



Concurso Público

Prestação de Serviços:

Confeção, fornecimento e transporte de refeições (almoços) e lanches escolares para os diversos estabelecimentos de ensino da educação pré escolar e 1.º ciclo do ensino básico e confeção, fornecimento de refeições (almoços) para os estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e secundário do concelho de Arganil, durante o ano letivo 2025/2026

ABS/55/2025

CADERNO DE ENCARGOS

Alínea a) do n.º1 do art.º 20 e art.º 130.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos (CCP), na sua atual redação

ÍNDICE

Objeto e preço base do concurso.....	4
Número estimado de refeições.....	9
Local da Prestação de Serviços	10
Contrato	11
Prazo da prestação de serviços	11
Quantidades e Preços	12
Obrigações principais do prestador de serviços	14
Objeto do dever de sigilo	16
Prazo do dever de sigilo	16
Representação	16
Notificações, Informações e Comunicações	16
Fiscalização da Execução dos Serviços	17
Preço Contratual.....	17
Faturação e Condições de pagamento	18
Penalidades	18
Diferendos	19
Casos Fortuitos ou de Força Maior	19
Resolução por parte do contraente público.....	20
Resolução por parte do prestador de serviços.....	21
Caução	21
Seguros	21
Foro Competente.....	22
Subcontratação e Cessão da posição contratual.....	22
Rescisão do Contrato	22

Responsabilidade	23
Outros Encargos	23
Contagem de prazos	23
Fiscalização	23
Legislação aplicável.....	24
Cláusulas Técnicas.....	25

PARTE I
CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições Gerais

Cláusula 1.^a

Objeto e preço base do concurso

1. O presente concurso tem por objeto principal a confeção, fornecimento e transporte de refeições (almoço) escolares – serviço a quente - lanches escolares e suplementos alimentares, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II do presente Caderno de Encargos.
2. O fornecimento das refeições (almoços), lanches escolares e suplementos alimentares, terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições (almoços), lanches escolares e suplementos alimentares, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar decorrentes do objeto do presente procedimento, isto é, por causa e na pendência do mesmo.
4. A colocação das refeições (almoços) nas diferentes escolas da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico do concelho de Arganil terá lugar entre as 11h30m e as 12h30m, para que as refeições sejam servidas entre as 12h30m e as 14h30m, na EB1 de Arganil e EB1 de Côja e entre as 13h e as 14h30m na EB1 de Pombeiro da Beira, EB1 de Pomares, EB1 de São Martinho da Cortiça e EB1 de Sarzedo, pelo que a entidade adjudicatária deverá disponibilizar para o transporte das refeições um número de viaturas adequado ao cumprimento dos referidos horários e de forma a cumprir as normas de segurança alimentar.

Diariamente, a empresa adjudicatária deverá assegurar o transporte dos lanches escolares, com a antecedência necessária para permitir a distribuição dos mesmos às crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo do ensino básico, nos horários indicados na tabela constante da parte II do presente Caderno de Encargos (lanche da manhã: 10h para as crianças da educação pré-escolar e 10h30m para os alunos do 1.º ciclo - lanche da tarde: 15h30m para todas as crianças e alunos), de acordo com as condições constantes da referida parte II do presente Caderno de Encargos.

As refeições dos alunos do 2.º e 3.º ciclos e do ensino secundário e profissional, de Arganil e Côja, devem ser servidas entre o período horário das 12h às 14h.

5. A quantidade total previsível de refeições a fornecer durante o ano letivo **2025/2026** nos diversos estabelecimentos de ensino será de **1025 refeições/dia (almoços) e 128 lanches diários (para cada período: manhã e tarde) no período letivo**, e considerando ainda que, para alguns alunos o fornecimento quer dos almoços quer dos lanches terá início no dia 1 do mês de setembro 2025, num total estimado de 189.625 almoços e 48.828 lanches, de acordo com o mapa do número de refeições (almoços) e lanches estimado que se anexa.

O serviço das refeições escolares (almoços) deverá ter início:

- **Para o Lote 1 e para o Lote 3**, no dia 1 de setembro de 2025 e funcionará durante todos os dias úteis até ao dia 31 de julho de 2026, sendo interrompido nas pausas letivas, fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto, para os alunos do 1.º, 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário e profissional, e apenas em fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto para a educação pré-escolar.
- **Para o Lote 2**, conforme calendário escolar e funcionará durante todos os dias úteis, sendo interrompido nas pausas letivas, fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto.

O serviço de fornecimento de **lanches escolares** deverá ter início no dia 1 de setembro de 2025. Funcionará durante todos os dias úteis até ao dia 31 de julho de 2026, sendo interrompido aos fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto, para a educação pré-escolar. Para o 1º ciclo funcionará conforme calendário escolar, com interrupção nas pausas letivas, feriados e em dias de tolerância de ponto.

6. Os números de refeições (almoços) e lanches previstos no ponto anterior, bem como nos mapas “calendarização de refeições”, em anexo, terá um caráter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outros contextos que lhe estejam adstritos. Foi considerada uma estimativa, de acordo com o Calendário Escolar para o ano letivo 2026/2027 – Despacho n.º 8368/2024 de 25 de julho. Pretende-se ainda o fornecimento em dias não letivos (prolongamento de horário) durante todo o mês de julho de 2026 para alguns alunos do ensino básico e do pré-escolar, conforme mapa de refeições estimadas em anexo.
7. O adjudicatário deverá assegurar, durante o período de vigência do contrato, a confeção e o fornecimento de refeição para os adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante marcação prévia, pelo que deverão na sua proposta **informar** também o seu preço unitário. A faturação destas refeições de adultos será efetuada pelo adjudicatário, diretamente ao adulto, através da Plataforma de Gestão Escolar.

8. Para o lote 1:

- 8.1 As refeições das crianças da educação pré-escolar e dos alunos do 1.º ciclo do ensino básico de Arganil, Pombeiro da Beira, São Martinho da Cortiça e Sarzedo, serão confeccionadas pelo adjudicatário em instalações do Município de Arganil, sitas na EB1 de Arganil, na Portelinha, na vila, freguesia e concelho de Arganil, as quais dispõem de uma cozinha totalmente equipada e pronta a confeccionar, conforme planta e listagem de equipamento e material diverso existente no local, que se anexa, e ainda, de água, telefone, eletricidade e gás canalizado.
- 8.2 As refeições das crianças da educação pré-escolar e dos alunos do 1.º ciclo do ensino básico de Côja, serão confeccionadas pelo adjudicatário em instalações do Município de Arganil, sitas na Escola Básica Professor Mendes Ferrão, em Côja, união das freguesias de Côja e Barril de Alva e concelho de Arganil, as quais dispõem de cozinha equipada, pronta a confeccionar, conforme listagem de equipamento e material diverso existente no local, que se anexa, e ainda, de água, telefone, eletricidade e gás.
- 8.3 As refeições dos alunos do 2.º e 3.º ciclos de Arganil e Côja, e ensino secundário e profissional, serão confeccionadas pelo adjudicatário nas instalações das próprias escolas, as quais dispõem de cozinhas equipadas, prontas a confeccionar, conforme listagens de equipamento e material diverso existente no local, que se anexa, e ainda, de água, telefone, eletricidade e gás.
9. Todo o equipamento e demais condições referidas no ponto anterior serão disponibilizadas ao adjudicatário, sem qualquer custo para si, durante o período de vigência do contrato, pelo que deverá tal situação refletir-se no preço final apresentado pelo adjudicatário.
10. As refeições dos estabelecimentos de ensino da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico, a que se refere o **lote 1** serão tomadas pelos alunos **em cada um dos seus refeitórios escolares**, sendo o transporte e entrega das refeições efetuado pela **entidade adjudicatária**, das instalações da onde serão confeccionadas (EB1 de Arganil e Escola Professor Mendes Ferrão, Côja) até aos respetivos refeitórios escolares, a qual se obriga a cumprir os horários definidos no ponto 4.
11. As refeições dos alunos dos estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário e profissional, a que se refere o **lote 1** serão tomadas pelos alunos **em cada um dos seus refeitórios escolares**, onde serão confeccionadas pela entidade adjudicatária, a qual se obriga a cumprir os horários definidos no ponto 4.
12. As refeições do estabelecimento de ensino do **Sarzedo 2 (EB1)**, a que se refere o **lote 2**, serão tomadas pelos alunos **em refeitório a providenciar pela entidade adjudicatária, sendo o transporte dos alunos e a distribuição das refeições efetuado também pela entidade adjudicatária**, a qual se obriga a cumprir os horários definidos no ponto 4.
13. As refeições do estabelecimento de ensino a que se refere o **lote 3** serão tomadas pelos alunos **no refeitório escolar, sendo o transporte e a entrega das refeições efetuado pela entidade**

