

Concurso Público Referência: N.º 1/ DGEstE/ASE/2017

Fornecimento de Refeições Confeccionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação

CADERNO DE ENCARGOS

março de 2017

ÍNDICE

Parte I	4
Do Contrato	4
Cláusula 1.ª Definições	4
Cláusula 2.ª Objeto	5
Cláusula 3.ª Forma e documentos contratuais.....	6
Cláusula 4.ª Prazo de Execução	7
Cláusula 5.ª Obrigações do adjudicatário	7
Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante	8
Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço	9
Cláusula 8.ª Patentes, licenças e marcas registadas	10
Cláusula 9.ª Seguros	10
Cláusula 10.ª Casos fortuitos ou de força maior	10
Cláusula 11.ª Cessão e Subcontratação	11
Cláusula 12.ª Preço base	11
Cláusula 13.ª Preço Contratual.....	12
Cláusula 14.ª Condições e Prazo de pagamento.....	12
Cláusula 15.ª Auditoria	13
Cláusula 16.ª Boa-fé.....	13
Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos	14
Parte II	14
Especificações técnicas	14
Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço	14
Cláusula 19.ª Ementas	14
Cláusula 20.ª Matéria-prima alimentar	19
Cláusula 21.ª Preparação e arrumação das instalações	19
Cláusula 22.ª Pessoal.....	19
Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material	22
Cláusula 24.ª Controlo	23
Cláusula 25.ª Controlo Microbiológico	24
Cláusula 26.ª Execução e distribuição	25
Cláusula 27.ª Verificação da execução.....	25
Cláusula 28.ª Verificação da Distribuição	27
Cláusula 29.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação	28
Cláusula 30.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras	28
Cláusula 31.ª Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos.....	29

Cláusula 32. ^a Ementas Alternativas para Refeições de Recurso	29
Cláusula 33. ^a Formação	29
Parte III	31
Disposições Finais	31
Cláusula 34. ^a Incumprimento do Contrato	31
Cláusula 35. ^a Penalidades.....	31
Cláusula 36. ^a Resolução do Contrato.....	34
Cláusula 37. ^a Comunicações e Notificações.....	35
Anexos	36
Anexo A1- Lista de Escolas com número médio de refeições	37
Anexo A2- Lista de Escolas onde se regista transporte de refeições	103
Anexo A3- Lista de Refeitórios de escolas TEIP	107
Anexo B- Comunicação de suspensão	116
Anexo C- Inventário do equipamento fixo e móvel	117
Anexo D- Registo diário do funcionamento do refeitório.....	118
Anexo E- Mapa de controlo diário.....	120
Anexo F1- Ementas Mediterrânicas	121
Anexo F2- Ementas Vegetarianas	127
Anexo F3 - Fichas Técnicas	130
Anexo G- Modelo de Reclamação	160
Anexo H- Pedido de alteração de ementa.....	161

Parte I

Do Contrato

Cláusula 1.ª Definições

Para efeitos do presente Caderno de Encargos, entende-se por:

- a) CCP - Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e posteriores alterações.
- b) Contrato - contrato a celebrar entre a entidade adjudicante e o adjudicatário nos termos do presente caderno de encargos;
- c) Órgão competente para a decisão de contratar - Conselho de Ministros que, através da Resolução do Conselho de Ministros n.º 38/2017, de 9 de março, publicada em Diário da República, 1.ª série – N.º 50, de 10 de março, delegou no Senhor Ministro da Educação os poderes inerentes, que subdelegou na Senhora Secretária de Estado Adjunta e da Educação e que, por sua vez, subdelegou na Senhora Diretora-Geral da DGEstE.
- d) Entidade Adjudicante - Estado Português representado pela DGEstE;
- e) DGEstE - Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares;
- f) DSR - Direção de Serviço Regional da DGEstE;
- g) Diretor de Escola/Agrupamento - designação genérica dada ao representante da DGEstE, em cada escola, podendo referir-se a Diretores de Escolas/Agrupamentos ou ao cargo de Presidente de uma Comissão Administrativa Provisória;
- h) DGE - Direção-Geral da Educação - entidade emitente de orientações do Ministério da Educação para refeitórios escolares, nomeadamente da Lista de Alimentos Autorizados e das Captações adequadas à população escolar, constantes no seu *site* <http://www.dge.mec.pt/refeitorios-escolares>
- i) Adjudicatário - entidade a quem se adjudica a execução do contrato;
- j) RECORRA - Registo Eletrónico de Controlo de Refeições em Refeitórios Adjudicados - aplicação informática de comunicação e registo de dados inerentes à execução do contrato.

