

**CONCURSO PÚBLICO COM PUBLICIDADE INTERNACIONAL PARA  
AQUISIÇÃO DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E  
LANCHES NOS REFEITÓRIOS ESCOLARES DO CONCELHO DE  
GRÂNDOLA**

**CADERNO DE ENCARGOS**

## CADERNO DE ENCARGOS

### ÍNDICE

<b>CAPITULO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS</b> .....	5
SECÇÃO I – DISPOSIÇÕES GERAIS .....	5
ARTIGO 1.º - IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO .....	5
ARTIGO 2.º- DISPOSIÇÕES GERAIS E REGULAMENTARES .....	5
ARTIGO 3.º- PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IDENTIFICAÇÃO DE ERROS E OMISSÕES, RETIFICAÇÕES E ALTERAÇÕES DAS PEÇAS PROCEDIMENTAIS .....	5
ARTIGO 4.º - NÃO DIVISÃO EM LOTES.....	6
ARTIGO 5.º- PREÇO BASE .....	6
ARTIGO 6.º- CAUÇÃO .....	8
PARA GARANTIR O EXATO E PONTUAL CUMPRIMENTO DAS SUAS OBRIGAÇÕES, O ADJUDICATÁRIO PRESTARÁ UMA CAUÇÃO NO VALOR DE 5% DO PREÇO CONTRATUAL, COM EXCLUSÃO DO IVA, EM CONFORMIDADE COM OS ARTIGOS 88º E 89º DO CCP. ....	8
ARTIGO 7.º- LIBERAÇÃO DA CAUÇÃO .....	8
ARTIGO 8.º- EXECUÇÃO DA CAUÇÃO .....	8
ARTIGO 9.º- OUTROS ENCARGOS.....	8
ARTIGO 10.º- CONTRATO .....	9
ARTIGO 11.º- EXTINÇÃO DO CONTRATO EM GERAL.....	9
ARTIGO 12.º - RESCISÃO DO CONTRATO PELO CONTRAENTE PÚBLICO .....	10
ARTIGO 13.º - RESCISÃO DO CONTRATO PELO COCONTRATANTE .....	10
ARTIGO 14.º - PRODUÇÃO DE EFEITOS DA RESCISÃO DO CONTRATO.....	11
ARTIGO 15.º - CESSÃO E SUBCONTRATAÇÃO PELO COCONTRATANTE .....	11
ARTIGO 16.º - CESSÃO DA POSIÇÃO CONTRATUAL POR INCUMPRIMENTO .....	11
DO COCONTRATANTE .....	11
ARTIGO 17.º - INVALIDADE CONSEQUENTE DE ATOS DE PROCEDIMENTOS INVÁLIDOS .....	11
ARTIGO 18.º - INVALIDADE PRÓPRIA DO CONTRATO .....	11
ARTIGO 19.º - REPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO FINANCEIRO DO CONTRATO.....	12
SECÇÃO II – SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO – OBRIGAÇÕES GERAIS .....	12

ARTIGO 20.º- SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO .....	12
ARTIGO 21.º- HORÁRIO DE TRABALHO .....	13
ARTIGO 22.º - OBRIGAÇÕES DO COCONTRATANTE .....	13
SECÇÃO III – OUTROS .....	14
ARTIGO 23.º - DEVER DE CONFIDENCIALIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS.....	14
ARTIGO 24.º - NOTIFICAÇÕES, INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES .....	17
<b>ARTIGO 25.º - GESTOR DE CONTRATO.....</b>	<b>17</b>
<b>ARTIGO 26.º - DISPOSIÇÕES FINAIS .....</b>	<b>17</b>
ARTIGO 27.º - FORO COMPETENTE.....	17
CAPÍTULO II – CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS .....	18
ARTIGO 28.º - OBJETO E LOCAL DE CONFEÇÃO E FORNECIMENTO.....	18
ARTIGO 29.º - PRAZO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO .....	18
ARTIGO 30.º - REQUISITOS DO FORNECIMENTO .....	18
ARTIGO 31.º - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO .....	19
ARTIGO 32.º - PESSOAL .....	19
ARTIGO 33.º - FATURAÇÃO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.....	21
ARTIGO 34.º - DIFERENDOS.....	21
ARTIGO 35.º- CLÁUSULAS PENAIS.....	22
ARTIGO 36.º - CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR .....	24
ARTIGO 37.º - DIREITO DE AUDITORIA.....	24
ARTIGO 38.º - FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.....	25
CAPITULO III - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS .....	25
ARTIGO 39.º - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	25
ARTIGO 40.º - EMENTAS.....	26
EMENTAS VEGETARIANAS.....	32
ARTIGO 41.º - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR .....	32
ARTIGO 42.º - PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES .....	33
ARTIGO 43.º - EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO .....	33
ARTIGO 44.º - VERIFICAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO .....	33
ARTIGO 45.º - VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO .....	34
ARTIGO 46.º - CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS E UTILIZAÇÃO DE SOBRAS .....	34
ARTIGO 47.º - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL - ALTERNATIVAS PARA.....	35
REFEIÇÕES DE RECURSO.....	35