- adjudicatária, das instalações onde serão confeccionadas, até ao respetivo refeitório, a qual se obriga a cumprir os horários definidos no ponto 4.
14. No caso do **lote 2 - Sarzedo 2 (EB1)**, a distância máxima entre o refeitório onde serão servidas pela entidade que irá confeccionar e fornecer as refeições e o estabelecimento de ensino (**EB1 do Sarzedo 2**) não poderá exceder cerca de 2Km.
 15. No caso do **lote 3 - Pomares**, a distância máxima entre o refeitório onde serão servidas as refeições e o local de confeção não poderá exceder cerca de 2Km.
 16. As refeições dos alunos dos estabelecimentos de ensino da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico, a que se refere o lote 1 e lote 3, **à exceção do J.I. do Sarzedo e Sarzedo 1 (Eb1)** serão servidas, sob a responsabilidade do Município considerando todo o período em que os alunos tomam a sua refeição, pelo que ali terá o pessoal considerado adequado para o efeito, entre as 12h30m e as 14h30m.
 17. Relativamente aos estabelecimentos de ensino do Sarzedo a que se refere o lote 1, (EB1 do Sarzedo 1 e J.I.), o pessoal necessário ao acompanhamento e distribuição das refeições às crianças e aos alunos será da responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços) pelo que ali deverá disponibilizar duas funcionárias diariamente, cerca de 3h30m, das 12h às 15h30m (sendo que tal horário poderá ser ajustado em fase de execução do contrato, face à realidade, conforme o que for acordado entre o Município e a entidade adjudicatária). A cobrança das refeições será realizada pela entidade adjudicante, através da Plataforma de Gestão Escolar.
 18. As refeições referentes dos alunos do estabelecimento de ensino a que se refere o lote 2 – (Sarzedo 2 - EB1), serão servidas, sob a total responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços), considerando todo o período em que os alunos tomam a sua refeição, pelo que ali deverá ter o pessoal considerado adequado para o efeito, entre as 13h e as 14h30m, podendo ser contratado, para o efeito, pessoal a tempo parcial e/ou em regime de estágio e comprometendo-se o concorrente a alterar o número total de unidades, se o número de refeições servidas sofrer uma alteração significativa e com carácter de estabilidade. A distância máxima entre o refeitório onde serão servidas pela entidade que irá confeccionar e fornecer as refeições e o estabelecimento de ensino (**Sarzedo 2 - EB1**) não poderá exceder cerca de 2Km. A entidade adjudicatária é ainda responsável pelo transporte e acompanhamento em viatura sua e com pessoal seu, dos alunos do estabelecimento de ensino a que se refere o lote 2 (Sarzedo 2 - EB1), desde o estabelecimento de ensino até ao refeitório onde serão fornecidas as refeições, em conformidade com o estipulado na Lei n.º 13/2006 de 17 de abril, na sua atual redação. As refeições serão cobradas aos alunos pela entidade adjudicatária, de acordo com os escalões em que cada aluno se encontre, sendo que o valor dessa receita será deduzido ao valor a faturar ao município. Ou seja, o valor que a empresa

adjudicatária terá efetivamente a receber mensalmente pela prestação do serviço a que se refere o lote 2, será exclusivamente o valor unitário de cada refeição apresentado na sua proposta multiplicado pelo número de refeições servidas. Da fatura mensal deverão constar detalhadamente o n.º de refeições e o valor cobrado por cada uma, considerando os vários escalões possíveis (0%, 50% ou 100%).

19. Para o lote 3, as refeições e os lanches escolares serão cobradas aos alunos pela entidade adjudicante, através da Plataforma de Gestão Escolar, de acordo com os escalões em que cada aluno se encontre, sendo que o valor que a entidade adjudicatária terá a receber por refeição e lanche escolar fornecido, será apenas e tão só o valor apresentado na sua proposta.
20. Para o lote 1, os locais, instalações, equipamentos e respetiva palamenta onde serão **confecionadas** as refeições, bem como os refeitórios e respetivo mobiliário e palamenta onde as mesmas serão servidas são da responsabilidade do Município de Arganil. Para o lote 2 a que se refere o estabelecimento de ensino do **Sarzedo 2 - EB1, o refeitório e respetivo mobiliário e palamenta onde as refeições serão servidas são da responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços)**, devendo o mesmo cumprir todas as condições de segurança e higiene alimentar. Para o lote 3, o local, instalações, equipamento e respetiva palamenta onde serão **confecionadas** as refeições são da responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços), o refeitório, respetivo mobiliário e palamenta onde as mesmas serão servidas são da responsabilidade do Município de Arganil.
21. O transporte das refeições, desde o local da confeção a cada um dos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, o qual será da responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços), deverá ser efetuado em veículos destinados para esse fim e ao tipo de ligação utilizado que garantam a salubridade dos produtos a transportar. **Devem ainda ser fornecidos, a cada refeitório que recebe refeições transportadas, termómetros devidamente calibrados, para controlo de temperaturas durante a receção, empratamento e distribuição.** Os veículos destinados ao transporte devem conter ficha de registo – hora de partida e chegada a cada cantina e respetivas temperaturas dos alimentos. Deverão ser cumpridos os horários referidos no ponto 4, pelo que a entidade adjudicatária deverá disponibilizar para o transporte das refeições um número de viaturas adequado ao cumprimento dos referidos horários.
22. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto – ligação a quente, no tempo necessário para a entrega do serviço.
23. O transporte das refeições, assim como os contentores utilizados deverão estar em conformidade com o estipulado no Decreto-Lei nº 113/2006, de 12 de junho, na sua atual redação.

24. O valor base total do procedimento (3 lotes), com base nas quantidades estimadas referidas no mapa anexo, é de **664.620,00€ (seiscentos e sessenta e quatro mil, seiscentos e vinte euros)**, ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, caso o mesmo seja devido, dividido pelos seguintes lotes:

Lote 1: (almoços e lanches (manhã e tarde) para alunos)

Escolas do 1.º CEB e Pré-escolar de Arganil; Pombeiro da Beira; Sarzedo (Parte da EB1 - Sarzedo 1), São Martinho da Cortiça e Côja e Estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e secundário e profissional

Preço Base total: 616.100,00€

Preço Base refeições: 583.600,00€

Preço base Lanches: 32.500,00€

Lote 2: (almoços para alunos)

Escola do 1.º CEB do Sarzedo (Parte da EB1 - Sarzedo 2)

Preço Base: 27.090,00€

Lote 3: (almoços e lanches (manhã e tarde) para alunos)

Escola do 1.º CEB de Pomares

Preço Base total: 21.430,00

Preço Base refeições: 18.800,00€

Preço base Lanches: 2.630,00€

São consideradas propostas com preço anormalmente baixo aquelas cujo valor apresentado seja mais de 20% inferior ao preço base para as refeições (almoços) e para os lanches, sendo nesse caso, a proposta excluída nos termos do previsto no código dos contratos públicos.

Cláusula 2ª

Número estimado de refeições

1. O Município de Arganil, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições (almoços) e lanches escolares a servir, corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.

2. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pela Escola na véspera ou no próprio dia, que serve apenas de cálculo do adjudicatário, e nunca se traduzem, automaticamente, em refeições servidas.

Cláusula 3ª**Local da Prestação de Serviços****Para o lote 1:**

- As refeições e lanches escolares para as crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo do ensino básico, dos estabelecimentos de ensino de Arganil, Pombeiro da Beira, São Martinho da Cortiça e Sarzedo, serão confeccionadas nas instalações do Município de Arganil, sitas na EB1 de Arganil, na Portelinha, vila, freguesia e concelho de Arganil, sendo a distribuição diária efetuada pela entidade adjudicatária e entregue nos seguintes estabelecimentos de ensino:

Estabelecimentos de Ensino	Morada
EB1 e JI Arganil	Portelinha, Arganil
EB1 e JI Pombeiro da Beira	Pombeiro da Beira
EB1 e JI S. Martinho da Cortiça	S. Martinho da Cortiça
EB1 e JI Sarzedo	Sarzedo

- As refeições e lanches escolares para as crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo do ensino básico, do estabelecimento de ensino de Côja, serão confeccionadas nas instalações do Município de Arganil, sitas na Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja, união das freguesias de Côja e Barril de Alva, e concelho de Arganil, sendo a distribuição diária efetuada pela entidade adjudicatária e entregue no seguinte estabelecimento de ensino:

Estabelecimento de Ensino	Morada
EB1 e JI Côja	Côja

- As refeições dos alunos da EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil serão confeccionadas e distribuídas, pela entidade adjudicatária, nas cozinhas, instalações e salas de refeição, das próprias escolas:

Estabelecimentos de Ensino	Morada
EB 2.3 de Arganil	Arganil
Escola Básica Professor Mendes Ferrão	Côja

Escola Secundária de Arganil

Arganil

Para o **lote 3**, as refeições e lanches escolares para os alunos do estabelecimento de ensino de Pomares, serão confeccionadas nas instalações a providenciar pela entidade adjudicatária (prestador de serviços), sendo o transporte diário efetuado pela entidade adjudicatária e entregue no seguinte estabelecimento de ensino:

Estabelecimento de Ensino	Morada
EB1 e JI Pomares	Pomares

Cláusula 4.^a

Contrato

1. A adjudicação é formalizada por contrato escrito, obrigando-se o adjudicatário a entregar toda a documentação necessária para a sua celebração, dentro do prazo referido na respetiva notificação de adjudicação.
2. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
3. 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, nos termos do disposto no artigo 50.º do Código dos Contratos Públicos (CCP);
 - b) Os esclarecimentos e as rectificações 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.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
5. 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 e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 5.^a

Prazo da prestação de serviços

O presente contrato terá efeitos: O serviço das refeições escolares (almoços) deverá ter início:

Para o lote 1 e para o lote 3, no dia **1 de setembro de 2025** e funcionará durante todos os dias úteis **até ao dia 31 de julho de 2026**, sendo interrompido nas pausas letivas, fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto, para os alunos do 1.º, 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário e profissional, e apenas em fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto para o pré-escolar.

