar tem por objeto o fornecimento de refeições escolares dos estabelecimentos de ensino de 2º, 3º ciclo e do secundário do Município de Amarante para o ano letivo 2025/2026;
- 2 - Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas para o almoço escolar ou almoço volante, com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela Município de Amarante.

**Cláusula 2.<sup>a</sup> - Contrato**

- 1 - O Contrato será composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos, quando haja lugar à sua redução escrito.
- 2 - Fazem sempre parte integrante do contrato, independentemente da sua redução a escrito, os seguintes elementos:
  - a) Os suprimientos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo interessado, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
  - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
  - c) O presente Caderno de Encargos;
  - d) A proposta adjudicada;
  - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo 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 n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos (CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

### Cláusula 3.ª - Local e prazo de fornecimento

1 - Os locais do fornecimento são os seguintes refeitórios das respetivas escolas:

- a) Escola Básica Teixeira de Pascoaes – Avenida General Vitorino Laranjeira nº 292 4600-018 Amarante
- b) Escola Básica do Marão – Rua da Escola EB2,3 do Marão nº 292, 4600-770 Amarante
- c) Escola Básica Amadeo Souza-Cardoso - Rua do Comendador José de Abreu, 189 4600-759 Telões Amarante;
- d) Escola Básica de Vila Caiz - Rua de Escola 32, 4600-789 Vila Caiz
- e) Escola Secundária de Amarante- Avenida General Vitorino Laranjeira nº 592 4600-018 Amarante

de acordo com as quantidades, indicadas na Tabela 1 para os refeitórios identificados.

Tabela 1 - Número de refeições /refeitórios

Refeitório	N.º alunos pré-escolar	N.º alunos 1º ciclo	N.º alunos 2,3º ciclo	N.º alunos secundário/profissional	Total de alunos matriculados dos 2024/2025	N.º médio de refeições servidas por dia em 2023/2024	N.º médio de refeições servidas por dia em 2024/2025
Escola Básica Teixeira de Pascoaes	0	0	558	0	558	362	364
Escola Básica do Marão	45	77	106	0	228	217	223
Escola Básica Amadeo Souza-Cardoso	0	127	351	0	478	336	374
Escola Básica de Vila Caiz	0	0	105	0	105	58	85
Escola Secundária de Amarante	0	0	430	784	1214	475	450
Total					2583	1448	1496
Média das refeições						1472	

servidas						
----------	--	--	--	--	--	--

2 - Para efeitos do número anterior, consideram-se abrangidas pelo número de refeições constante da respetiva Tabela o número máximo de refeições objeto do contrato nos períodos letivos. A estas deve considerar a adição de uma previsão de impacto de 5% para dar resposta a prestação de serviço nos períodos estipulados no número 4 do presente artigo do caderno de encargos nos refeitórios identificados.

3 - O contrato objeto do presente caderno de encargos tem início no dia 1 de setembro de 2025 e termina a 31 de julho de 2026, sem prejuízo das obrigações acessórias que devem perdurar para além da sua cessação.

a) O contrato cessa independentemente do termo do prazo fixado no número anterior se, em momento prévio, for atingido o preço contratual.

b) Findo o prazo suprarreferido e caso não tenha sido atingido o preço contratual, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor o direito a qualquer indemnização ou compensação.

4 - Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar para cada ano letivo, e ainda nas paragens letivas, nomeadamente:

- a) Período do Carnaval;
- b) Período da Páscoa;
- c) Período do Natal;
- d) Transição entre anos lectivos.

5 - O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias.

#### **Clausula 4ª Obrigações do adjudicatário**

1 - Para além das obrigações previstas no convite e no CCP, constituem obrigações dos co-contratantes:

- a) O Adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar o Município da pessoa e respetiva categoria que, o representará junto do respetivo órgão de gestão;
- b) A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- c) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de

forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores praticas.

2 - Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Fornecer refeições escolares, nos locais definidos, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, designadamente os parâmetros de qualidade de serviço definidos nas "Orientações sobre alimentações e refeitórios escolares", emitidos pela Direção-Geral de Educação, os requisitos técnicos e níveis de serviço mínimos definidos no caderno de encargos do acordo-quadro e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para a entidade adquirente;
- b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados execução do contrato;
- c) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, a entidade adjudicante, o facto que tome total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- d) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;
- e) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- g) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios aquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- i) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que

influenciem a dieta dos destinatários.