ARTIGO 48.º - REJEIÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS E DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO.....	35
ARTIGO 49.º - CONTROLO .....	36
ARTIGO 50.º - TRANSPORTE DE REFEIÇÕES .....	36
ARTIGO 51.º - INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL.....	36
ANEXO A – ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIO ESCOLARES.....	38
ANEXO B.....	38
ANEXO C.....	38
ANEXO D .....	38
TABELA PROTEÍNA.....	38
ANEXO E.....	39
REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO .....	41
MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES.....	43
INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL .....	45

## **CAPITULO I – CLÁUSULAS JURÍDICAS**

### **Secção I – Disposições Gerais**

#### **Artigo 1.º - Identificação do procedimento**

O presente procedimento é um Concurso Público com Publicidade Internacional e tem a seguinte designação: **“Concurso Público para Aquisição do Serviço de Fornecimento de Refeições e Lanches nos Refeitórios Escolares do Concelho de Grândola”**.

#### **Artigo 2.º- Disposições gerais e regulamentares**

1. Na execução da prestação de serviços, os concorrentes, ou o agrupamento de concorrentes (tendo em conta todas as empresas desse agrupamento) e bem assim os subadjudicatários ou tarefeiros deverão cumprir todos os requisitos legislativos aplicáveis, assim como ser detentores das autorizações, certificações, ou outros documentos para o efeito legalmente exigíveis.
2. Na execução da prestação de serviços observar-se-á o estabelecido em todos os documentos que dela fazem parte integrante, nomeadamente, este Caderno de Encargos, a proposta do Adjudicatário, na parte que não contrarie o estabelecido no Caderno de Encargos, todos os outros documentos que sejam referidos neste, bem como as leis e regulamentos em vigor, nomeadamente o Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei nº 18/2008, de 29 de Janeiro, alterado e republicado pelo Decreto- Lei nº 111-B/2017, de 31 de agosto, com as alterações introduzidas pela Lei nº 30/2021, de 21 de maio e pelo Decreto-Lei nº 78/2022, de 7 de novembro, doravante designado por CCP.

#### **Artigo 3.º- Pedidos de esclarecimentos e identificação de erros e omissões, retificações e alterações das peças procedimentais**

1. Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento devem ser solicitados pelos interessados, por escrito através da plataforma eletrónica <http://www.vortal.biz/pt-pt>, no primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas à entidade adjudicante, e no mesmo prazo, devem ou apresentar uma lista na qual identifiquem, expressa e inequivocamente, os erros e as omissões das peças do procedimento por si detetados.
2. São considerados erros e omissões das peças do procedimento os indicados no nº 2 do artigo 50.º do CCP.
3. A lista a apresentar ao órgão competente para a decisão de contratar deve identificar, expressa e inequivocamente, os erros ou omissões do caderno de encargos detetados.
4. O incumprimento do dever a que se referem os números anteriores tem como consequência a

responsabilidade do adjudicatário por suportar metade do valor da prestação de serviços para suprimento desses erros e omissões, exceto pelos que hajam sido nessa fase identificados pelos interessados, mas não tenham sido expressamente aceites pela entidade adjudicante.

5. Os esclarecimentos serão prestados, por escrito na plataforma eletrónica <http://www.vortal.biz/pt-pt> até ao fim do segundo terço do prazo fixado para apresentação das propostas.

6. Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

#### **Artigo 4.º - Não divisão em lotes**

A entidade adjudicante entendeu não dividir em lotes, tendo em consideração que a divisão iria causar graves inconvenientes, nomeadamente na gestão de diversos contratos, revelando-se a gestão de um único contrato mais eficiente para a entidade adjudicante.

Acresce ainda que a divisão em lotes poderá causar graves inconvenientes à entidade adjudicante, tais como o aumento considerável de preços relacionados com a adjudicação de várias propostas em vez de uma só oriunda de um único fornecedor, resultante das vantagens decorrentes de “economias de escala”.

#### **Artigo 5.º- Preço base**

1. O preço base, de acordo com o nº 1 do artigo 47.º do CCP é o montante máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar por todas as prestações que constituem o objeto do contrato.