Para o Lote 2, conforme calendário escolar e funcionará durante todos os dias úteis, sendo interrompido nas pausas letivas, fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto.

O serviço de fornecimento de **lanches escolares** deverá ter início no dia **1 de setembro de 2025**. Funcionará durante todos os dias úteis até ao dia **31 de julho de 2026**, sendo interrompido aos fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto, para o pré-escolar. Para o 1º ciclo funcionará conforme calendário escolar, com interrupção nas pausas letivas.

Cláusula 6.ª

Quantidades e Preços

1. Os preços unitários propostos pelos concorrentes consideram-se globais por refeição efetivamente servida.
2. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições servidas, conferido pelo representante da entidade adjudicatária no final do serviço, em cada um dos estabelecimentos de ensino.
3. A cobrança das refeições e lanches escolares das crianças e alunos, de **todos** os estabelecimentos de ensino incluídos no lote 1 será efetuada pelo Município através da Plataforma de Gestão Escolar, sendo que o valor que a entidade adjudicatária terá a receber por cada refeição efetivamente servida, será apenas e tão só o valor apresentado na sua proposta.

No caso do **lote 2 (Sarzedo 2)** a cobrança será efetuada pela entidade adjudicatária, de acordo com os escalões em que cada aluno se encontre, sendo que o valor dessa receita será deduzido ao valor a faturar ao município. Ou seja, o valor que a empresa adjudicatária terá efetivamente a receber mensalmente pela prestação do serviço, será exclusivamente o valor unitário de cada refeição apresentado na sua proposta multiplicado pelo número de refeições servidas. Da fatura mensal deverão constar detalhadamente o n.º de refeições e o valor a cobrar por cada uma considerando os vários escalões possíveis (0%, 50% ou 100%).

Para o **lote 3 - Pomares**, as refeições e os lanches escolares serão cobradas aos alunos pelo Município através da Plataforma de Gestão Escolar, de acordo com os escalões em que cada aluno se encontre,

sendo que o valor que a entidade adjudicatária terá a receber por refeição e lanche escolar fornecido, será apenas e tão só o valor apresentado na sua proposta.

4. A cobrança das refeições que venham a ser servidas a adultos (agentes educativos) de todos os estabelecimentos de ensino, para o lote 1 e para o lote 3, será efetuada pelo adjudicatário, diretamente ao adulto, através da Plataforma de Gestão Escolar.
5. As quantidades a fornecer, no caso das **crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo** do ensino básico, serão estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições que o responsável da escola comunicar até às **09h30m** do próprio dia, no que se refere às refeições transportadas “a quente” e aos lanches escolares.
6. As quantidades a fornecer, no caso dos **alunos do 2.º e 3.º ciclos e ensino secundário e profissional**, serão estimadas pelo adjudicatário após ter conhecimento do número de senhas vendidas em cada escola, até às **10h30m** do próprio dia.
7. As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até às 10h30m do próprio dia em que serão fornecidas as respetivas refeições, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
8. Não obstante o número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, após as 10h30m, com aplicação de uma taxa adicional definida por despacho do membro do Governo responsável pela área da Educação e publicado em Diário da República, desde que esse número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 10% em relação ao número de senhas vendidas até às 10h30m do próprio dia.
9. Na eventualidade de se concretizar o transporte de refeições “a frio”, o responsável da escola deverá comunicar até às 10h00 do dia útil imediatamente anterior.
10. O responsável da escola poderá solicitar, para entrega no próprio dia, “reforços” das quantidades requisitadas no dia anterior, refeições estas que deverão ser entregues em conjunto com as entregas previstas para esse dia.
11. O número de refeições servidas, no final de cada serviço diário, constará do mapa - **Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições** deste caderno de Encargos, Cláusulas Técnicas (CT). O total mensal das refeições servidas registadas nos **Anexo C** serve para conferir a faturação apresentada pelo adjudicatário.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do Prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 7.^a

Obrigações principais do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrerão para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a) Possuir uma política de qualidade que inclua manual de qualidade, com uma política de compras, controlo de qualidade, programa de melhoria contínua, capacitação dos produtos (gramagem), de acordo com a idade dos alunos;
 - b) Apresentar garantias de qualidade quer por certificação atribuída por organismo oficial, quer pela sua carteira de clientes;
 - c) Proceder à confeção, fornecimento e transporte de refeições, durante o período da vigência do contrato, estipulado na cláusula 5.^a, de acordo com elenco dos estabelecimentos de ensino constantes da cláusula 1.^a, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas e transportadas em boas condições higio-sanitárias;
 - d) Proceder ao serviço a que se refere a alínea anterior durante todos os dias úteis abrangidos pelo período em que vigorará o contrato, de acordo com informação a solicitar junto da entidade adjudicante ou em quem esta delegar competência para o efeito;
 - e) Obrigação de facultar aos serviços oficiais competentes para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
 - f) Assegurar o acompanhamento das refeições na EB1 do Sarzedo 2, lote 2, nas condições indicadas na cláusula 1.^a bem como o transporte e acompanhamento das crianças desde o estabelecimento de ensino até ao refeitório.
 - g) Assegurar o refeitório escolar para o caso do Sarzedo 2, lote 2, de acordo com as condições referidas na cláusula 1.^a;
 - h) Assegurar o local de confeção nas condições indicadas, bem como o transporte das refeições até ao refeitório, para o lote 3;
 - i) Assegurar a distribuição das refeições escolares de acordo com as condições referidas na cláusula 1.^a;
 - j) Assegurar o pessoal necessário para a confeção e transporte das refeições, lanches escolares e suplementos alimentares, a que se refere o lote 1, nas condições indicadas na cláusula 1.^a;
 - k) Assegurar as funcionárias diariamente 3h30m para acompanhamento e apoio no estabelecimento de

ensino do Sarzedo a que se refere o lote 1 (Sarzedo 1 e J.I.);

- l) Assegurar a cobrança das refeições dos alunos do Sarzedo 2, a que se refere o lote 2, cujos valores serão deduzidos nos valores a faturar ao Município, no caso do Sarzedo 2 a que se refere o lote 2;
- m) Assegurar todo o procedimento de confeção e transporte dos lanches escolares, a que se refere o lote 1;
- n) Assegurar todo o procedimento de confeção e transporte dos lanches escolares, no caso de Pomares, a que se refere o lote 3;
- o) Obrigação de efetuar os serviços objeto do presente procedimento em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo, no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;
- p) Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios fora dos estabelecimentos de ensino e dos serviços a prestar em todos eles, incluindo o transporte/colocação das refeições nos diferentes estabelecimentos de ensino correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;
- q) Fazer prova, antes de iniciar a execução do contrato, de que todo o pessoal afeto à confeção e fornecimento das refeições possui ficha de aptidão médica onde deve constar a atividade desenvolvida pelo manipulador de alimentos, bem como formação profissional específica para manipuladores de alimentos, conforme legislação em vigor. A formação profissional, a que se refere o capítulo XII do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento e do Conselho, de 29 de abril, na sua atual redação, deve ser adquirida em entidade reconhecida pelos serviços oficiais, devendo o respetivo curso estar devidamente homologado e ter um mínimo de formação de 35h. Deverá verificar-se uma “reciclagem” de conhecimentos de três em três anos;
- r) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários ou coloquem em causa a saúde e bem-estar dos consumidores;
- s) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
- t) Obrigação de cumprimento do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD e demais legislação aplicável;

2 – A título acessório, o prestador de serviços ficará ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação de

serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a cargo.

Subsecção II

Dever de Sigilo

Cláusula 8.^a

Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Arganil, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto, a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 9.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à protecção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Cláusula 10.^a

Representação

1. O adjudicatário, antes do início do serviço, deverá informar, por escrito, o Município de Arganil, da pessoa e respetiva categoria que o representará.
2. A eventual substituição do referido representante deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.
3. O representante da entidade adjudicante será a pessoa para o efeito, designada pelo Município de Arganil.

Cláusula 11.^a

Notificações, Informações e Comunicações

1. Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (Adjudicante,

- Escola, Adjudicatário) deverão ser efectuadas, por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
2. Em cada refeitório deverá existir um registo diário de funcionamento em que o representante da entidade adjudicante (Lote 1 e Lote 3), ou da entidade adjudicatária (Lote 2), registará a apreciação quantitativa e qualitativa relativa à execução do serviço. A importância deste registo diário torna-o fundamental e obrigatório, devendo ser preenchido com atenção e rigor.
 3. O Anexo A - Registo do Funcionamento do Refeitório - é de envio imediato e obrigatório à entidade adjudicante, sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade da refeição). Esse envio é urgente, utilizando-se, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.

Cláusula 12ª

Fiscalização da Execução dos Serviços

A fiscalização da execução dos serviços tem por finalidade, nomeadamente:

- a) Verificar se a execução dos serviços de refeições (almoços) e lanches escolares estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;
- c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal e se cumpre o exigido (Lote 1).
- d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;
- e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

Secção II

Obrigações do Contraente Público

Cláusula 13.ª

Preço Contratual

1. Pela prestação de serviços objeto do presente contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o Município de Arganil deve pagar ao prestador de serviços o preço unitário da proposta adjudicada vezes o número de refeições servidas.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público.