### **Cláusula 5.ª Obrigações da entidade adjudicante**

1 - Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- 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) Indicar o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola/agrupamento ou por quem o mesmo indicar, para informação a empresa adjudicatária.

### **Cláusula 6.ª Modo de Prestação do Serviço**

1 - O serviço é prestado pelo adjudicatário a entidade adjudicante através da venda de senhas pelas escolas aos utentes e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.

2 - 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.

3 - Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas deste dia e desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas até à véspera.

4 - O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.

5 - O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da firma representante a indicado pelo Município, no final de cada serviço, confirmado pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.

6 - O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo A – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo B - Mapa de Controlo Diário das Refeições - a preencher pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.



7 - Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui Anexo B ao presente Caderno de Encargos deve ser impresso diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares assinados pelo representante da entidade adjudicante e pelo representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.

8 - O representante da entidade adjudicante de cada escola deverá:

- a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam das refeições objeto do contrato e efetuem a apreciação relativa a qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo A do presente caderno de Encargos;
- b) Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas de fornecimento do serviço.

9 - Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o Município apresentar uma reclamação dos serviços prestados, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício das penalidades previstas deste caderno de encargos.

10 - Para efeitos do número anterior, da documentação a recolher e a enviar ao Município pelo Diretor da Escola, deve constar, sempre que necessário, a informação referida no n.º 3 da Cláusula 22ª.

#### **Cláusula 7.ª Patentes, licenças e marcas registadas**

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

#### **Cláusula 8.ª Seguros**

1 - É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.

2 - A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no

número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-la no prazo de dez dias.

#### **Cláusula 9.ª - Elementos que devem ser indicados na proposta**

A proposta deve mencionar expressamente que ao preço indicado acresce IVA à taxa legal em vigor e fazer-se acompanhar da declaração a que se refere o artigo 57.º, n.º 6 do CCP.

#### **Cláusula 10.ª - Objeto e prazo do dever de sigilo**

1 - O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

2 - A informação e documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, à exceção dos técnicos intervenientes na prestação de serviços, nem ser objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3 - Excluem-se do dever de sigilo previsto no número anterior a informação e documentação que sejam comprovadamente domínio público à data da respetiva obtenção das mesmas pelo fornecedor ou o que este seja legalmente obrigado a revelar por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

4 - O fornecedor responde perante a Entidade Adjudicante pela violação do dever de sigilo e pela quebra da confidencialidade dos documentos referidos no n.º 1 da presente Cláusula.

#### **Cláusula 11.ª - Prazo do dever de sigilo**

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de dois 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 12.ª - Preço base**

1. O preço base, sendo o entendido como preço máximo que a entidade se dispõe a pagar pela totalidade do fornecimento e entrega das refeições é de **741.888,00€ (setecentos e quarenta e um mil e oitocentos e oitenta e oito euros)** acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
2. Para efeitos do disposto nos números, estabelece-se:

- a) O preço base unitário por almoço é fixado em 2,80€ acrescido de IVA à taxa legal em vigor;
- 4 - O preço unitário por refeição para os casos de composição de ementa vegetariana e as adaptações motivada por motivos religiosos ou de saúde, bem como o almoço volante é o mesmo do preço base unitário.

#### **Cláusula 13.ª - Preço contratual**

Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade contratante deve pagar ao fornecedor o preço unitário constante da proposta adjudicada, acrescido do IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, devendo, para tal, indicar o preço global, através de declaração que deverá juntar à declaração elaborada conforme Anexo I, nos termos do disposto no nº 2, do referido documento.

#### **Cláusula 14.ª Auditoria**

- 1 - O Adjudicatário obriga-se a permitir que a Entidade Adjudicante, o seu representante em cada Escola ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
- 2 - Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.
- 3 - O exercício do direito de auditoria por parte da Entidade Adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
- 4 - Para que o serviço prestado possa ser auditado, o adjudicatário coloca a disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, em cada refeitório e em cada fornecimento de refeições ocorrida diariamente.