Cláusula 2.ª Objeto

1 - O contrato a celebrar tem por objeto o fornecimento de refeições confeccionadas em refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino do continente do Ministério da Educação ao abrigo do disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação, doravante designado de CCP, para as entidades identificadas no Anexo A1 do caderno de encargos.

2 - Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de refeições completas e suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante) com a tipologia de dieta personalizada, em conformidade com as normas emitidas pela DGE, para os seguintes lotes:

- a) Lote 1 - Refeitórios da Direção de Serviços da Região Norte,
- b) Lote 2 - Refeitórios da Direção de Serviços da Região Centro,
- c) Lote 3 - Refeitórios da Direção de Serviços da Região de Lisboa e Vale do Tejo e,
- d) Lote 4 - Refeitórios da Direção de Serviços da Região do Alentejo,

de acordo com as quantidades, indicadas na Tabela 1, por lote, para os refeitórios identificados no Anexo A1.

Tabela 1 - Número de refeições / refeitórios

Lote	Nº de Refeitórios Escolares 2016-2017	Nº de refeições diárias	Nº de refeições de 2017	Nº de refeições de 2018	Nº de refeições de 2019	Nº de refeições de 2020	Total das refeições
1	280	86.393	5.356.360	15.809.901	15.809.901	10.496.737	47.472.899
2	173	48.958	3.035.377	8.959.259	8.959.259	5.948.361	26.902.256
3	283	67.987	4.215.169	12.441.548	12.441.548	8.260.372	37.358.637
4	32	7.715	478.355	1.411.918	1.411.918	937.421	4.239.612
Total	768	211.053	13.085.261	38.622.626	38.622.626	25.642.891	115.973.404

3 - Para efeitos do número anterior, consideram-se abrangidas pelo número de refeições constante da respetiva Tabela não apenas o número máximo de refeições objeto do contrato nos períodos letivos, como uma previsão de impacto de 5% para dar resposta à prestação de serviço

nos períodos estipulados no n.º 2 da cláusula 4.ª do caderno de encargos e nos refeitórios identificados no Anexo A3 - Lista de refeitórios das escolas TEIP's.

4 - O objeto do contrato insere-se no CPV 55524000-9 Serviços de fornecimento de refeições a escolas, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L 74.

5 - Os locais da prestação dos serviços objeto do contrato situam-se nas instalações - refeitórios escolares - de cada uma das escolas constantes do Anexo A1 - Lotes de escolas do presente caderno de encargos.

6 - O objeto do contrato poderá ser estendido, em cada um dos lotes de escolas constantes do Anexo A1 - Lotes de Escolas - do presente caderno de encargos a outros refeitórios, sempre que ao longo do ano letivo surjam situações que o justifiquem.

7 - Para efeitos do artigo 324.º do Código dos Contratos Públicos, o contraente público pode ceder a sua posição contratual na totalidade ou parte das escolas que compõem cada lote constante do ANEXO A1, designadamente quando figure como cessionário o município ou conjunto de municípios onde se situam as escolas objeto da cessão.

Cláusula 3.ª Forma e documentos contratuais

1 - Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:

- a) Os suprimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.