Cláusula 14.^a

Faturação e Condições de pagamento

1. As faturas enviadas pelo adjudicatário devem corresponder ao total de refeições fornecidas em cada estabelecimento de ensino, devendo ser apresentada de forma discriminada por cada um dos diversos estabelecimentos de ensino. Deverão ser deduzidos nas faturas os valores já cobrados aos alunos, no caso do Sarzedo 2 (Lote 2). As quantias devidas pelo Município de Arganil, nos termos da(s) cláusula(s) anterior(es), deve(m) ser paga(s) no prazo de 30 dias após a receção pelo Município de Arganil das respetivas faturas.
2. Em caso de discordância por parte do Município de Arganil, 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 documento de regularização, no prazo 30 dias.
3. A(s) fatura(s) referente ao presente contrato só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação que lhes subjaz e observar o disposto no artigo 299.º-B do CCP e legislação conexa, devendo a emissão da fatura fazer obrigatoriamente referência aos respetivos números de cabimento e de compromisso. As faturas serão emitidas de forma discriminada referentes ao número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar (mapa Anexo C) e enviadas à entidade adjudicante nos primeiros 5 dias úteis de cada mês.
4. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, pagamento das faturas será efetuado por transferência bancária para o IBAN a indicar pela entidade adjudicatária, no prazo de 60 dias contados a partir do mês da sua emissão.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 15.^a

Penalidades

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Arganil poderá exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, calculada de acordo com a seguinte fórmula: $P = Fh \times Ph \times 5$, em que:
P = ao valor da penalidade;
Fh = ao número de refeições em falta e/ou número de refeições que não respeitem a ementa aprovada;
Ph = ao preço unitário contratado das refeições.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Arganil poderá exigir a este o pagamento de uma pena pecuniária, que não poderá ser superior a 20% do preço contratual.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Arganil terá em conta, nomeadamente, a duração da infracção, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
4. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Arganil exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 16ª

Diferendos

1. Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o representante do Município de Arganil e o adjudicatário ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
 - a) Se o diferendo incidir sobre aspectos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da entidade adjudicante, presente na escola;
 - b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
 - c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não cumprimento da legislação do sector alimentar em vigor, nomeadamente do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, na sua atual redação, e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, na sua atual redação, o adjudicatário poderá reclamar para a entidade adjudicadora num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados.
 - d) A entidade adjudicadora dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pelo adjudicatário.

Cláusula 17.ª

Casos Fortuitos ou de 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 respectiva

- realização, alheias à vontade da parte afectada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir motivos de força maior, caso se venha a verificar os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
 3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
 4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
 5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afectadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 18.^a

Resolução por parte do contraente público

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Município de Arganil pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, nomeadamente as constantes da cláusula 8^a e as previstas na parte II das Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se nos termos previstos na lei.

Cláusula 19.^a

Resolução por parte do prestador de serviços

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de seis meses ou quando o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros.
2. O direito de resolução é exercido por via judicial.
3. Nos casos previstos no n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Arganil, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.

Capítulo IV

Caução e seguros

Cláusula 20.^a

Caução

Para garantia de celebração do contrato, bem como do exato e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais, é exigida ao adjudicatário do LOTE 1 a prestação de uma caução no valor de 5% do preço contratual, a apresentar no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da decisão de adjudicação, devendo a mesma ser prestada nos termos do disposto no art.º 90 do Código dos Contratos Públicos, conforme minutas constantes do programa de procedimento.

Cláusula 21.^a

Seguros

1. Serão da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado na prestação de serviços, assim como o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente a relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, nos termos da declaração constante do Anexo III ao programa de concurso e que dele faz parte integrante, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil.
2. O Município de Arganil poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo 5 dias úteis.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 22.^a

Foro Competente

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

Capítulo V

Disposições finais

Cláusula 23.^a

Subcontratação e Cessão da posição contratual

1. Apenas será admitida a subcontratação e a cessão da posição contratual do adjudicatário nos termos do disposto nos artigos 316.º a 324.º do CCP.
2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exacta e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante o contraente público.

Cláusula 24.^a

Rescisão do Contrato

1. A entidade adjudicante reserva-se o direito de resolver o contrato, designadamente nos casos de:
 - a) Reiterada deficiência ou má qualidade dos serviços prestados;
 - b) Interrupção reiterada da prestação de serviços, por facto imputável ao Adjudicatário;
 - c) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações;
 - d) Obstrução à actuação do serviço ou entidade a quem compete a inspecção, quando esta é realizada nos termos do presente Caderno de Encargos;
 - e) Oposição reiterada ao exercício da fiscalização, ou repetida desobediência às determinações da entidade Adjudicante, ou ainda, sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;
 - f) Não cumprimento, por parte do Adjudicatário, de todas as obrigações relativas à protecção social, prestação e condições de trabalho do pessoal afecto à execução do serviço, nos termos da legislação aplicável;
 - g) Insolvência do Adjudicatário;
 - h) Quebra do sigilo a que o Adjudicatário está sujeito nos termos definidos na cláusula 9.º Caderno

de Encargos.

Cláusula 25^a

Responsabilidade

1. O prestador de serviços responderá, nos termos da lei, por todos os danos ou prejuízos sofridos pelo Município de Arganil, seus funcionários ou agentes, operadores ou terceiros, em consequência da prestação de serviços, devendo para tal celebrar os necessários contratos de seguros, conforme disposto na cláusula 21.^a
2. Se o Município de Arganil tiver de assumir a indemnização de prejuízos que, nos termos do presente caderno de encargos, são da responsabilidade do adjudicatário, este indemnizá-lo-á em todas as despesas que, por esse facto e seja a que título for, houver que suportar, assistindo àquele Município o direito de regresso das quantias que tiver pago ou que tiver que pagar.
3. O Município de Arganil não responderá por quaisquer danos ou prejuízos sofridos pelo adjudicatário, salvo culpa comprovada dos funcionários ou agentes deste Município, no exercício das respectivas funções.

Cláusula 26^a

Outros Encargos

1. Todas as despesas com a participação no processo incluindo as que se prendam com a prestação da caução, quando a mesma seja exigida, são da responsabilidade do Adjudicatário.
2. São da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário todas as obrigações que resultem da utilização direta ou indireta de direitos de propriedade intelectual designadamente, desenhos registados, marcas de comércio ou fabrico, bem como a obtenção das autorizações necessárias e o pagamento dos correspondentes encargos.
3. O adjudicatário será o único responsável no caso de reclamação ou processo judicial, resultante de violação ou alegação violação dos direitos referidos no número anterior.

Cláusula 27.^a

Contagem de prazos

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

Cláusula 28.^a

Fiscalização

Não obstante todos os direitos e deveres decorrentes do presente caderno de encargos, o Município de Arganil, reveste-se dos poderes conferidos pelo disposto no art.º 302.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 29.^a

Legislação aplicável

A tudo o que não seja especialmente previsto no presente Caderno de encargos, aplica-se, nomeadamente, o previsto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação da Lei 30/2021, de 21 de maio e posteriores alterações e na demais legislação em vigor sobre o objeto do presente procedimento.

Arganil, junho de 2025

PARTE II
CLÁUSULAS TÉCNICAS**Cláusula 1.ª****Ementas**

1. A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando os critérios de seleção e aquisição definidos na Lei n.º 34/2019 de 22 de maio, na sua atual redação, e as boas práticas de confeção, segundo ementas para um mês, a aprovar pela entidade adjudicante, a enviar com a **antecedência mínima de um mês relativamente à data prevista para implementação das mesmas**. O envio deverá ser concretizado para o seguinte endereço de correio eletrónico: geral@cm-arganil.pt. Devem ser observadas as capitações constantes do Anexo 2 – Capitação de Alimentos, bem como a lista de alimentos autorizados presente no Anexo 1 – Lista de Alimentos Autorizados, ambos constantes na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares.
2. As refeições a oferecer nos refeitórios escolares devem prever os tipos de ementas, em resultado da aplicação da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, na sua atual redação, com os seguintes constituintes:

Constituinte	Ementa	Ementa Vegetariana
Sopa	Sopa de hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. Canja e/ou sopa de peixe, no máximo 1 vez por mês.	Sopa de produtos hortícolas, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.
Conduto	Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.	Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre diferentes dias.
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.

	Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriço) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta deve ser comum aos dois tipos de ementas.	
Hortícolas e/ou Saladas a)	<p>Os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confeccionados passíveis de serem servidos temperados à parte (por exemplo, salada de feijão frade, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente, em prato separado, no mínimo de três variedades e nas capitães previstas.</p> <p>Para além dos crus, os produtos hortícolas confeccionados deverão sempre que possível fazer parte do acompanhamento dos pratos.</p> <p>Para tempero, poderão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.</p>	
Pão	1 Pão de mistura (confeccionado no próprio dia), embalado.	
Sobremesa	<p>Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo, uma vez por semana.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, doce/gelatina de origem vegetal/gelado de leite/iogurte natural, se necessário, em taça descartável para sobremesa com</p>	<p>Constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies, de acordo com as quantidades referidas.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo, uma vez por semana.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, gelatina de origem vegetal em taça descartável para sobremesa com a dimensão de 200ml.</p>

	a dimensão de 200ml.	
Bebida	A água é a única bebida servida. Deverá ser fornecida em todos os refeitórios, água de nascente engarrafada e à descrição. Não é permitido o consumo de qualquer outra bebida nos refeitórios escolares.	

a) **Hortícolas e/ou saladas**

Para a seleção das três variedades devem ter-se como referência, as seguintes opções:

Crus: tomate, alface, cenoura, beterraba, couve roxa, pepino, rabanete, pimento, rúcula, couve lombarda.