#### **Cláusula 15.ª - Condições de pagamento**

- 1 - As quantias, devidas pelo contraente público, nos termos dos números anteriores, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção pelo contraente público das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem e validadas pelo gestor do contrato.
- 2 - Da fatura deverá constar, nos termos do artigo 9.º, n.º 2, da Lei n.º 8/2012, de 21/2, na sua redação atual, o número de compromisso, sob pena de devolução

daquela e consequente não reconhecimento da obrigação, para além dos elementos constantes do artigo 299.º-B do CCP quando se trate de faturação eletrónica.

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

4 - O fornecedor/prestador de serviço, caso reúna as condições de proceder à faturação eletrónica deverá remeter para o Município de Amarante as respetivas faturas eletrónicas através de plataforma EDI. Se necessário, contacte os serviços municipais para obtenção do guia e orientações de adesão à faturação do Município de Amarante.

#### **Cláusula 16.<sup>a</sup> – Caução**

- 1- Para garantir o exato e pontual e cumprimento das suas obrigações, será prestada pelo adjudicatário uma caução correspondente a 5% do preço global estimado do fornecimento, com exclusão do IVA, relativamente ao período de vigência do contrato.
- 2- A caução prestada pode ser executada, independentemente de decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas por força do não cumprimentos, pelo adjudicatário, das obrigações legais ou contratuais, designadamente:
  - a. Sanções pecuniárias previstas na cláusula 17<sup>a</sup>;
  - b. Indeminizações previstas no contrato, resultantes de prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do mesmo;
- 3- A execução da caução não prejudica a propositura da ação judicial para indemnização de eventuais prejuízos devidos, se ao caso se afigurar aplicável.
- 4- No caso de renovação do prazo de vigência do contrato o adjudicatário fica obrigado a renovar a caução referida nos números anteriores, o que deverá comprovar com antecedência mínima de 20 dias úteis em relação à data do início da renovação, sob pena de rescisão do contrato.
- 5- No caso previsto do número anterior, o valor da caução poderá vir a ser reforçado, em função da estimativa do valor do contrato para cada período de renovação, cabendo à entidade adjudicante notificar, por escrito a adjudicatário, para o efeito, com a antecedência mínima de 20 dias úteis em relação à data de renovação.

- 6- A resolução do contrato pela entidade adjudicante não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.
- 7- A execução parcial ou total da caução nos termos referidos nos números anteriores implica a renovação do respetivo valor no prazo de 15 dias após notifica.
- 8- À liberação da caução aplica-se o disposto no artigo 295º do CCP.

#### **Cláusula 17.ª - Penalidades Contratuais**

Sem prejuízo do disposto na Cláusula 45ª, pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade contratante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- a) Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade contratante pode exigir-lhe uma pena pecuniária a 20% do preço contratual.
- b) Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade contratante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do fornecedor e as consequências do incumprimento.
- c) A entidade contratante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
- d) As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade contratante exija uma indemnização pelo dano excedente.

#### **Cláusula 18.ª - Atraso nos pagamentos**

1 - Em caso de atraso do primeiro outorgante no cumprimento das obrigações pecuniárias emergentes do presente contrato, tem o segundo outorgante direito aos juros de mora sobre o montante em dívida à taxa legalmente fixada pelo período correspondente à mora.

2 - A obrigação de pagamento de juros de mora vence-se imediatamente, sem necessidade de novo aviso, consoante o caso, uma vez vencida a obrigação pecuniária decorrido o prazo previsto no n.º 1 da cláusula 15ª.

#### **Cláusula 19.ª - Incumprimento do contrato**

1 - No caso do adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, o contraente público notificá-lo-á dentro do prazo de 5 dias para efeitos de audiência prévia.

2 - Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo acima referido, o contraente público pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, ou por resolver o contrato em fundamento em incumprimento definitivo, nos termos do disposto no artº 333º do CCP.

#### **Cláusula 20.ª - Obrigação da manutenção das propostas**

Os concorrentes são obrigados a manter as respetivas propostas pelo prazo de 66 dias úteis ou superior, contados a partir da data do termo do prazo fixado para apresentação das propostas.

#### **Cláusula 21.ª - Força maior**

1 - Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela 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 no número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratos do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratos;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou propagações se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada a 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 22.<sup>a</sup> - Resolução por parte da entidade adjudicante**

1 - O direito a resolução do contrato poderá ser exercido pela entidade adjudicante e pelo adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 332.º a 335.º do CCP e nos casos previstos no presente Caderno de Encargos.