2. A execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de € **719.370,30** (setecentos e dezanove mil trezentos e setenta euros e trinta cêntimos) correspondendo aos seguintes preços unitários:

a) € **3,27** (três euros e vinte e sete cêntimos) por cada refeição de criança de Pré-escolar e aluno de 1º ciclo;

b) € **3,89** (três euros e oitenta e nove cêntimos) por cada refeição de aluno de 2º e 3º ciclo;

c) € **4,20** (quatro euros e vinte cêntimos) por cada refeição de aluno de Secundário;

d) € **4,90** (quatro euros e noventa cêntimos) por cada refeição de adulto;

e) € **0,70** (setenta cêntimos) por cada lanche;

f) € **0,51** (cinquenta e um cêntimos) por quilometro percorrido.

Estes valores não incluem o Imposto sobre o Valor Acrescentado.

4. O preço base foi definido a partir dos seguintes cálculos e critérios:

O valor da refeição de adulto, definido em 4,90€ valor base, corresponde ao valor definido por Portaria para o valor da refeição em cantinas do Estado – art. 2.º, Portaria n.º 306/2023 de 26 de junho;

O valor das refeições escolares foi subdividido em três categorias: refeição dos alunos da educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico; refeição dos alunos do 2º e 3º ciclo do ensino básico e alunos do ensino secundário. Neste ponto, a base de partida foi o valor definido pelo Município para o concurso referente ao ano letivo transato, tendo sido aplicado a este valor a percentagem de variação da inflação homologa a janeiro de 2024 (valor mais atual à data dos cálculos do presente concurso):

- Assim, no caso da refeição dos alunos mais novos – e logo com menor quantidade média diária necessária por refeição – ao valor de 3,20€ praticado no ano letivo 2023/24, foi aplicada referida taxa de inflação, tendo-se apurado o valor de 3,27€/refeição para os alunos da educação pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico;

- Para as refeições dos alunos do 2º e 3º ciclos do ensino básico foi aplicado o mesmo critério base de aplicação da taxa de inflação ao valor praticado no ano letivo 2023/24, tendo assim sido definido o valor de 3,89€/refeição;

- Para as refeições dos alunos do ensino secundário, cujas necessidades nutricionais estão mais próximas dos adultos e, como tal, precisam de maior quantidade de alimentos na composição da refeição, foi definido um valor intermédio entre o preço da refeição dos alunos de 2º e 3º ciclo e o preço da refeição de adulto, tendo sido estabelecido o valor de 4,20€/refeição de aluno do ensino secundário;

- para os lanches, foi considerado o valor de outros concursos similares, tendo sido definido o valor de 0,70€/lanche;

- para o valor de pagamento ao quilómetro para transporte de refeições foi considerado o valor definido na convenção de 13 de maio de 2022, assinada pela Direção-Geral das Atividades Económicas e a Associação Nacional dos Transportadores Rodoviários em Automóveis Ligeiros, nos termos do anexo previsto no art. 2º da referida convenção, tendo sido aplicado o valor para a tarifa urbana diurna ao quilómetro, ou seja, 0,51€/km.

A cada uma destas parcelas de apuramento de preço foi aplicado o número médio de refeições diariamente servidas no concelho de Grândola nos últimos anos e multiplicada essa média pelo número de dias letivos previstos no calendário escolar. Quanto ao valor para pagamento dos quilómetros, foi calculado o número de quilómetros diários a percorrer, tendo em conta a distância entre a escola de confeção da refeição e a escola para onde essa refeição é transportada, e este resultado foi multiplicado pelo número de dias letivos previstos no calendário escolar de 2024/25.

### **Artigo 6.º - Caução**

Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário prestará uma caução no valor de 5% do preço contratual, com exclusão do IVA, em conformidade com os artigos 88º e 89º do CCP.

### **Artigo 7.º - Liberação da caução**

1. No prazo de 30 dias úteis contados do cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante promove a liberação da caução, conforme o art.º 295º do CCP.
2. Decorrido o prazo previsto no número anterior para a liberação da caução sem que esta tenha ocorrido, o adjudicatário pode notificar a entidade adjudicante para que este cumpra a obrigação de liberação da caução.
3. A mora na liberação total ou parcial da caução confere ao adjudicatário o direito de exigir à entidade adjudicante uma indemnização pelos custos adicionais por este incorridos com a manutenção da caução prestada por período superior ao que seria devido.

### **Artigo 8.º - Execução da caução**

1. Sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, a entidade adjudicante pode executar a caução prestada pelo adjudicatário, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas pelo incumprimento de obrigações legais ou contratuais, designadamente:
  - a) Sanções pecuniárias aplicadas nos termos previstos no contrato;
  - b) Incumprimento definitivo do pagamento de salários aos trabalhadores afetos à prestação de serviços do presente contrato, passados que sejam 2 dias úteis após o prazo de pagamento indicado no Contrato Coletivo de Trabalho;
  - c) Prejuízos incorridos pela entidade adjudicante, por força do incumprimento do contrato;
  - d) Importâncias fixadas no contrato a título de cláusulas penais.
2. A execução parcial ou total da caução prestada pelo adjudicatário implica a renovação do respetivo valor, no prazo máximo de 15 dias após a notificação para esse efeito, efetuada pela entidade adjudicante.