Confecionados: milho, nabo, ervilhas, couve-de-bruxelas, couve lombarda, curgete, brócolos, feijão-verde, couve-flor, cenoura, grelos, nabijas, couve portuguesa, pimento, etc.

Com o objetivo de assegurar uma alimentação variada e de qualidade, as ementas devem obedecer às indicações que se seguem relativas à confeção/apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da Ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato que inclua leguminosas			1	Semanal
Prato de aves ou criação	1			Semanal
Prato de pescado não fracionado			1	Semanal
Prato de carne não fracionado			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado(a) em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal

Ementas com inclusão e fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diária

Componente da Ementa Vegetariana	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato que inclua leguminosas ou derivados de leguminosas			1	Semanal
Ementas com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diária

Máximo 1 vez por mês: rissóis/croquetes/pastéis de bacalhau/empadas/hambúrguer ou almôndegas.

A inclusão de uma refeição vegetariana, bem como a sua composição e frequência, obedecerá às orientações emanadas pela Lei nº11/2017 da Assembleia da República, de 17 de abril, na sua atual redação, e em conformidade com o estipulado na Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares.

Com o objetivo de uma progressiva redução das quantidades de sal, sugere-se o recurso a medidas específicas (colheres de sobremesa/sopa, chávenas de café, etc.) e à substituição total de sal por salicórnia em natureza ou seca, ou pela gradual redução da dose de sal por alternativas (ervas aromáticas, por exemplo). O Sal a ser utilizado terá de ser, obrigatoriamente, sal iodado.

Sugere-se que se incorporem, nas ementas, de forma gradual até atingir uma frequência mínima de uma vez por semana, os seguintes modos de preparação/confeção:

- Ensopados;
- Caldeiradas;
- Jardineiras;
- Açordas.

3. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que o utente, neste caso crianças afectas ao ensino pré-escolar e alunos do ensino básico e secundário, devem - ou não - comer, adaptando quantidades em função desse entendimento.
4. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, legumes e fruta, géneros alimentícios que os alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.
5. Qualquer alteração de ementas superveniente às validadas pelo Município deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal.
6. Na elaboração de ementas a enviar à entidade adjudicante, devem ser tidos em consideração os seguintes aspetos:
 - a) Complementar envio de ementas com a respetiva ficha técnica (indicar a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção, fazendo incluir a qualidade da fruta e frequência da oferta e sempre que possível, referido o valor calórico da mesma);
 - b) A ficha nutricional, da qual constará a capitação e valor calórico da matéria-prima utilizada, deverá ser elaborada pelo adjudicatário, em função das ementas aprovadas e no respeito pelo disposto no Decreto-Lei n.º 26/2016, de 9 de junho, na sua atual redação, e no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e de Conselho, de 25 de outubro de 2011, na sua atual redação;
 - c) A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar, obrigatoriamente, arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para efeitos de consulta;
 - d) A ementa apenas pode incluir fritos uma vez em cada duas semanas. Os óleos de fritura terão que ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações

do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos;

- e) Quando devidamente justificadas por prescrição médica, ou por motivos religiosos, podem ser servidas refeições alternativas, mantendo, sempre que viável, a matéria-prima da ementa do dia. Em situações de indisposição física por parte de algum elemento da comunidade educativa (docente, discente ou técnico da escola), não obstante o exposto, e sempre que haja condições de resposta positiva, deve ser disponibilizada uma dieta ligeira;
- f) A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade, evitando denominações do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”;
- g) A utilização de designações alusivas a personagens do imaginário infantil ou temas afins, como por exemplo “Sopa dos Piratas”, poderá constituir uma estratégia, entre outras possíveis, no âmbito da educação alimentar e incentivo ao consumo de determinados alimentos. Contudo, esta menção não poderá corresponder ao afixado à entrada do estabelecimento de ensino para consulta pela comunidade escolar, bem como para envio à entidade adjudicante para efeitos de validação;
- h) As ementas devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar;
- i) Os alimentos que não constam do Anexo 1 – Lista de Alimentos Autorizados constante da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, não podem ser utilizados na composição da ementa sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- j) O plano de ementas não pode ser alterado sem autorização prévia da entidade adjudicante. A proposta de reformulação da oferta alimentar deve incidir sobre os alimentos autorizados e capitações descritas;
- k) No contexto descrito anteriormente, torna-se obrigatório proceder à respectiva rectificação das ementas afixadas, para que a informação exposta corresponda ao efectivamente servido;
- l) É expressamente proibido proceder a qualquer tipo de confeção local nas unidades com refeições transportadas. É também interdita qualquer preparação de alimentos que vá além da ação de temperar, sendo obrigatório que todos os alimentos sejam entregues prontos para consumo.

7. A confeção e o fornecimento de refeições, assim como a manutenção e higienização dos equipamentos disponíveis e das instalações devem respeitar os requisitos técnicos do sistema HACCP e obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, na sua atual redação, e Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, na sua atual redação.

Cláusula 2ª

Lanches Escolares

1. O Lanche Escolar constitui uma refeição intermédia às refeições principais, fornecida às crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo do ensino básico, que pretende suprir parte das necessidades alimentares diárias.
2. O serviço de fornecimento de lanches escolares deverá ter início no dia **1 de setembro de 2025**. Funcionará durante todos os dias úteis até ao dia **31 de julho de 2026**, sendo interrompido aos fins-de-semana, feriados e em dias de tolerância de ponto, para o pré-escolar. Para o 1º ciclo funcionará conforme calendário escolar, com interrupção nas pausas letivas.
3. Os horários de fornecimento dos lanches escolares aos alunos de cada estabelecimento de ensino, no ano letivo **2025 – 2026**, serão os seguintes, para o lote 1:

Lanche Escolar Manhã			Lanche Escolar Tarde		
	Pré-Escolar	1º Ciclo		Pré-Escolar	1º Ciclo
Arganil	10h	10h30	Arganil	15h30	15h30
Sarzedo	10h	10h30	Sarzedo	15h30	15h30
Pombeiro da Beira	10h	10h30	Pombeiro da Beira	15h30	15h30
São Martinho da Cortiça	10h	10h30	São Martinho da Cortiça	15h30	15h30
Côja	10h	10h30	Côja	15h30	15h30

4. Os horários de fornecimento dos lanches escolares aos alunos do estabelecimento de ensino de Pomares, no ano letivo **2024 – 2025**, serão os seguintes, para o lote 3:

Lanche Escolar Manhã			Lanche Escolar Tarde		
	Pré-Escolar	1º Ciclo		Pré-Escolar	1º Ciclo
Pomares	10h	10h30	Pomares	15h30	15h30

5. Diariamente, a empresa adjudicatária deverá assegurar o transporte dos lanches escolares, com a antecedência necessária para permitir o fornecimento dos mesmos às crianças e alunos nos horários indicados nos quadros constantes nos pontos anteriores.

6. A composição diária dos lanches escolares é a seguinte, para o lote 1:

Composição Completa dos Lanches Escolares, durante o período letivo e após início do programa Regime de Fruta Escolar:

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Manhã	Leite Escolar* + Bolacha Maria (DI - 5 Uni.)	Leite Escolar* + Pão de mistura c/queijo	Leite Escolar* + Pão de mistura c/creme vegetal para barrar	Leite Escolar* + Bolacha Maria (DI - 5 Uni.)	Leite Escolar* + Pão de mistura c/creme vegetal para barrar
Tarde	logurte líquido de aroma + Pão de mistura c/creme vegetal para barrar	logurte sólido de aroma + Fruta da época (RFE*)	logurte sólido de aroma + Pão de mistura c/manteiga de amendoim	Pão de mistura c/queijo + Fruta da época (RFE*)	logurte líquido de aroma + Pão de mistura c/manteiga de amendoim

7. A composição diária dos lanches escolares é a seguinte, para o lote 3:

Composição Completa dos Lanches Escolares, durante o período letivo e após início do programa Regime de Fruta Escolar:

	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Manhã	Leite Escolar* + Pão de mistura c/queijo	Leite Escolar* + Pão de mistura c/ creme vegetal para barrar	Leite Escolar* + Bolacha Maria (DI - 5 Uni.)	Leite Escolar* + Pão de mistura c/compota de fruta	Leite Escolar* + Pão c/ creme vegetal para barrar

Tarde	logurte sólido + Pão de mistura c/ creme vegetal para barrar	Pão de mistura c/queijo + Fruta da época (RFE*)	logurte sólido de aroma + Pão de mistura c/fiambre	Pão de mistura c/queijo + Fruta da época (RFE*)	logurte sólido de aroma + Bolacha Maria (DI - 5 Uni.)
--------------	---	---	--	---	---

8. **Leite Escolar*** - é apenas fornecido durante o período letivo. Durante as interrupções letivas e desde o período compreendido entre o dia **1 de setembro 2025**, até ao início do ano letivo, o fornecimento do leite no lanche da manhã, será da inteira responsabilidade da empresa adjudicatária.

9. **Regime de Fruta Escolar (RFE*):**

- Visa a distribuição de frutas e produtos hortícolas, frutas e produtos hortícolas transformados, bananas e produtos derivados aos alunos do 1º Ciclo de cada estabelecimento de ensino, duas vezes por semana (terças e quintas-feiras, mediante calendário) no período da tarde;
- Até ao início do programa e durante as interrupções letivas, o fornecimento de fruta nos lanches da tarde de terça e quinta-feira, para todos os alunos, será da responsabilidade da entidade adjudicatária;
- Após o início do Programa, a empresa adjudicatária terá apenas a responsabilidade do fornecimento de fruta nos lanches da tarde, de terça e quinta-feira, apenas para as crianças da educação pré-escolar.