2 - A resolução do contrato por iniciativa do adjudicatário terá que ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos, enquanto não estiver em condições de produzir os seus efeitos.

3 - A resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante poderá ocorrer, designadamente, nos seguintes casos:

- a) O normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado por razões imputáveis ao adjudicatário;
- b) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
- c) Prática de atos com dolo ou negligência por parte do adjudicatário que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;
- d) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa a execução das prestações contratuais;
- e) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;
- f) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais;
- g) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.

4 - A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

5 - A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do

contrato.

6 - Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

#### **Cláusula 23.<sup>a</sup> - Resolução por parte do adjudicatário**

O adjudicatário pode resolver o contrato nos casos previstos nas alíneas do nº 1 do artigo 332º do CCP.

#### **Cláusula 24.<sup>a</sup> - Foro competente**

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

#### **Cláusula 25.<sup>a</sup> - Subcontrato e cessão da posição contratual**

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

#### **Cláusula 26.<sup>a</sup> - 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 Código de Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

#### **Cláusula 27.<sup>a</sup> - Contagem de prazos**

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

#### **Cláusula 28.<sup>a</sup> - Legislação aplicável**

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, o Código do Procedimento Administrativo e demais legislação aplicável.



## **PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

### **Parte II Especificações técnicas**

#### **Cláusula 29.ª Especificações técnicas do serviço**

O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

#### **Cláusula 30.ª Ementas**

1 - As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido pela Direcção-Geral da Educação (DGE) nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DFE/2018, de agosto 2018, e as que lhe sucedam, bem como na Lei n.º 11/2017 de 17 de abril (obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos).

2 - A confeção de refeições objeto do presente concurso deve primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção, segundo ementas para um mês e/ou rotativas (mínimo 12 semanas), a aprovar pela entidade adjudicante, e a enviar, impreterivelmente, no limite, quinze dias antes da data prevista para implementação das mesmas. O envio deve ser concretizado para o seguinte endereço de correio eletrónico: educacao@cm-amarante.pt.

3 - Para efeitos de elaboração de ementas, devem ser observadas as captações constantes e lista de alimentos autorizados definidas pela Direcção-Geral da Educação (DGE) nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DFE/2018, de agosto 2018, e as que lhe sucedam.

4 - Deverá, ainda, nos termos da Lei n.º 11/17, de 17 de abril, incluir, em todas as ementas diárias, pelo menos uma opção vegetariana, bem como uma opção mediterrânica segundo a periodicidade definida pela DGE.

5 - Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, por motivos religiosos, carecendo apenas de declaração (modelo fornecido pela escola) do Encarregado de Educação ou do aluno quando maior, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, tendo em conta as recomendações da Direcção-Geral de Saúde e o parecer da Provedoria de Justiça acerca do assunto.

Qualquer alteração ao plano de ementas inicialmente aprovado deverá ser

comunicado aos serviços municipais competentes para análise e aprovação, baseada nos fundamentos que consubstanciem o pedido de alteração.

6 - A composição da ementa diária deve contemplar:

- a) Uma sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima prevista pela DGE
  - i) No máximo deve existir duas sopas do tipo creme/aveludado, por forma a promover a mastigação;
  - ii) Por semana deve existir no mínimo uma sopa com leguminosas como base;
  - iii) Poderá ser disponibilizada canja no máximo uma vez por mês.
- b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa. O prato contendo ovo pode ter uma periodicidade quinzenal.
- c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos.
- d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.
- e) Um pão de "mistura" (confeccionado no próprio dia) de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 Variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- g) A água é a única bebida permitida.

7 - A composição da ementa diária de dieta vegetariana, deverá ser a seguinte:

- a) Uma sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas captações e com a frequência máxima

prevista pela DGE;

b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as 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 ou cozinhados).

c) Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes. Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos.

d) Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada e orégãos em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.

e) Um pão de "mistura" (confeccionado no próprio dia) de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 Variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a lacticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);

g) A água é a única bebida permitida

7- A ementa dos almoços volantes destinada a atividades específicas deverá ser ajustada entre as entidades adjudicatárias e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição:

a. Almoço volante

- Refeição completa ou uma sandes de panado de frango/peru com alface, tomate e um pão com queijo ou fiambre de peru/frango:

- 1 Dose Individual de sumo ou 1 água de 0,33L

- 1 Peça de fruta

Nota: o almoço será servido em descartáveis ambientalmente sustentáveis ou em saco de papel resistente.