### **Artigo 9.º - Outros encargos**

1. Todas as despesas com a participação no processo, incluindo as que se prendam com a prestação da caução, 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 alegada violação dos direitos referidos no número anterior.

#### **Artigo 10.º - 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 indicado no artigo 96º do CCP.

3. Fazem ainda parte integrante do contrato:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações 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 nº 3 e o clausulado do contrato, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no art.º 99º do CCP, desde que aceites pelo adjudicatário, nos termos do disposto no art.º 101º do mesmo diploma legal.

#### **Artigo 11.º - Extinção do contrato em geral**

São causas de extinção do contrato:

a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;

b) A revogação nos termos previstos no artigo 331º do CCP;

c) A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão da entidade adjudicante, nos casos previstos nos artigos 333º a 335º do CCP.

### **Artigo 12.º - Rescisão do contrato pelo contraente público**

1. O contraente público poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao cocontratante, o normal fornecimento de refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado. Constituem, nomeadamente, condições rescisórias:

- a) A utilização abusiva das instalações, equipamento e material;
- b) As práticas que, com dolo ou negligência, prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório;
- c) A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
- d) A falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações contratuais.

2. A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.

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

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

5. Sem prejuízo do estipulado no número anterior, o contraente público reserva-se ainda 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 cocontratante;
- c) Prática de atos dolosos ou negligentes que alterem o bom estado de conservação das instalações;
- d) Utilização abusiva ou deterioração anormal das instalações, equipamento e material;
- e) Oposição reiterada ao exercício da fiscalização ou repetida desobediência às determinações do contraente público ou de quem o representar, ou ainda, sistemática inobservância das leis e regulamentos aplicáveis à prestação de serviços;
- f) Não cumprimento, por parte do cocontratante, de todas as obrigações relativas à proteção social, prestação e condições de trabalho do pessoal afeto à execução do serviço, nos termos da legislação aplicável;
- g) Apresentação pelo cocontratante à insolvência ou esta seja declarada pelo tribunal;
- h) Quebra do sigilo a que o cocontratante está sujeito nos termos definidos no artigo 23.º do presente caderno de encargos.

### **Artigo 13.º - Rescisão do contrato pelo cocontratante**

1. O cocontratante poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou no presente caderno de encargos.

2. A decisão da rescisão deverá ser fundamentada e não poderá afetar a prestação de serviços num prazo de 120 dias a contar da data da notificação ao contraente público.

#### **Artigo 14.º - Produção de efeitos da rescisão do contrato**

A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no artigo anterior.

#### **Artigo 15.º - Cessão e subcontratação pelo cocontratante**

A cessão da posição contratual ou a subcontratação devem ser previamente autorizadas pela entidade pública e a sua autorização depende do cumprimento dos requisitos indicados no artigo 318.º do CCP.

#### **Artigo 16.º - Cessão da posição contratual por incumprimento do cocontratante**

Em caso de incumprimento das obrigações, pelo cocontratante, que reúna os pressupostos para resolução do contrato, o cocontratante cede a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do qual foi celebrado o contrato em execução, que venha a ser indicado pelo contraente público, nos termos do artigo 318.º-A do CCP.

#### **Artigo 17.º - Invalidez consequente de atos de procedimentos inválidos**

1. O contrato é nulo se a nulidade do ato procedimental em que tenha assentado a sua celebração tenha sido judicialmente declarada ou possa ainda sê-lo.
2. O contrato é anulável se tiver sido anulado ou se forem anuláveis os atos procedimentais em que tenha assentado a sua celebração, devendo demonstrar-se que o vício é causa adequada e suficiente da invalidade do contrato, designadamente por implicar uma modificação subjetiva do contrato celebrado ou uma alteração do seu conteúdo essencial.
3. O efeito anulatório previsto no n.º 2 pode ser afastado por decisão judicial ou arbitral, quando, ponderados os interesses públicos e privados em presença e a gravidade da ofensa geradora do vício do ato procedimental em causa, a anulação do contrato se revele desproporcionada ou contrária à boa-fé.

#### **Artigo 18.º - Invalidez própria do contrato**

1. O contrato celebrado com ofensa de princípios ou normas injuntivas é anulável.

2. O contrato é nulo quando se verifique algum dos fundamentos previstos no CCP, no artigo 161º do Código do Procedimento Administrativo ou em lei especial, designadamente:

- a) Os contratos celebrados com alteração dos elementos essenciais do caderno de encargos e da proposta adjudicada que devessem constar do respetivo clausulado;
- b) Os contratos celebrados com aposição de cláusulas de modificação que violem o regime previsto no CCP quanto aos respetivos limites.