10. Os lanches escolares deverão ser distribuídos individualmente às crianças e alunos, de acordo com a seguinte descrição, sendo o fornecimento de todos os materiais necessários da responsabilidade da entidade adjudicatária:

- O pão de mistura tem de, obrigatoriamente, ser um produto do dia;
- A sandes de pão de mistura deverá ser devidamente acondicionada;
- A totalidade dos alimentos que compõem cada lanche diário deverá ser colocada dentro de um saco de papel individual, preferencialmente reciclado, ou outro material adequado e reutilizável determinado pela entidade adjudicante, juntamente com um guardanapo;
- No dia em que é fornecido o iogurte sólido, deverá ser igualmente fornecida, pela empresa adjudicatária uma colher de sobremesa descartável, embalada individualmente em saqueta adequada;

- Em termos de material de acondicionamento devem ser consideradas as medidas aprovadas pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 141/2018 e pela Lei n.º 76/2019 de 2 de setembro, na sua atual redação.
- 11. Para os componentes dos lanches escolares, foi elaborada uma tabela com as capitações de alimentos. (Ver Anexo B - Tabela 1 – Lanches Escolares)
- 12. Todo o material necessário para o acondicionamento e transporte de lanches escolares é da responsabilidade da empresa adjudicatária, nomeadamente, malas isotérmicas, caixas plásticas, entre outros.
- 13. Os lanches escolares deverão ser fornecidos com observância das normas gerais de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, de acordo com o disposto nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril, na sua atual redação, e n.º 178/2002 de 28 de janeiro, na sua atual redação, do Parlamento Europeu e do Conselho e demais legislação aplicável.
- 14. A prestação do serviço de fornecimento de lanches escolares deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas constantes no presente caderno de encargos e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.

Cláusula 3ª

Suplementos Alimentares

1. A composição e o preço dos suplementos alimentares (reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços, almoços volantes e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas) deverão ser ajustados entre a entidade adjudicatária e a entidade adjudicante, consoante a existência da necessidade do serviço.

Cláusula 4ª

Forma de apresentação e distribuição das refeições

1. A empresa adjudicatária assegurará que o empratamento das refeições será efetuado atendendo não só a critérios quantitativos (cumprimento das capitações indicadas no Anexo 2 – Captações dos Alimentos, da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares) como também a critérios qualitativos (cor e disposição dos alimentos no prato, texturas, entre outros).
2. A empresa adjudicatária assegurará que os almoços que se destinam às crianças que frequentam a educação pré-escolar serão empratados atendendo aos seguintes critérios:
 - O peixe deverá ser desfiado e limpo de peles e espinhas;
 - A carne deverá ser partida em pedaços e apresentar-se sem gorduras e nervos;
 - A fruta deverá ser descascada e partida em pedaços.

3. As trabalhadoras deverão ainda, sempre que necessário, auxiliar os alunos nas tarefas de remoção de peles, espinhas e nervos e de corte dos alimentos do prato principal e da fruta, bem como no adequado manuseamento de talheres.
4. Cada componente da refeição deverá ser servido às crianças e alunos, com a seguinte ordem: sopa, prato com acompanhamento, salada, pão e fruta/sobremesa. A água deverá ser servida no início da refeição.
5. Durante o fornecimento de refeições, a empresa adjudicatária deverá atender à vertente pedagógica da alimentação, assegurando que as colaboradoras desenvolverão estratégias de incentivo ao consumo de determinados alimentos, em particular os que as crianças tendem habitualmente a dispensar (sopa, legumes, saladas, ...).
6. O fornecimento de toalhetes de papel (ou outro material adequado e reutilizável) para os tabuleiros e de guardanapos de papel para todos os refeitórios será da responsabilidade da empresa adjudicatária e deverá ser efetuado em função do número de refeições a fornecer.
7. O transporte e a distribuição das refeições deverão ser feitos de modo a manter os alimentos à temperatura de segurança (> 65°). A confeção deverá assim ser programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para o fornecimento e para o transporte das refeições.

Cláusula 5.ª

Matéria-prima alimentar

1. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar deverá cumprir as temperaturas de segurança (Recepção de géneros alimentícios → -15°C (congelados), 7°C (refrigerados), Armazenagem em frio → -18°C (congelados), 4°C (refrigerados de origem animal). Outros alimentos crus, como certos vegetais, devem ser mantidos a temperaturas tão baixas quanto possível, sempre garantindo outros fatores intrínsecos à qualidade do alimento.
2. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas;
3. Nos produtos congelados deve ser considerada uma margem de mais de 10% nas capitações.
4. Não é permitida a utilização de manteigas e margarinas na confeção de alimentos.
5. 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 6ª

Despesas

- 1 Despesas a cargo da entidade adjudicante (Município):

- Instalações completas para a preparação e confeção das refeições, dotadas de equipamento hoteleiro e material de cozinha diverso, de acordo com as listagens (EB1 de Arganil, EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil) e planta (EB1 de Arganil) em anexo (Poderá verificar-se uma pequena divergência entre a localização dos equipamentos na planta em anexo e no próprio local) – Lote 1;
- Reposição de loiças apenas no que se refere aos refeitórios – Lote 1 e Lote 3;
- Leite escolar (Programa de Leite Escolar) e fruta escolar (Regime de Fruta Escolar) para incorporar nos lanches – Lote 1 e Lote 3;
- Água, eletricidade, telefone e gás – Lote 1 e Lote 3;
- Seguro multirriscos das instalações – Lote 1 e Lote 3.

2 Despesas a cargo da entidade adjudicatária (Prestador de serviços):

- Guardanapos de papel e toalhetes de papel (ou outro material adequado e reutilizável) para tabuleiros para todos os refeitórios;
- Sacos para embalagem de talheres, em papel, para todos os refeitórios promovidos pelo município, Lote 1;
- Sacos para embalagem de talheres, em papel, para todos os refeitórios promovidos pela entidade adjudicatária, Lote 2;
- Toalhas de papel e sabonete líquido para lavagem de mãos, para a sala de refeições do refeitório escolar da Escola Secundária de Arganil, lote 1;
- Fornecimento e colocação de consumíveis (toalhas de papel, papel higiénico, sabonete líquido) nas instalações sanitárias afetas ao seu pessoal (lote 1);
- Colher de sobremesa descartável, embalada individualmente em saqueta adequada, para os lanches escolares, nos dias em que é fornecido o iogurte sólido (Em termos de material de acondicionamento devem ser consideradas as medidas aprovadas pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 141/2018 e pela Lei n.º 76/2019 de 2 de setembro, na sua atual redação);
- Saco de papel individual, preferencialmente reciclado, ou outro material adequado e reutilizável determinado pela entidade adjudicante, juntamente com um guardanapo para preparação individual dos lanches escolares;
- Todo o material necessário para o acondicionamento e transporte das refeições escolares, nomeadamente, malas isotérmicas, caixas plásticas, entre outros;
- Todo o material necessário para o acondicionamento e transporte dos lanches escolares, nomeadamente, malas isotérmicas, caixas plásticas, entre outros;

- Todo o material necessário para a preparação, acondicionamento, transporte e distribuição, dos suplementos alimentares;
- Operações de limpeza e desinfeção das instalações destinadas à preparação e confeção, e aos refeitórios da sua responsabilidade, de acordo com a tipologia do serviço, normas aplicáveis e legislação em vigor e respetivos materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo a plano de higienização previamente definido e afixado;
- Operações de limpeza e desinfeção das salas de refeição, das escolas: EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil, de acordo com a tipologia do serviço, normas aplicáveis e legislação em vigor e respetivos materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo a plano de higienização previamente definido e afixado;
- Além dos cuidados diários de limpeza das instalações e equipamentos disponibilizados pelo Município é obrigatória uma limpeza geral, nos primeiros 8 dias de cada mês que contemplará, nomeadamente, portas, janelas, paredes, tetos, ralos de escoamento, exaustores e respetivos filtros;
- Para além dos procedimentos de limpeza anteriormente referidos, o adjudicatário assegurará, nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento;
- O adjudicatário é responsável pela lavagem e desinfeção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação;
- O adjudicatário é responsável pela colocação, recolha e lavagem de todos os talheres, tabuleiros, e louça utilizada nos refeitórios a providenciar por si e nos refeitórios das escolas: EB1 de Arganil, EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil, sendo responsável por todos os produtos necessários, incluindo sabões, doseadores de detergente das máquinas de lavar louça existentes e outros produtos para perfeita limpeza e desinfeção do material;
- Material não recuperável;
- Material administrativo;
- Transporte das refeições para os diversos estabelecimentos de ensino;
- Material e equipamento que considere necessário para a confeção das refeições, para além do que consta da lista de equipamento disponibilizado pelo Município;
- Reposição do material e equipamento propriedade do município que se encontre danificado no final do contrato;

- Vestuário e equipamento de proteção individual necessário para todo o pessoal, da sua responsabilidade, afeto à prestação de serviços objeto do contrato (incluindo o eventual pessoal do município);
- Despesas com pessoal afeto para a preparação, confeção e distribuição das refeições, bem como do pessoal para apoio e acompanhamento dos alunos aos estabelecimentos de ensino cuja responsabilidade seja sua, nos termos das condições do caderno de encargos;
- Assistência técnica, formação, inspeção, supervisão, sistema HACCP, controlo bacteriológico, seguros de responsabilidade civil (no qual se prevê a eventualidade de intoxicação alimentar) e de acidentes de trabalho para o seu pessoal, inspeções gerais de higiene e controlo de matérias – primas.