3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos ao conteúdo do contrato propostos pelo órgão competente para a decisão de contratar e aceites pelo adjudicatário.

Cláusula 4.ª Prazo de Execução

1 - O contrato objeto do presente caderno de encargos tem início no dia 1 de agosto de 2017 e termina a 31 de agosto de 2020, se nenhuma das partes o rescindir com noventa dias de antecedência.

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

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

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

Cláusula 5.ª Obrigações do adjudicatário

1 - Para além das obrigações previstas no Programa do Concurso e no CCP, constituem obrigações dos cocontratantes:

- a) O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar a DGEstE, utilizando para tal a aplicação informática RECORRA, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão;
- b) A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da mesma;
- c) O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 - Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do presente caderno de encargos e com as condições técnicas do mesmo;
- b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à

execução do contrato;

c) Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;

d) Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos nas especificações do presente caderno de encargos;

e) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

f) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;

g) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;

h) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

i) Confirmar os dados colocados pelas Escolas na aplicação RECORRA e tomar conhecimento da apreciação diária do serviço prestado em coerência com o n.º 6 da Cláusula 7.ª;

j) Prestar os serviços objeto do contrato garantindo o respeito pelas convicções religiosas, filosóficas, ideológicas ou motivos de saúde que influenciem a dieta dos destinatários.

3 - São da responsabilidade exclusiva do Adjudicatário todas as despesas derivadas da prestação da caução.

Cláusula 6.ª Obrigações da entidade adjudicante

1 - Constituem obrigações da entidade adjudicante:

a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

b) Monitorizar o fornecimento dos serviços no que respeita ao cumprimento das especificações e requisitos do fornecimento e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;

c) Indicar o representante de cada escola, designadamente pelo diretor da escola /

agrupamento ou por quem o mesmo indicar, utilizando a aplicação informática RECORRA para informação à empresa adjudicatária.

2 - Pode ainda representar a entidade adjudicante qualquer técnico da DGEstE presente, em serviço, no refeitório.

Cláusula 7.ª Modo de Prestação do Serviço

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

2 - As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa e a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.

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

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

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

6 - O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo D - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e no Anexo E - Mapa de Controlo Diário das Refeições - a preencher através da aplicação informática RECORRA, pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.

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

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

a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas na Cláusula 15.ª e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o Anexo E do presente caderno de Encargos;

b) Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verificarem situações consideradas desadequadas face ao

estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas de fornecimento do serviço.

9 - Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o Diretor da Escola/Agrupamento apresentar à DGEstE uma reclamação dos serviços prestados, através do preenchimento do Anexo G - Modelo de Reclamação, na aplicação informática RECORRA, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pela DGEstE, das penalidades previstas no capítulo III deste caderno de encargos.

10 - Para efeitos do número anterior, da documentação a recolher e a enviar à DGEstE, pelo Diretor da Escola, deve constar, sempre que necessário, a informação referida no n.º 3 da Cláusula 36.ª.

Cláusula 8.ª Patentes, licenças e marcas registadas

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

Cláusula 9.ª Seguros

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

2 - A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Cláusula 10.ª Casos fortuitos ou de força maior

1 - Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas.

2 - Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.

3 - A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Cláusula 11.ª Cessão e Subcontratação

1 - O adjudicatário pode ceder ou subcontratar no contrato, mediante autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante, nos termos do disposto no CCP.

2 - O contraente público pode ceder a sua posição contratual na totalidade ou parte das escolas que compõem cada lote constante do ANEXO A1, designadamente quando figure como cessionário o município ou conjunto de municípios onde se situam as escolas objeto da cessão.