8 - No preço máximo estipulado estão previstas as refeições, tanto da dieta vegetariana como das dietas e almoços volantes.

9 - O conjunto de ementas destinadas às escolas serão ajustadas para os períodos letivos escolares, com a antecedência necessária, em reunião a realizar entre a entidade adjudicante e a adjudicatária.

10 - Para efeitos do número anterior, a escolha das ementas ao longo dos períodos escolares deve ter em consideração hábitos de consumo das respetivas regiões e a época do ano, procurando-se adequar a disponibilidade dos géneros necessários e a existência de dias que se considere que devem ser assinalados com ementas específicas.

11 - Nas ementas, devem, ainda, ser tornados em conta os seguintes aspetos:

a) Contemplar envio de ementas com a respetiva ficha técnica que indica a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor energético, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção;

b) A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência.

A ementa deverá ser afixada na escola, em Lugar ou lugares bem visíveis para os alunos, com uma semana de antecedência e no respeito do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 Do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011;

c) A ficha técnica e a nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta;

d) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGE, não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.

e) Quando devidamente justificadas por prescrição clínica, por motivos religiosos e dieta vegetariana devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

f) A designação de ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade. Evitando denominações do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”, devendo ser incluída menção a todos os métodos de confeção;

g) O plano de ementas não pode ser alterado sem prévio consentimento da entidade adjudicante, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita as regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto as captações estabelecidas, lista dos Alimentos Autorizados e as periodicidades indicadas.

12 - O fornecimento das refeições deve obedecer as normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 Do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 Do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhes sejam introduzidas.

13 - Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.

14 - Para efeitos do número anterior, os funcionários do refeitório devem responder a solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas captações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas na confeção e distribuição das refeições.

15 - Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no n.º 13, os funcionários que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção da escola /agrupamento para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola /agrupamento.

16 - 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 a faculdade de exigir a sua substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário a boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

### **Cláusula 31.ª Matéria-prima alimentar**

1 - O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

2 - O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior aquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

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

4 - Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.

### **Cláusula 32.ª Preparação e arrumação das instalações**

1 - No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

2 - Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- a) Dois dias antes do início do fornecimento das refeições;
- b) Dois dias após o encerramento ou dois dias antes da reabertura - Períodos de interrupção letiva;
- c) Dois dias imediatamente após o encerramento do refeitório - final do ano letivo.

### **Cláusula 33.ª Pessoal**

1 - O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório, desde o início do fornecimento do serviço, até a primeira avaliação do número médio de refeições, a efetuar no final do segundo mês após o início de cada ano letivo, serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base na tabela seguinte:

Tabela 2 - Trabalhadores em serviço em cada refeitório

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	Total de Trabalhadores
A	≤100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3

C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700	8	2	10

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

b) Os trabalhadores, estipulados na tabela, em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horaria, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

c) O número de trabalhadores/as propostos/as não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o

mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

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

e) O número de trabalhadores/as apresentados/as na proposta do adjudicatário deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições servidas em cada mês, exceto no primeiro mês de fornecimento de cada ano letivo, sob pena de poderem ser acionadas as penalidades previstas nas Cláusulas 17ª e 45ª deste Caderno de Encargos.

2 - 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.

3 - O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

4 - O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes a sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

5 - A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

6 - 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.

7 - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

8 - O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.



9 - O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

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

11 - O adjudicatário deverá destacar no âmbito da execução do presente contrato a colaboração de um/a auditor/a com formação superior e experiência na área alimentar, preferencialmente formado em Ciências da Nutrição, para controlar as operações de controlo e auditorias internas

### **Cláusula 34.<sup>a</sup> Instalações, equipamento e material**

1 - A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

3 - O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes a utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

4 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.

5 - No início da prestação do serviço deverá o Município de Amarante (escola) entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.

6 - No final do serviço, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder atualização do inventário referido no número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

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 desinfecção 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 correm por conta do Município.

11 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

12- O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres é da responsabilidade do adjudicatário, não é obrigatório, desde que sejam asseguradas as regras do HACCP.

13 - O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo referido no número anterior poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador self service de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do HACCP tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras.