Cláusula 7ª

Pessoal

1. O pessoal afeto à prestação dos serviços objeto do presente caderno de encargos, deverá estar identificado, observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes às respetivas funções a executar, possuir fichas de aptidão médica e possuir formação profissional específica para manipuladores de alimentos, conforme legislação em vigor. A formação profissional, a que se refere o capítulo XII do anexo II do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, na sua atual redação, deve ser adquirida em entidade reconhecida pelos serviços oficiais, devendo o respectivo curso estar devidamente homologado e ter um mínimo de formação de 35h. Deverá verificar-se uma “reciclagem” de conhecimentos de três em três anos. Os encargos bem como as eventuais sanções serão da responsabilidade da entidade adjudicatária, relativamente ao pessoal da sua responsabilidade.
2. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório com confeção de refeições (Lote 1) serão os constantes na proposta do adjudicatário, preenchida com base na tabela seguinte:

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	2	2	4
E	> 200 e ≤ 250	2	2	4
F	> 250 e ≤ 300	3	1	4
G	> 300 e ≤ 350	3	2	5
H	> 350 e ≤ 400	4	1	5
I	> 400 e ≤ 450	4	2	6
J	> 450 e ≤ 500	5	1	6
L	> 500 e ≤ 600	5	2	7

M	> 600 e ≤ 700	6	2	8
N	> 700	7	2	9

3. O número de trabalhadores estipulados na tabela em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro de 2.ª, um preparador e os restantes empregados de refeitório.
4. O pessoal necessário ao acompanhamento e distribuição das refeições às crianças da educação pré-escolar e aos alunos do 1.º ciclo do ensino básico em cada um dos estabelecimentos de ensino a que se referem o lote 1 e lote 3 será da total responsabilidade da entidade adjudicante, à exceção do estabelecimento de ensino do **Sarzedo (EB1 do Sarzedo 1 e J.I. – Lote 1)**, para o qual a entidade adjudicatária terá de disponibilizar **duas funcionárias**, sob sua conta e responsabilidade, diariamente cerca de 3h30, das 12h às 15h30m (sendo que tal horário poderá ser ajustado em fase de execução do contrato, face à realidade, conforme o que for acordado entre o Município e a entidade adjudicatária).
O pessoal necessário para a preparação, confeção, distribuição, transporte de alunos e acompanhamento das refeições do estabelecimento de ensino a que se refere o lote 2 (**EB1 do Sarzedo 2**), será também da total responsabilidade da entidade adjudicatária (prestador de serviços) considerando todo o período em que os alunos tomam a sua refeição, pelo que deverá ter o pessoal considerado adequado para o efeito, entre as 13h e as 14h30m, comprometendo-se o concorrente a alterar o número total de unidades, se o número de refeições servidas sofrer uma alteração significativa e com carácter de estabilidade.
A entidade adjudicatária terá também de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, sob sua responsabilidade, **todo o pessoal necessário para a preparação, confeção e transporte das refeições (almoços) e lanches escolares**, o qual deverá garantir o bom fornecimento dos bens objeto do contrato a que se refere o lote 3.
5. A entidade adjudicatária terá também de contratar ou fazer destacar dos seus quadros, sob sua responsabilidade, **todo o pessoal necessário para a preparação, confeção e transporte das refeições (almoços) e lanches escolares** o qual deverá garantir o bom fornecimento dos bens objeto do contrato obrigando-se a garantir o mínimo de horas semanais conforme tabela supra (Lote 1). O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como, pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamentos e material. Deste modo, a entidade adjudicatária deverá apresentar na sua proposta **a lista discriminada de todo o pessoal que considera necessário para a boa execução dos serviços objeto do contrato, da qual deverá constar o número e categorias de cada um dos trabalhadores necessários, bem como os respetivos encargos mensais de cada um**, os quais se encontram refletidos no valor unitário da refeição apresentado na proposta.
6. O pessoal afeto à prestação dos serviços terá que corresponder às exigências do mesmo,

designadamente ao nível de categoria e número de colaboradores e de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a confeccionar e distribuir.

7. O número de trabalhadores propostos não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
8. O número de trabalhadores deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número de refeições.
9. A entidade adjudicante poderá, durante a execução do contrato, vir a disponibilizar para a presente prestação de serviços, funcionários do seu quadro de pessoal, contratados ou outro da sua responsabilidade, para colaborar com o adjudicatário na prestação dos serviços objeto do contrato, pelo que, caso tal situação se venha a verificar, será deduzido ao valor a faturar nesse período o montante apresentado na sua proposta correspondente à categoria do pessoal que for disponibilizado pelo município.
10. O adjudicatário deverá assegurar a substituição do seu pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares para a entidade adjudicante.
11. O adjudicatário deve assegurar o cumprimento do disposto em suporte legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho.
12. O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos seus funcionários que diariamente manipulam alimentos, designadamente em “Higiene e Segurança Alimentar”. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante.
13. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal.
14. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
15. O adjudicatário deve 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 ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com os alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
16. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário 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;
- e) Certificados de formação de cada colaborador;
- f) Exames de saúde necessários para o desempenho das funções de cada um, bem como o respetivo plano de vacinas.

17. O adjudicatário nomeará um responsável operacional junto do Município de Arganil, relativamente a assuntos técnicos e processuais da prestação de serviços. Este elemento terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom cumprimento do objeto do contrato.

Cláusula 8ª

Instalações, equipamento e material

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário (lote 1) as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, copa, sala de refeições (apenas nos casos das escolas: EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil), a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção (lote 1).
3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações, cedido (lote 1), sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à sua utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo danos a terceiros.
4. No final do contrato, deverá a entidade adjudicante, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário e, em casos de danos verificados por negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou substituição do mesmo (lote 1).
5. 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. Os kits de testes rápidos de controlo da qualidade dos óleos de fritura poderão não existir se, cada vez que o óleo for utilizado, o mesmo não seja guardado para ser reutilizado e seja de imediato rejeitado. O óleo, aquando da sua rejeição deverá ser obrigatoriamente armazenado com destino à reciclagem.

Cláusula 9.ª

Preparação e arrumação das instalações

1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas aos serviços, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do local de confeção e dos refeitórios a providenciar pela empresa adjudicatária 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 – início do ano letivo;
 - b. Um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;
 - c. Um dia imediatamente após o encerramento do refetório – final do ano letivo.

Cláusula 10.^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 garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e lanches escolares e o adequado funcionamento do refetório.
2. O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante nos refatórios das escolas: EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil, 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 entidade adjudicante possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.
3. O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante nos refatórios das escolas da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico do concelho de Arganil, e em cada mês 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 entidade adjudicante possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.
4. O adjudicatário deverá expor obrigatoriamente, em local bem visível para os utentes, o prato confeccionado e demais componentes da ementa do próprio dia, respeitando escrupulosamente as captações respetivas.
5. A ficha com a indicação das ementas semanais deve ser afixada em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos.
6. O pessoal do Município recebe diariamente as refeições e procede ao seu empratamento e distribuição pelos diversos alunos, nos casos de apoio e acompanhamento da sua responsabilidade.
7. O adjudicatário obriga-se ao correto acondicionamento, contentorização e transporte das refeições do local onde são confeccionadas até ao local onde são servidas.

8. As refeições serão confeccionadas, sob a responsabilidade do adjudicatário, nas instalações da entidade adjudicante, para o Lote1, em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições.
9. As refeições depois de confeccionadas serão devidamente acondicionadas e transportadas pelo adjudicatário, em contentores e transporte adequado, desde as instalações onde foram confeccionadas até aos estabelecimentos de ensino onde serão consumidas, os quais se encontram descritos na cláusula 3.^a da parte I.
10. O transporte de refeições deve ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo e ao tempo necessário para a entrega das refeições.
11. As refeições 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.
12. É proibida a utilização de papel de alumínio ou saco plástico.
13. 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 serviço, bem como as cubas de transporte.
14. As refeições depois de acondicionadas nas respetivas malas isotérmicas, com a comida devidamente separada e isolada, não permitindo a mistura de cheiros ou sabores, devem chegar aos refeitórios o mais rapidamente possível, mantendo a temperatura. Em cada refeitório deverá existir um termómetro, onde diariamente deverá ser confirmada e anotada a temperatura das refeições escolares.
15. O transporte do pão, frutas e saladas deve ser efetuado em caixas herméticas com tampa adequada para alimentos (ex. de plástico), por forma a evitar a contaminação e/ou alterações nos produtos.
16. O transporte de iogurtes e de sobremesas frias deverá ser efectuado em recipientes térmicos adequados, que garantam a temperatura inferior a 6º C, de forma a evitar a contaminação e/ou alterações destes produtos.
17. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos/equipamentos destinados para esse fim, de modo a que seja garantida a salubridade dos produtos a transportar e devem possuir obrigatoriamente plano de higienização e ficha de controlo do mesmo. Os veículos destinados ao transporte das refeições devem ser mantidos limpos e em boas condições, cumprindo todas as normas legais e em vigor relativas a este tipo de transporte e as normas do código da estrada, utilizando para o efeito, viaturas ligeiras de caixa fechada, não devendo existir comunicação com a cabina do condutor e serem utilizados exclusivamente para este fim.