Cláusula 12.ª Preço base

1 - O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todos os serviços objeto do contrato a celebrar, de acordo com o disposto no artigo 47.º do CCP, é de € **173.960.106,00 (cento e setenta e três milhões, novecentos e sessenta mil, cento e seis euros)**, não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado, composto pelos seguintes lotes e respetivos preços base:

a) Lote 1 - no valor de € 71.209.348,50 € (setenta e um milhões, duzentos e nove mil, trezentos e quarenta e oito euros e cinquenta cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

b) Lote 2 - no valor de € 40.353.384,00 € (quarenta milhões, trezentos e cinquenta e três mil, trezentos e oitenta e quatro euros), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

c) Lote 3 - no valor de € 56.037.955,50 (cinquenta e seis milhões, trinta e sete mil, novecentos e cinquenta e cinco euros e cinquenta cêntimos), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado;

d) Lote 4 - no valor de € 6.359.418,00 (seis milhões, trezentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e dezoito euros), não incluindo o Imposto sobre o Valor Acrescentado.

2 - Considera-se que o preço total de uma proposta é anormalmente baixo quando se verificar a apresentação de uma proposta com um preço contratual 50% (cinquenta por cento) ou mais inferior ao preço base do procedimento, nos termos do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 57.º do Código dos Contratos Públicos.

3 - Para efeitos do disposto nos números anteriores e tendo em vista a aplicação do critério de adjudicação constante do artigo 12.º do Programa de Concurso, estabelece-se:

- a) O preço base unitário corresponde ao somatório das parcelas P1 a P7 da tabela do n.º 4 do artigo 11.º do Programa de Concurso e é fixado em € 1,50, acrescido de IVA à taxa legal em vigor;
- b) Abaixo de 50% (cinquenta por cento) do preço base referido na alínea anterior, o preço unitário resultante de uma proposta é considerado anormalmente baixo.

Cláusula 13.ª Preço Contratual

1 - A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, por lote, dos serviços efetivamente prestados de acordo com o preço unitário constante da proposta, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no caso do adjudicatário ser sujeito passivo deste imposto.

2 - O preço unitário por refeição constante da proposta, e atendido para efeitos de adjudicação nos termos do artigo 11.º do Programa de Concurso, é o correspondente à soma dos preços parciais que decompõem a ementa mediterrânica a que se refere o n.º 2 da Cláusula 19.º do presente caderno de encargos

3 - O preço unitário por refeição para os casos de composição de ementa vegetariana, prevista no n.º 3 da Cláusula 19.ª, as adaptações à ementa mediterrânica motivada por motivos religiosos ou de saúde, nos termos previstos nas al. a) e b) do n.º 1 da Cláusula 19.ª, bem como o almoço volante e o reforço de viagem de longa distância a que se refere a alínea c) e d) do n.º 4 da cláusula 19.ª é o mesmo do número anterior.

4 - O preço unitário dos suplementos alimentares (reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta distância e pequeno-almoço) constantes das alíneas a) e b) do n.º 4 da Cláusula 19.ª corresponde a metade do preço previsto no n.º 3 da presente cláusula.

Cláusula 14.ª Condições e Prazo de pagamento

1 - O adjudicatário enviará à entidade adjudicante, nos primeiros 8 (oito) dias úteis de cada mês, em papel e em formato digital, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2 - O adjudicatário obriga-se a proceder à faturação de acordo com o número de refeições encomendadas, registadas pela Escola na aplicação informática RECORRA, e confirmadas pelo representante do adjudicatário em cada escola, conforme estipulado na **Parte II - Especificações Técnicas** deste caderno de encargos.

- 3 - O preço dos serviços prestados corresponderá ao valor do preço unitário por refeição resultante da proposta adjudicada considerando a respetiva quantidade de refeições encomendadas diariamente, tendo como referência o número de senhas vendidas por cada escola até às 10 horas do próprio dia do fornecimento.
- 4 - No caso dos suplementos, a quantidade a faturar corresponde à encomenda feita pelo adjudicante.
- 5 - O pagamento das faturas será realizado no prazo nunca superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da respetiva receção pela entidade adjudicante, sobre serviços efetivamente executados pelo adjudicatário e mediante a aceitação dos valores correspondentes pela entidade adjudicante.
- 6 - O valor referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.
- 7 - Em caso de atraso no cumprimento das obrigações pecuniárias pela entidade adjudicante é aplicável o disposto no artigo 326.º do CCP.