3. São aplicáveis aos contratos administrativos as disposições do Código Civil relativas à falta e vícios de vontade.

#### **Artigo 19.º - Reposição do Equilíbrio Financeiro do Contrato**

1. O preço contratual poderá ser revisto se se verificarem alterações na conjuntura económica que o consubstanciem, desde que cumpridos os requisitos previstos no artº 282º e 314º do CCP.
2. A reposição do reequilíbrio financeiro do contrato deverá ser requerida pelo cocontratante através de requerimento devidamente fundamentado, juntando documento comprovativo da base do negócio para efeitos do nº 5 do artº 282º do CCP.

### **Secção II – Segurança e Saúde no Trabalho – Obrigações Gerais**

#### **Artigo 20.º- Segurança e saúde no trabalho**

1. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre Segurança e Saúde no Trabalho relativamente a todo o pessoal empregado na prestação do serviço, bem como a outras pessoas intervenientes temporária ou permanentemente no serviço, incluindo fornecedores e visitantes autorizados, correndo por sua conta os encargos que resultem do cumprimento de tais obrigações (Lei n.º102/2009 de 10 de setembro, na sua atual redação e demais legislação complementar).
2. O cocontratante deve manter a boa ordem no local dos trabalhos.
3. Em caso de perturbação no local dos trabalhos, designadamente por menor probidade no desempenho dos respetivos deveres, por indisciplina ou por desrespeito aos representantes ou agentes do contraente público, o cocontratante deve, por sua iniciativa ou por ordem do representante do contraente público, ordenar a saída imediata do pessoal que haja tido comportamento perturbador dos trabalhos.
4. A ordem referida no número anterior deve ser fundamentada por escrito quando o cocontratante o exija, mas sem prejuízo da imediata suspensão do pessoal.
5. As quantidades e a qualificação profissional da mão-de-obra aplicada na prestação de serviços devem estar de acordo com as necessidades dos trabalhos, tendo em conta o respetivo contrato.

6. O cocontratante deverá apresentar, no prazo de 5 dias a contar da data da celebração do contrato, os seguintes documentos referentes aos trabalhadores afetos à prestação de serviço:

- a) Cópia do contrato de trabalho celebrado entre o cocontratante e entidades subcontratadas e/ou trabalhadores independentes;
- b) Declaração emitida pela Segurança Social comprovativa da inscrição dos trabalhadores;
- c) Ficha de aptidão médica devidamente assinada;
- d) Ficha de receção dos equipamentos de proteção individual devidamente assinada pelo trabalhador.

#### **Artigo 21.º - Horário de trabalho**

O Adjudicatário pode realizar trabalhos fora do horário normal de trabalho, ou por turnos, desde que para o efeito, obtenha autorização prévia do contraente público ou seu representante e as respetivas autorizações legais, respeitando sempre as horas de descanso obrigatórias.

#### **Artigo 22.º - Obrigações do cocontratante**

1. É da responsabilidade do cocontratante manter em permanência no local da prestação de serviços, os originais de todos os documentos no âmbito da segurança e saúde no trabalho.
2. Os equipamentos/materiais de limpeza devem manter-se afastados do local de laboração, devendo permanecer encerrados em divisão separada ou em cacifo de tamanho suficiente para acondicionar todos os equipamentos e materiais de limpeza.
3. O contraente público ou seus representantes, podem proceder a auditorias no âmbito da segurança e saúde no trabalho sem aviso prévio. O cocontratante ou seu representante obriga-se a participar ativamente nessas vistorias.
4. Caso venham a ser detetadas não conformidades, leves ou graves, o cocontratante obriga-se a corrigi-las nos prazos que vierem a ser estabelecidos pelo contraente público, seus representantes ou entidades competentes.
5. Para efeitos do número anterior, considera-se não conformidade leve, o incumprimento de especificações da legislação que não impliquem riscos diretos e imediatos para a segurança e saúde dos trabalhadores no local da prestação de serviço e desde que possam e venham a ser sanadas no prazo máximo de 48 horas. Considera-se, assim, como não conformidades leves a ausência de assinatura de documentos de âmbito administrativo, registo incompleto de distribuição de equipamentos de proteção individual ou ausência de informação sobre riscos, outras situações meramente administrativas. Considera-se não conformidade grave todas as outras situações de incumprimento, designadamente:

- a) Ausência total ou parcial, ou ainda a inadequação, de qualquer equipamento de proteção individual ou coletiva que não satisfaça as condições estabelecidas na legislação ou normas aplicáveis;
  - b) Existência de trabalhador para o qual não é demonstrado estar coberto por seguro de acidentes de trabalho, estar legalizado ou estar com a inspeção médica atualizada;
  - c) Inexistência de planos (prevenção de riscos, proteção coletiva, emergência, formação);
  - d) Não implementação e manutenção das condições de higiene e habitabilidade adequadas das instalações de apoio e serviços gerais de acordo com a legislação em vigor;
  - e) Presença no local da execução dos trabalhos de pessoas ou empresas subcontratadas sem aprovação da entidade adjudicante;
  - f) Não cumprimento do plano de formação e sensibilização apresentado pelo cocontratante;
6. No caso de negligência do prestador de serviço no cumprimento das obrigações estabelecidas nos números anteriores, o contraente público reserva-se o direito de, às custas do cocontratante, tomar as providências que se revelem necessárias à prestação concreta do serviço, sem que tal facto diminua as responsabilidades do prestador de serviços.
7. O cocontratante responde, a qualquer momento, perante o contraente público, pela inobservância das obrigações previstas nos números anteriores, relativamente a todo o pessoal afeto à prestação de serviço e às pessoas intervenientes temporária ou permanentemente na zona da prestação do serviço, incluindo fornecedores e visitantes autorizados.

### **Secção III – Outros**

#### **Artigo 23.º - Dever de Confidencialidade e Proteção de Dados**

1. O adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, e demais legislação que lhe seja aplicável relativa aos tratamentos de dados pessoais, que vai executar decorrentes da prestação de serviços objeto do presente contrato.
2. O incumprimento do número anterior, bem como, a não apresentação de garantias de cumprimento do presente artigo é motivo de exclusão das candidaturas.
3. Findo o contrato de prestação de serviços o subcontratante apaga todos os dados pessoais do responsável pelo tratamento e informa-o por escrito sobre esse fato.
4. Os tratamentos de dados pessoais no âmbito do presente processo de adjudicação têm as seguintes características:
  - a. O município assegurará a refeição adequada aos alunos com limitações alimentares, designadamente os alunos que apresentam alergias alimentares, intolerâncias ou outras condições de saúde que impliquem uma refeição diferente das demais e adequada às

necessidades, tal como previsto no presente caderno de encargos, o que significa que alguns trabalhadores da empresa, os afetos aos refeitórios vão ter de ter acesso a dados pessoais sensíveis, relativo à saúde dos alunos;

- i. Por forma de assegurar o serviço aos alunos e mitigar potenciais riscos em matéria de proteção de dados pessoais, o serviço da educação (ana.mendes@cm-grandola.pt) informa o subcontratante sobre a quantidade de refeições especiais por refeitório, via e-mail.
  - ii. O Serviço de saúde escolar (ou educação adequar à realidade) no início do ano escolar fornece uma lista em formato papel, por refeitório, contendo o primeiro e último nome dos alunos e a necessidade de adequação da ementa.
  - iii. A folha deve ser apenas acedida pelos funcionários que asseguram a entrega da refeição e guardada em local seguro, armário fechado à chave, apenas acessível ao/s funcionários que necessitam de ter acesso para assegurar as devidas refeições aos alunos.
  - iv. Findo o ano letivo a folha é destruída, e disso é dado notícia ao município ao serviço da divisão de educação e qualificação
- b. Para viabilizar e agilizar normal funcionamento do contrato, serão ainda tratados dados pessoais institucionais de trabalhadores do município (e-mail/telemóvel (só se for de serviço), findo o contrato a empresa procede ao apagamento desses dados e disso dá notícia ao município.

5. Constituem deveres do adjudicatário:

- a. Apenas executar os tratamentos de dados pessoais indicados pelo município por escrito e para as finalidades descritas no ponto anterior.
- b. Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos, no que respeita aos dados sobre a saúde dos alunos, a folha mencionada no ponto anterior, não pode ser reproduzida por qualquer meio que seja.
- c. Em situação de perda, destruição, roubo da folha relativa aos alunos com necessidades de ementa especial o subcontratante comunica de imediato ao serviço Municipal da educação.
- d. Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato, nomeadamente no que respeita ao exercício dos direitos dos titulares de dados.

- e. Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
  - f. Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
  - g. Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou por qualquer outra forma colocar à disposição de quaisquer outras entidades ou individualidade os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por esta ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal.
  - h. Manter um registo atualizados dos tratamentos de dados que efetua por conta do município nos termos do artigo 30.º do RGPD.
  - i. Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que esta cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;
  - j. Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no art. 33.º do RGPD, dando de imediato conhecimento ao encarregado de proteção de dados do município através do e-mail [epd@cm-grandola.pt](mailto:epd@cm-grandola.pt)
  - k. O adjudicatário não pode subcontratar o serviço relativamente ao qual é estabelecido o presente contrato, nem o tratamento de dados pessoais de titulares da entidade adjudicante, sem a prévia autorização desta, dada por escrito.
  - l. O adjudicatário é responsável civil e criminalmente, solidariamente com a entidade adjudicante, por qualquer em violação das normas legais aplicáveis em matéria de proteção de dados pessoais.
6. O adjudicatário deve declarar, sob compromisso de honra, de que possui as condições necessárias e suficientes à execução das medidas técnicas e organizativas previstas no RGPD.