14 - Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade da empresa adjudicatária e a alteração deve ter o acordo prévio do Município.

15 - Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos a disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

16 - O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, Kits de visita e 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.

15 - 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.

16 - Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.

### **Cláusula 35.ª Controlo**

1 - O adjudicatário obriga-se a facultar à 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 uma semana) quer aos representantes da escola quer aos técnicos do Município eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

2- 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, bem como o registo dos produtos inventariados.

3- O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

4 - A recolha a que se refere o número anterior deve ser feita dos pratos colocados na linha de self service e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.

5 - Após a colheita, as amostras referidas nos números anteriores são catalogadas procedendo-se do seguinte modo:

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

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

6 - A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder as análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

7 - O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao

processo de certificação.

8 - O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

### **Cláusula 36.<sup>a</sup> Controlo Microbiológico**

1 - Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

2 - No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas cinco vezes por ano letivo, com a periodicidade seguinte:

- a) 1.<sup>a</sup> quinzena de outubro,
- b) 2.<sup>a</sup> quinzena de novembro,
- c) 2.<sup>a</sup> quinzena de janeiro,
- d) 1.<sup>a</sup> quinzena de março e
- e) 2.<sup>a</sup> quinzena de maio, conforme se apresenta:

	1. <sup>a</sup> Recolha	2. <sup>a</sup> Recolha	3. <sup>a</sup> Recolha	4. <sup>a</sup> Recolha	5. <sup>a</sup> Recolha
Prato que esta a ser servido	X		X		X
Salada exposta		X		X	
Garfo/Faca/Colher	X				
Taça sopa/ prato de conduto/taça sobremesa		X			
Copo/prato de sobremesa ou salada/ tabuleiro			X		
Tábua de corte de carne/peixe/legumes				X	
Facas de preparação					X

Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	X	X	X	X	X
--	---	---	---	---	---

3 - Os resultados devem ser disponibilizados ao Município no prazo máximo de dois meses.

#### **Cláusula 37.ª Execução e distribuição**

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

2 - O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as captações, para permitir que dois adultos designados pela Escola, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no n.º 8 da Cláusula 6ª deste caderno de encargos.

#### **Cláusula 38.ª Verificação da execução**

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

- a) Verificar se a execução do serviço de refeições esta a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
- c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal e esta de acordo com o estabelecido neste caderno de encargos.

d) Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;

e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 - A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar no âmbito do direito de auditoria, é efetuada normalmente por elementos designados pelo Município devendo ser registada em documento próprio.

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

a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer e, cada dia;

b) Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas na ficha técnica da refeição ;

4- A entidade adjudicante deve efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

5- Depois de cozinhados, a diferença entre o valor da captação em cru e a quantidade servida na linha de self, dos produtos de origem animal, não pode ser superior a:

- 30% no pescado

- 50% na carne estufada

- 30% na carne assada/grelhada.

6- A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e no respeito das especificações estabelecidas para refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

7 - No âmbito do direito de auditoria a avaliação quantitativa e qualitativa da refeição é imprescindível para se proceder à verificação do serviço prestado em cada refeitório, sendo necessário dar conhecimento da mesma ao responsável local do refeitório, que deve validar a e ficar com uma das duas impressões efetuadas e assinadas por ambas as partes.

8 - O preenchimento do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório , permite que a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária tomem

conhecimento da avaliação efetuada por cada escola, bem como de eventuais reclamações apresentadas, devendo o adjudicatário restabelecer, de imediato, as condições de fornecimento adequadas e sem necessidade de qualquer outra interpelação da entidade adjudicante para o efeito.

#### **Cláusula 39.ª Verificação da Distribuição**

1 - O representante na escola deverá assistir diariamente a distribuição das refeições e proceder ao controlo das senhas no fim do serviço.

2 - O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino.

3 - A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda as operações de verificação constantes nas Cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

4 - Diariamente, a escola, através do seu representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos n.ºs 1 e 2 da Cláusula anterior e preencher obrigatoriamente o Registo Diário do Funcionamento do Refeitório (Anexo A) e o Mapa de Controlo Diário das Refeições (Anexo B) .

5 - Sempre que, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas no Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, o Município deve contactar o adjudicatário para eventual aplicação das penalidades previstas.

6 - Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), a escola informará de imediato, a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária.

7 - A verificar-se a situação descrita no número anterior, a escola deve manter o número de refeições encomendadas .