Cláusula 15.ª Auditoria

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

Cláusula 16.ª Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa-fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Cláusula 17.ª Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra, sem o seu prévio consentimento escrito.

Parte II

Especificações técnicas

Cláusula 18.ª Especificações técnicas do serviço

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

Cláusula 19.ª Ementas

1- As refeições objeto do procedimento deverão ser confeccionadas tendo por referência o estabelecido neste caderno de encargos, as ementas definidas nos Anexos F1 e F2, tendo em conta o seguinte:

a) As capitações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente a Circular n.º 3/DSEEAS/DGE, de 2 de agosto de 2013 e as que lhe sucedam, que preconiza nas suas orientações, sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânica, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por prescrição clínica.

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

2 - A composição da ementa diária de dieta mediterrânica, constante no Anexo F1, é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;

b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados

à ementa;

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

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

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

f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);

g) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

3 - A composição da ementa diária de dieta vegetariana, constante no Anexo F2, é a seguinte:

a) Uma sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, nas capitações e com a frequência máxima prevista pela DGE;

b) Um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (as leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono, como os cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), ou tubérculos (batata, batata doce...) e por produtos hortícolas (crus ou cozinhados).

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

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

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

- f) Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana;
- g) Simultaneamente com as 3 variedades de fruta, pode ainda haver doce uma vez por semana sem recurso a laticínios, ou com alternativas vegetais, que será servido, se necessário, em taça descartável para sobremesa (dimensão 200ml);
- h) Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

4- A ementa dos reforços de manhã, tarde e noite, pequenos-almoços, almoços volantes e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas deverá ser ajustada entre as entidades adjudicatárias e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição:

a) Reforços da manhã, tarde, noite e de viagem de curta distância

- 1 DI Sandes de queijo ou fiambre ou chourição em pão de mistura ou barra de cereais ou 1 DI Bolacha Maria
- 1 DI Leite ou 1 DI Leite com chocolate ou 1 DI Iogurte líquido ou 1 DI sumo
- 1 Água de 0,33L
- 1 Fruta crua

Nota: Deverão ser distribuídos em saco de plástico transparente

b) Pequenos-almoços

- 2.5 dl de leite MG ou 1 DI Leite com chocolate ou com cevada
- 1 DI Açúcar
- 1 DI Pão de mistura (embalado individualmente)
- 1 DI Manteiga
- 1 DI Queijo ou 1 DI Fiambre
- 1 Peça de fruta ou 1 DI salada de fruta

c) Almoço volante

- Refeição completa ou sandes de panado ou quiche
- 1 DI Sumo ou 1 Água de 0,33L
- 1 Peça de fruta

Nota: o almoço será servido em descartáveis

d) Reforço de viagem de longa distância

- 2 Sandes de panado ou de atum
- 1 Sumo ou 1 Água de 0,33L
- 1 Peça de fruta

5 - No preço máximo estipulado no n.º 1 da cláusula 12.ª estão previstas as refeições, tanto da dieta vegetariana como os suplementos alimentares.

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

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

8 - No caso das ementas alternativas e para que não se tornem repetitivas, a empresa adjudicatária poderá propor outra ementa, adaptando para isso a ementa já definida e cuidando pelo fornecimento de sucedâneos nutricionais compatíveis com a dieta em causa, devendo a mesma ser aprovada pela DGEstE.

9 - Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

a) Das ementas (Anexo F1 e F2) definidas consta a respetiva ficha técnica Anexo F3, que indica a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;

b) A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência. A mesma deverá ser afixada na escola acompanhada pela respetiva ementa, em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos, com uma semana de antecedência e no respeito do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011;

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

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

10 - Quando devidamente justificadas por prescrição clínica, por motivos religiosos e dieta vegetariana devem obrigatoriamente ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre

que possível, a matéria-prima da ementa do dia e cuidando para que os sucedâneos cumpram os requisitos nutricionais estabelecidos.