Cláusula 11.^a

Verificação da Execução

1. A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:
 - a) Verificar se a execução do serviço de refeições está 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 o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
2. A verificação quantitativa, a registar, diariamente, no registo diário do funcionamento do refeitório (Parte I – Cláusula 12ª, ponto 2) tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - b) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no Anexo 2 - Capitações dos Alimentos, da Circular n. º3097/DGE/2018, 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares.
3. A verificação qualitativa, a registar, diariamente, no registo diário do funcionamento do refeitório (Parte I – Cláusula 12ª, ponto 2) tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do Anexo 1 - Lista dos Alimentos Autorizados, da Circular n. º3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares
 - b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

Cláusula 12ª

Verificação da Distribuição

1. Diariamente, no refeitório, através do seu representante, deverá efetuar-se, no período de distribuição das refeições, o preenchimento obrigatório do registo diário do funcionamento do refeitório (Parte I – Cláusula 12ª, ponto 2) e o Anexo C - Mapas de Controlo Diário das Refeições (almoços e lanches).
2. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o representante da escola enviará ao Município de Arganil o Anexo A - Registo do Funcionamento do Refeitório, com a máxima urgência.
3. As irregularidades constatadas e não resolvidas atempadamente pelo prestador de serviços, para que a prestação do serviço diário não seja prejudicada, deverão ser imediatamente comunicadas ao Gabinete de Cantinas Escolares do Município de Arganil. Consideram-se irregularidades: a) A má confeção da refeição; b) A má qualidade da fruta; c) A má qualidade da carne e do peixe; d) A utilização de géneros interditos; e) O não cumprimento das capitações; f) A qualidade duvidosa dos géneros a incluir na refeição; g) A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição; h) A alteração das ementas sem autorização prévia da entidade adjudicante; i) Problemas relacionados com a higiene da louça e/ou da malas térmicas de transporte das refeições; j) Atrasos na entrega das refeições; k) Problemas

relacionados com o transporte dos alimentos; l) Problemas relacionados com a apresentação e qualidade do equipamento de transporte utilizado e m) Outros problemas que coloquem em causa a qualidade.

4. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, electricidade ou outros), o estabelecimento de ensino informará de imediato, por escrito, o Município de Arganil, sem prejuízo da vantajosa comunicação verbal.

Cláusula 13.^a

Decisão após a Verificação

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do Município, presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confecção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efectuada, poderão as escolas efectuar-las a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo 1 - Lista dos Alimentos Autorizados, da Circular n.º 3097/DGE/2018, de 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante.
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.
5. Perante suspeita de indisposição/toxinfecção alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos nos refeitórios, o estabelecimento de ensino, através do seu representante, deve:
 - 5.1 Informar os técnicos adstritos aos serviços de Cantinas Escolares do Município de Arganil, o qual deve informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras recolhidas;
 - 5.2 Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades;
 - 5.3 Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
 - 5.4 Estar presente quando da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 14.^a

Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, no âmbito de outros contratos com outras entidades, ou para o bufete da escola.
2. Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a entidade adjudicante e/ou escola não as solicite no âmbito de medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar.
3. No caso do pão, fruta e sobremesa deverão ser entregues no bufete da escola (EB 2.3 de Arganil, Escola Básica Professor Mendes Ferrão, Côja e Escola Secundária de Arganil), ou distribuídos durante o intervalo da tarde no caso das escolas da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico.
4. Relativamente ao número anterior, na escola básica da educação pré-escolar e 1.º ciclo do ensino básico de Arganil, no intervalo da tarde, apenas é distribuído o pão.

Cláusula 15.^a

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (facturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período obrigatório de 72 horas), quer aos técnicos do Município de Arganil, quer aos representantes do estabelecimento de ensino, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.
2. A fim de apreciarem a qualidade das refeições servidas, os técnicos adstritos aos serviços de Cantinas Escolares do Município de Arganil farão visitas aleatórias aos refeitórios escolares, almoçando, gratuitamente, no espaço de alimentação coletiva em apreço.
3. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados.
4. O adjudicatário obriga-se a **recolher diariamente amostras do prato confeccionado**, com todos os seus componentes, assim como da sopa (**se incluir carne ou peixe**) e sobremesa. Essas amostras devem ser recolhidas para **sacos esterilizados, em quadruplicado**, duas no início e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada directamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as quatro amostras deverão ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição, nome do funcionário que concretizou a recolha) e uma amostra inicial e uma amostra final devem ser refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 (setenta e duas) horas na câmara de refrigeração e uma amostra inicial e uma amostra final são congeladas, permanecendo obrigatoriamente durante uma semana na câmara de congelação.

5. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.
6. O adjudicatário obriga-se a implementar o sistema de HACCP e a facultar todos os documentos referentes à sua implementação em cada um dos refeitórios da sua responsabilidade e locais de confeção.
7. O adjudicatário deverá, ainda, apresentar no prazo de cinco dias a contar da notificação da decisão de adjudicação:
 - a) Dois planos mensais de ementas para o primeiro mês de vigência do contrato, com indicação dos ingredientes base e correspondente composição nutricional. Um para as crianças da educação pré-escolar e alunos do 1.º ciclo do ensino básico e outro, para os alunos do 2.º e 3.º ciclo do ensino básico e ensino secundário;
 - b) Documento comprovativo do destino final dos óleos alimentares usados;
 - c) Documento comprovativo do destino final dos resíduos.

Cláusula 16.ª

Controlo Microbiológico

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);
- d) Controlo microbiológico das superfícies pertencentes a todos os refeitórios sem confeção, (bancadas, pratos, talheres e mãos de manipuladores de alimentos).

Assim, terão de ser realizadas análises microbiológicas através de laboratório acreditado, com uma periodicidade bimestral para o Lote 1 e trimestral para o Lote 2 e Lote 3, de acordo com os parâmetros microbiológicos para análise laboratorial considerados como limites e a classificação dos elementos contaminantes entre patogénicos e não patogénicos, que serão definidos pela entidade adjudicante no início da execução de contrato. (Em caso de resultados não conformes, investigar a causa e repetir o controlo).

No caso da periodicidade do lote 1, as análises microbiológicas relativas ao controlo das refeições servidas, terão que ser sempre realizadas em todas as escolas com confeção.

Cláusula 17.ª

Formação

1. 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:

- a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Relacionamento interpessoal e desempenho de equipas;
 - f) Elaboração de Ementas;
 - g) Empratamento;
 - h) Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas;
 - i) Incentivo a uma Alimentação saudável; Conceitos de Dieta Mediterrânica;
 - j) Importância da redução do consumo de sal, estratégias para a redução de sal na confeção das refeições;
 - k) Rotulagem nutricional; Importância do Rótulo;
 - l) Intolerâncias e alergias alimentares;
 - m) Técnicas de cozinha;
 - n) Refeições vegetarianas;
 - o) Cultura gastronómica em Portugal.
2. As ações de formação contínua têm a duração mínima, de 30 horas por ano letivo. A calendarização e os locais devem ser enviados ao Município de Arganil, com uma antecedência mínima de oito dias úteis.
 3. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e coloca cópia do mesmo, no dossiê de registos. Deve ser enviada cópia dos registos de presença, à entidade adjudicante.

ANEXO A

Registo do Funcionamento do Refeitório

Escola: _____

Identificação da entidade prestadora do serviço: _____

Ementa	
Sopa	
Prato	
Sobremesa (Fruta/Doce)	

Análise do Funcionamento do Serviço			
Componentes	Boa	Aceitável	Má
1. Confeção			
2. Qualidade dos produtos utilizados			
3. Quantidade			
4. Apresentação do serviço			
5. Eficiência do serviço			
6. Apresentação do pessoal			
7. Higiene das instalações			

Número de Refeições	Encomendadas	
	Servidas	

Observações:

(Informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem)

Data: ____ / ____ / ____

O representante do estabelecimento de ensino

O Representante da Empresa

NOTA: Este documento deve ser preenchido sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, pelo estabelecimento de ensino e assinado pelo representante da empresa adjudicatária, sendo obrigatório o seu envio ao Município de Arganil.

ANEXO B

Tabela 1 – Lanches Escolares

Produtos	Capitações JI/ 1.º CEB	Observações
Pão de mistura	45g	1 Unidade
Compota	10g	Equivalente a uma embalagem individual. (dois sabores)
Creme Vegetal para barrar	10g	Equivalente a uma embalagem individual. Teor de Gordura <80%
Manteiga de Amendoim	10g	100% Amendoim – Sem adição de açúcar e sem adição de sal
Fiambre	30 g – 2 Fatias de 15g	
Queijo fatiado (barra)	30 g – 2 Fatias de 15g	(teor de gordura 25% a 45%)
Iogurte de Aromas (Sólido)	125g	1 Unidade
Iogurte de Aromas (Líquido)	160g	1 Unidade
Leite Achocolatado	200ml	1 Unidade - Meio Gordo
Leite Simples	200ml	1 Unidade - Meio Gordo
Bolacha tipo Maria	25g	Dose Individual – 5 Unidades
Fruta da Época	Ver Tabela 1 - Anexo 2 - Capitações dos Alimentos, da Circular n. º3097/DGE/2018, 8 de agosto – Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares.	

ANEXO C

Mapas Mensais de controlo de refeições

Ficheiros em anexo às peças do procedimento

(Mapa de controlo de n.º de refeições e Mapa de controlo de lanches escolares)