#### **Cláusula 40.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação**

1 - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os

gêneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetua-las a expensas do adjudicatário.

2 - Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário devesa proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3 - Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a escola deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante e a escola nas condições estabelecidas nas cláusulas 17ª e 19ª deste Caderno de Encargos.

4 - Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

#### **Cláusula 41.ª. Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras**

1 - É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, nomeadamente no bufete da escola, ou no âmbito de outros contratos com outras entidades.

2 - Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, ou de agrupamentos vizinhos, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação.

3 - Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, respeitando-se o estabelecido no n.º 5 da Cláusula 3ª.

4 - Nos casos referidos nos n.ºs anteriores, o adjudicatário fica responsável pelo transporte das refeições assumindo os respetivos custos e a segurança alimentar.

5 - Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que



a escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

#### **Cláusula 42.ª Indícios de mal-estar associados a ingestão de alimentos**

Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados a ingestão de alimentos no refeitório, a Direção do Agrupamento/Escola deve:

- a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras –testemunha;
- b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas no número seguinte;
- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d) Informar, pela via mais rápida, o Município;
- e) Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

#### **Cláusula 43.ª Ementas Alternativas para Refeições de Recurso**

- 1 - Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.
- 2 - As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.
- 3 - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.
- 4 - A utilização da ementa de recurso carece de justificação ao Município, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

#### **Cláusula 44.<sup>a</sup> Formação**

1 - O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.

2 - Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossiê da Escola.

3 - O Plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

3.1. Sistema HACCP;

3.2. Noções de microbiologia e boas praticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;

3.3. Boas praticas ambientais e tratamento de resíduos;

3.4. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

3.5. Relacionamento interpessoal;

3.6. incentivos a uma Alimentação saudável.

3.7. Empratamento;

3.8. Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas.

4 - As ações de formação continua têm a duração de 21 horas por ano letivo, sendo que a calendarização será preferencialmente a seguinte:

Dois dias antes do inicio do fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, ate à quarta semana após o início do fornecimento;

Um dia na interrupção letiva do Natal.

Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

5 - Deve ser remetida a entidade adjudicante, informação relativa a local, datas, horas e número de trabalhadores a incluir, nas ações de formação, com a antecedência de 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações de formação não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo, devendo ser agendadas no segundo mês após início do fornecimento do serviço, em cada ano letivo.

### **III. DISPOSIÇÕES FINAIS**

#### **Cláusula 45.ª Das Penalidades em especial**

1 - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, em valor nunca inferior a €350,00.

2 - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o adjudicatário terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas, caso se verifique desperdício das matérias-primas alimentares.

3 - Salvo motivo de força maior, sempre que se verifique uma suspensão, por razões imputáveis entidade adjudicante, comunicada com mais de 24 horas de antecedência, o adjudicatário terá direito a uma indemnização, correspondente a aplicação da formula P1, a qual é calculada em euros:

$$P1 = M \times (V + EL) \times D$$

M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

V - Valor correspondente ao encargo diário com pessoal - valor da proposta

EL - Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário

- valor da proposta D - nº de dias de suspensão

4 - Sempre que se verifique o incumprimento da obrigação prevista na Clausula 4ª n.º 2 alínea b), designadamente do rácio do pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade do pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor (euros) a faturar, o montante P2 e/ou P3 calculados da seguinte forma:

4.1 - Por cada pessoa em falta, e por cada dia de trabalho, aplica-se a seguinte formula:

$$P2 = (Nf / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:

Nf - N° de elementos em falta

Nt - N° total de elementos que deviam estar no refeitório R - N° de refeições encomendadas

4.2. - Se o número de horas do pessoal, em qualquer refeitório, for inferior ao previsto aplica-se a seguinte formula:

$$P3 = (Nh_f / N_h) \times N_h \times R$$

Em que:

Nh - N° total de horas que deviam estar no refeitório Nh\_f - N° de horas em falta

R - N° de refeições encomendadas

5 - Sempre que a entidade adjudicatária incumpra o disposto nos termos da Cláusula 4.<sup>a</sup> n.º 2 alíneas c), d), e) e j) a entidade adjudicante terá direito a uma indemnização, correspondente aplicação da formula P4, a qual é calculada em euros:

$$P4 = M \times D$$

M - Media de refeições fornecidas dos últimos 5 dias D - n° de dias em que correu incumprimento

6 - Sempre que se verifique o incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado na cláusula 44.<sup>a</sup> deste caderno de encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante P5 calculado pela seguinte formula:

$$P5 = Ch \times N$$

Em que:

Ch - Custo hora formando estabelecido para efeitos de penalização, de €10,00 N - N.º horas por formando em falta.