11 - As ementas previstas não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, o qual é solicitado através do Anexo H - Pedido de Alteração de Ementa, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita às regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às captações estabelecidas, à lista dos Alimentos Autorizados e às periodicidades indicadas.

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

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

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

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

16 - Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário terá particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundadamente demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço ou a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

Cláusula 20.^a Matéria-prima alimentar

- 1 - O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
- 2 - O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
- 3 - A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.
- 4 - Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.

Cláusula 21.^a Preparação e arrumação das instalações

- 1 - No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.
- 2 - Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:
 - a) um dia 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 refeitório - final do ano letivo.

Cláusula 22.^a Pessoal

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

Tabela 2 - Trabalhadores em serviço em cada refeitório

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	Total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700	8	2	10

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

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

c) 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.

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

e) O número de trabalhadores apresentados na proposta do adjudicatário deve ser ajustado mensalmente em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições, calculado pela aplicação informática RECORRA, no final de cada mês, exceto no primeiro mês de fornecimento de cada ano letivo, sob pena de poderem ser acionadas as penalidades previstas no n.º 4 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.

2 - O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

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

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

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

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

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

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

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

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

10 - Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a

entidade seguradora se compromete a mantê-la válida até ao termo do contrato.

Cláusula 23.ª Instalações, equipamento e material

- 1 - A entidade adjudicante, através da escola, coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.
- 2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
- 3 - O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo da sua inteira responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 4 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante/escola em bom estado de conservação e funcionamento.
- 5 - No início da prestação do serviço deverá a Escola preencher na aplicação RECORRA e entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento Anexo C - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.
- 6 - No final do serviço, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à atualização do inventário referido no número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.
- 7 - As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
- 8 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.
- 9 - Para efeitos do número anterior, o adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
- 10 - Os encargos com água, gás e eletricidade correm por conta da escola.
- 11 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser

diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

12 - O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.

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

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

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

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

15 - O adjudicatário deverá garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.

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

Cláusula 24.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 (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana) quer aos representantes da escola quer aos técnicos das DSR eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

2 - O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.

3- O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 (quatro) amostras do prato confeccionado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

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

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

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

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

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

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

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

Cláusula 25.ª Controlo Microbiológico

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

a) Controlo microbiológico das refeições servidas;

b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;

c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos);

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

a) 1.ª quinzena de outubro, 2.ª quinzena de novembro, 2.ª quinzena de janeiro, 1.ª quinzena de março e 2.ª quinzena de maio, conforme se apresenta:

	1. ^a Recolha	2. ^a Recolha	3. ^a Recolha	4. ^a Recolha	5. ^a Recolha
Prato que está a ser servido	X		X		X
Salada exposta		X		X	
Garfo/Faca/Colher	X				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		X			
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro			X		
Tábua de corte de carne/ /peixe/legumes				X	
Facas de preparação					X
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	X	X	X	X	X

c) Os resultados devem ser disponibilizados à DGEstE no prazo máximo de dois meses.

Cláusula 26.^a Execução e distribuição

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

2 - O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as capitações, para permitir que dois adultos designados pela Direção do Agrupamento / Escola, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no n.º 4 da Cláusula 15.^a deste caderno de encargos.

Cláusula 27.^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 se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal e está de acordo com o estabelecido na Cláusula 22.^a deste caderno de encargos.

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.

2 - A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar no âmbito do direito de auditoria, é efetuada normalmente por elementos da escola devendo ser registada diariamente na ficha de Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, conforme Anexo D, através da aplicação informática RECORRA.

3 - A verificação quantitativa, 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 estabelecidas na ficha técnica da refeição constantes dos Anexos F1 e F2 deste Caderno de Encargos.

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

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

- 30% no pescado
- 50% na carne estufada
- 30% na carne assada/grelhada.

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

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

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

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

8 - O preenchimento do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório na aplicação informática RECORRA, permite que a entidade adjudicante e a empresa adjudicatária tomem conhecimento da avaliação efetuada por cada escola, bem como de eventuais reclamações apresentadas, devendo o adjudicatário restabelecer, de imediato, as condições de fornecimento adequadas e sem necessidade de qualquer outra interpelação da entidade adjudicante para o efeito.

Cláusula 28.ª Verificação da Distribuição

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

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

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

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

5 - Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas no Registo Diário do Funcionamento do Refeitório através da aplicação informática RECORRA, ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação (Anexo G) na aplicação informática RECORRA, permitindo a intervenção dos serviços regionais da entidade adjudicante, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

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

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

Cláusula 29.ª Rejeição de matérias-primas após a verificação

1 - Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou da entidade adjudicante, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-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 a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3- Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, a escola deve garantir o fornecimento de alimentação alternativa e o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicante e a escola nas condições estabelecidas no n.º 7 da Cláusula 35.ª deste Caderno de Encargos.

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

Cláusula 30.ª Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

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

2 - Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, ou de agrupamentos vizinhos, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, desde que se cumpram os requisitos necessários ao transporte e conservação. Os refeitórios que se encontram nesta situação estão elencados no Anexo A2.

3 - Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pela entidade adjudicante, respeitando-se o estabelecido no n.º 3 da Cláusula 4.ª.

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

5 - Sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizadas na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídas, sempre que a escola não as solicite no âmbito de

medidas pedagógicas de combate ao desperdício alimentar, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues ao bufete da escola, para apoio a alunos carenciados.

Cláusula 31.^a Índícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos

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

- a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no n.º 3 da Cláusula 24.^a;
- b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas no número seguinte;
- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d) Informar, pela via mais rápida, as DSR e a DGEstE;
- e) Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

Cláusula 32.^a Ementas Alternativas para Refeições de Recurso

1 - Em casos de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se, excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa de forma a suprir a impossibilidade, que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado.

2 - As ementas alternativas devem responder a necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário.

3 - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o adjudicatário deve manter no armazém de cada refeitório matéria-prima em quantidade suficiente para a confeção do número médio de refeições, repondo as quantidades sempre que necessário.

4 - A utilização da ementa de recurso carece de justificação na plataforma RECORRA, podendo ocorrer por falhas de energia nas instalações escolares ou por outros motivos que impeçam a confeção da ementa previamente estabelecida, não evitando a possibilidade de aplicação das penalidades contratuais previstas, caso se adequem.

Cláusula 33.^a Formação

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

refeitórios.

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

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

3.1. Sistema HACCP;

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

3.3. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;

3.4. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

3.5. Relacionamento interpessoal;

3.6. Incentivo a uma Alimentação saudável.

3.7. Empratamento;

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

4 - As ações de formação contínua têm a duração de 21 horas por ano letivo. A calendarização será preferencialmente a seguinte: Dois dias antes do início do fornecimento de refeições ou, no caso de ser possível, aos sábados, até à quarta semana após o início do fornecimento; Um dia na interrupção letiva do Natal.

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

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

Parte III

Disposições Finais

Cláusula 34.ª Incumprimento do Contrato

Se o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais por facto que lhe seja imputável, a entidade adjudicante pode, a título sancionatório, resolver o contrato e aplicar as sanções previstas no contrato ou na lei.