7 - Sempre que se verifique o incumprimento das captações alimentares, conforme definido na Cláusula 30.<sup>a</sup>, em qualquer refeitório concessionado no âmbito deste procedimento constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante P6 calculado pela seguinte formula:

$$P6 = [(Ce - Cu) / Ce] \times R$$

Em que:

Ce - Capitação exigida da refeição completa Cu - Capitação utilizada

R - N.º de refeições encomendadas

8 - Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referencia com resultados não aceitáveis, no que respeita a qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e será-lhe aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.

9 - Sempre que se verifique o incumprimento relativo a realização das análises microbiológicas (laboratoriais) previstas na cláusula 36.<sup>a</sup>, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante P7 calculado pela seguinte formula:

$$P7 = N \times Ca$$

Em que:

N - n.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento) Ca - custo unitário estabelecido para efeitos de penalização - 80,00 €

9.1.- A não realização de um dos parâmetros definidos será considerada como a totalidade da análise prevista não realizada, implicando a aplicação da respetiva penalização.

10 - Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza nos termos definidos nas cláusulas 32.<sup>a</sup> e 34.<sup>a</sup> do caderno de encargos, constitui direito da entidade adjudicante a aplicação de penalização de € 250,00.

11 - Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante ou outras entidades oficiais e se verificarem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade/variedade/calibre do(s) produto(s) por referência ao definido nas Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, designadamente a Circular n.º 3097/DFE/2018, de agosto 2018 e as que lhe sucedam, será aplicada multa, devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

#### **Cláusula 46.<sup>a</sup> Comunicações e Notificações**

1 - Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (entidade adjudicante, Escola, adjudicatário) deverão ser efetuadas, por escrito e enviadas por correio eletrónico ou correio registado.

2 - Em cada escola devesa existir obrigatoriamente um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - Anexo A deste Caderno de Encargos - em que o representante da Escola/Município registará a apreciação quantitativa e qualitativa da execução do serviço diário utilizando.

3 - O representante do adjudicatário deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos relativos a matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considerem necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento do serviço prestado.

4 - A informação sobre a apreciação da qualidade do serviço deve ser prestada através do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - Anexo A.

## ANEXOS

## Anexo A - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Escola:

Data:

## Verificação da Execução

Ementa	
Sopa	
Prato	
Fruta/ Doce	

## 1. Avaliação Qualitativa

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

[illegible]

Fruta/ Doce				

## 2. Análise do funcionamento do serviço

Componentes	Boa	Aceitável	Má*
1-Confeção			
2-Qualidade dos produtos utilizados			
3-Apresentação da refeição			
4-Eficiência do serviço			
5-Apresentação do pessoal			
6-Higiene das instalações			

\*Indicar em observações a fundamentação.

## 3. Observações:

---



---



---



Número de:	Pré-escolar e 1º ciclo	Restantes refeições*
Refeições encomendadas		
Refeições servidas		
Refeições de prova		
Funcionários a tempo inteiro	Cozinheiros	Preparadores
Funcionários a meio tempo (Empregados de refeitório)		

\*Refeições dos alunos do 2º ciclo, 3º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos

Data:

O/Representante da Empresa

O/A Representante da Escola/Município

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Anexo B – Mapa de Controlo Diário de Refeições**

Escola: \_\_\_\_\_

Mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Dia	N.º de refeições encomendadas as pré-escolar e 1º ciclo	Número das restantes* refeições encomendadas	Número de refeições servidas pré-escolar e 1º ciclo	Número de refeições de prova (máximo 2)	Número de Funcionários em serviço de refeitório		
					A tempo inteiro		A tempo parcial
					Cozinheiro /a	Preparadores	Empregados refeitório
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							

30							
31							
To tal							

\*Refeições dos alunos do 2º ciclo, 3º ciclo, secundário, funcionários e outros alunos

O/A Representante da Empresa

O/A Representante da Escola/Município

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_