Cláusula 35.ª Penalidades

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

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

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

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

M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

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

EL - Valor correspondente aos encargos gerais e lucro diário - valor da proposta

D - n.º de dias de suspensão

4 - Sempre que se verifique o incumprimento da obrigação prevista na Cláusula 5.ª n.º 2 alínea b), designadamente do rácio do pessoal, em qualquer refeitório, por ausência de qualquer unidade do pessoal prevista, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor (euros) a faturar, o montante **P2** e/ou **P3** calculados da seguinte forma:

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

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

Em que:

Nf - N.º de elementos em falta

Nt - N.º total de elementos que deviam estar no refeitório

R - N.º de refeições encomendadas

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

$$P3 = (Nhf / Nh) \times Nhf \times R$$

Em que:

Nh - N.º total de horas que deviam estar no refeitório

Nhf - N.º de horas em falta

R - N.º de refeições encomendadas

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

$$P4 = M \times D$$

M - Média de refeições fornecidas dos últimos 5 dias

D - n.º de dias em que ocorreu incumprimento

6 - Sempre que se verifique o incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado na cláusula 33.ª deste caderno de encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P5** calculado pela seguinte fórmula:

$$P5 = Ch \times N$$

Em que:

Ch - Custo hora formando estabelecido para efeitos de penalização, de €10,00

N - N.º horas por formando em falta.

7 - Sempre que se verifique o incumprimento das captações alimentares, conforme definido na Cláusula 19.ª e nos Anexos F1 e F2, em qualquer refeitório concessionado no âmbito deste

procedimento constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante **P6** calculado pela seguinte fórmula:

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

Em que:

Ce - Capitação exigida da refeição completa

Cu - Capitação utilizada

R - N.º de refeições encomendadas

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

9 - Sempre que se verifique o incumprimento relativo à realização das análises microbiológicas (laboratoriais) previstas na cláusula 25.^a, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **P7** calculado pela seguinte fórmula:

$$P7 = N \times Ca$$

Em que:

N - n.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca - custo unitário estabelecido para efeitos de penalização - € 80,00

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

10 - Sempre que se verifique o incumprimento de qualquer requisito de higiene e limpeza nos termos definidos nas cláusulas 21.^a e 23.^a do caderno de encargos, constitui direito da entidade adjudicante a aplicação de penalização de € 250,00.

11 - Sempre que forem realizadas auditorias por parte da entidade adjudicante (DGEstE ou escola) ou outras entidades oficiais e se verificarem situações de incumprimento da ementa ao nível da qualidade/variedade/calibre do(s) produto(s) por referência ao definido na Circular n.º 3/DSEEAS/DGE, de 2 de agosto de 2013 e as que lhe sucedam, será aplicada multa, devida na faturação do final do respetivo mês, correspondente ao não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia.

Cláusula 36.ª Resolução do Contrato

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

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

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

a) O normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado por razões imputáveis ao adjudicatário;

b) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

c) Prática de atos com dolo ou negligência por parte do adjudicatário que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento dos refeitórios;

d) Incumprimento, por parte do adjudicatário, de ordens, diretivas ou instruções transmitidas pela entidade adjudicante sobre matéria relativa à execução das prestações contratuais;

e) Oposição do adjudicatário ao exercício dos poderes de fiscalização da entidade adjudicante;

f) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais;

g) Se o valor acumulado das sanções contratuais com natureza pecuniária exceder o limite de 20% do valor contratual.

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

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

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

Cláusula 37.ª Comunicações e Notificações

- 1 - Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes (entidade adjudicante, Escola, adjudicatário) deverão ser efetuadas, por escrito e enviadas através da aplicação informática RECORRA, de correio eletrónico, fax ou de correio registado.
- 2 - Em cada escola deverá existir obrigatoriamente um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - Anexo D deste Caderno de Encargos - em que o representante da Escola registará a apreciação quantitativa e qualitativa da execução do serviço diário utilizando, para tal, a aplicação informática RECORRA.
- 3 - O representante do adjudicatário deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos relativos à matéria-prima incorporada, bem como todos os que se considerem necessários a uma correta apreciação das condições de fornecimento do serviço prestado.
- 4 - A informação sobre a apreciação da qualidade do serviço deve ser prestada através do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - Anexo D.