#### **Artigo 24.º - Notificações, informações e comunicações**

Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes, deverão ser efetuadas, com clareza, por forma a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, cumprindo os requisitos do artigo 468º do CCP - por escrito, redigidas em português, por meio eletrónico, com aviso de receção e leitura ou por meio de carta registada com aviso de receção.

#### **Artigo 25.º - Gestor de contrato**

Em cumprimento do art.º 290º-A do CCP e de acordo com o Despacho n.º 17/2021, de 19 de outubro, do Senhor Presidente da Câmara Municipal propõe-se que a gestão do contrato seja assegurada pela Dr.ª Rosália Chainho.

#### **Artigo 26.º - Disposições finais**

1. Em tudo o omissivo no presente Caderno de Encargos, observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, com as alterações da Lei n.º 30/2021, de 21 de maio e Decreto-Lei n.º 78/2022, de 7 de novembro, e restante legislação aplicável no âmbito do objeto da contratação.
2. Além dos diplomas normativos a que alude o presente caderno de encargos, o cocontratante obriga-se também a respeitar, no que seja aplicável à adjudicação, as normas portuguesas, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais.

#### **Artigo 27.º - Foro competente**

Para todas as questões emergentes do contrato será competente Tribunal Administrativo e Fiscal de Beja, com expressa renúncia a quaisquer outros.

## Capítulo II – CLÁUSULAS TÉCNICAS GERAIS

### Artigo 28.º - Objeto e local de confeção e fornecimento

1. O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas no presente capítulo do Caderno de Encargos, no fornecimento de refeições escolares e lanches, com confeção local e distribuição nos seguintes moldes:

*a) Local de confeção e fornecimento* – Refeitório Escolar da EB1 de Grândola – *local de entrega e recolha* Jardim de Infância de Grândola nº 1, EB1/Jardim de Infância de Água Derramada e EB1/Jardim de Infância de Aldeia Nova de S. Lourenço,

*b) Local de confeção e fornecimento* – Refeitório escolar da EB1/Jardim de Infância de Ameiras;

*c) Local de confeção e fornecimento* – Refeitório do Centro Escolar do Carvalhal;

*d) Local de confeção e fornecimento* – Refeitório escolar do Centro Escolar de Melides.

*e) Local de confeção e fornecimento* – Refeitório Escolar da Escola Básica D. Jorge de Lencastre – *local de entrega e recolha* – Escola Secundária António Inácio da Cruz, Jardim de Infância de Grândola nº 2 e EB1/Jardim de Infância de Aldeia do Futuro.

2. Aquando da realização, por parte das escolas, de visitas de estudo e mediante autorização prévia do adjudicante poderão ser servidos almoços do tipo “piquenique”.

### Artigo 29.º - Prazo da prestação do serviço

1. O fornecimento de refeições e lanches terá uma duração de 11 (onze) meses, distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

2. Durante a vigência do contrato, o cocontratante obriga-se a fornecer refeições e lanches:

a) Todos os dias letivos, de acordo com o calendário letivo estabelecido pelo Ministério da Educação e adaptado pelo Agrupamento de Escolas de Grândola, para toda a comunidade escolar;

b) Nos períodos de interrupção letiva (à exceção de sábados, domingos e feriados), para as crianças da educação pré-escolar que frequentam o programa de apoio às famílias e respetivo pessoal auxiliar.

3. Contudo, mediante decisão fundamentada da Câmara Municipal de Grândola, o cocontratante fornecerá refeições, sem qualquer alteração de preço, sempre que necessário, incluindo nos períodos de férias letivas ou em fins-de-semana, desde que, num prazo não inferior a 5 dias úteis, o responsável pela Escola ou o contraente público, o notifique dessa mesma necessidade concreta.

### Artigo 30.º - Requisitos do fornecimento

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

2. O cocontratante é responsável pela qualidade e condições hígiosanitárias da confeção e fornecimento das refeições, devendo cumprir todas as normas da Direção Geral de Saúde, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos eventualmente causados pelo pessoal ao seu serviço, nas instalações, nos equipamentos e a terceiros, bem como nos casos de intoxicação.

### **Artigo 31.º - Condições de execução do serviço**

1. Para o fornecimento de refeições serão utilizadas as instalações (a copa, a sala de refeições, as despensas, sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos) e demais equipamentos existentes no refeitório escolar, sendo da responsabilidade do cocontratante a aquisição dos seguintes utensílios e equipamentos:

- a) Toalhas de papel de uso único para limpeza das mãos;
- b) Individuais;
- c) Saqueta para empacotamento de talheres;
- d) Loiça e utensílios de cozinha;
- e) Fardamento (toucas, batas, luvas, máscara e calçado);
- f) Equipamento para o transporte de refeições (containers e viaturas).
- g) Detergentes para máquinas de lavar loiça.

2. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, nomeadamente as recomendações da Direção Geral de Saúde, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

3. Será também da responsabilidade do cocontratante o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza do material e espaços necessários à prestação do serviço de refeições, assim como a elaboração do Plano de Higienização e do Registo de cumprimento do mesmo, os quais deverão ser aprovados pela entidade pública, documentos esses que deverão estar afixados em lugar visível.

4. Toda a atividade, produtos, pessoal, meios e equipamentos utilizados deverão estar cobertos por seguro adequado, a cargo do cocontratante.

5. Os encargos com água, gás e eletricidade são por conta do contraente público.

### **Artigo 32.º - Pessoal**

1. O cocontratante será ainda responsável pela gestão do pessoal assegurando as tarefas de confeção, serviço à mesa e acompanhamento das crianças e alunos durante o período da refeição.

2. O cocontratante deverá providenciar a substituição de qualquer trabalhador afeto à execução das prestações do presente concurso, em caso de ausência por faltas ou férias, de forma a garantir a

qualidade do serviço prestado e mantendo sempre ao serviço o mesmo número de funcionários referido no quadro constante no artigo 39º do Capítulo III das Cláusulas Técnicas.

3. 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, sendo imputáveis ao cocontratante todas sanções e encargos legais pelo incumprimento das mesmas.

4. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, chinelos/sapatos ortopédicos antiderrapantes de cor branca e luvas descartáveis a expensas do cocontratante.

5. O contraente público solicitará ao cocontratante, 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. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os constantes na proposta do adjudicatário.

7. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo do adjudicante, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte desta entidade e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser acionadas as cláusulas penais previstas no art. 35.º do caderno de encargos.

8. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho, que não pode ser inferior a 7 horas/dia.

a) Não poderão ser considerados como pertencentes ao mapa de pessoal os indivíduos contratados em regime de tempo parcial ou estagiários;

b) O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica que ateste o seu bom estado de saúde;

c) O cocontratante 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 daí resultantes;

d) O cocontratante 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.

9. Deve ser apresentado pelo cocontratante um plano de formação de pessoal comprometendo-se a executá-lo junto do pessoal da sua responsabilidade, bem como a aceitar o acompanhamento do serviço ao longo da vigência do contrato.

10. É da responsabilidade do cocontratante a cobertura, através de contratos de seguros, de todos os riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação, nomeadamente, Responsabilidade Civil de Exploração, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de Multirriscos ou de Incêndio e Acidentes de Trabalho do respetivo pessoal.

### **Artigo 33.º - Faturação e condições de pagamento**

1. É obrigatória a emissão de fatura eletrónica ou em formato pdf. a enviar para o email [aprovisionamento@cm-grandola.pt](mailto:aprovisionamento@cm-grandola.pt).
2. A entidade adjudicante tem como operador a Saphety.
3. O cocontratante enviará ao contraente público nos primeiros 10 dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
4. Para efeitos do número anterior, as faturas devem conter a discriminação da totalidade dos serviços objeto do contrato, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
5. O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição, por lanche e por quilómetro, expresso pela quantidade de refeições e lanches efetivamente servidas e pela quantidade de quilómetros percorridos. As quantidades a fornecer serão estimadas pelo cocontratante, com base nos dados fornecidos, diariamente, pelo sistema informático de gestão educativa do agrupamento de escolas, pelo representante de cada escola ou pelas cozinheiras ao serviço do cocontratante.
6. O pagamento das faturas será efetuado no prazo máximo de 60 dias, contados da sua apresentação.
7. Em caso de discordância por parte da Entidade Adjudicante relativamente aos elementos e valores constantes das faturas, esta deve comunicar ao Adjudicatário, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.
8. Desde que devidamente emitidas, as faturas são pagas no prazo referido no n.º 4 por meio de cheque, ou de transferência bancária para conta a indicar pelo adjudicatário, ou por outro método acordado.

### **Artigo 34.º - Diferendos**

1. Os diferendos surgidos na fase de verificação entre o contraente público e/ou o representante da escola e o cocontratante ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
  - a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da escola e/ou ao contraente público, eventualmente presente na escola;

- b) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos (número de refeições apresentados, mediante fatura, pelo cocontratante e as registadas pelo representante da escola) a decisão a tomar compete ao contraente público;
- c) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
- d) 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) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Reg. (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, o cocontratante poderá reclamar para o contraente público num prazo não superior a 24 horas, pelo que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
- e) O contraente público 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 cocontratante.

### **Artigo 35.º - Cláusulas Penais**

#### **1. *Suspensão do fornecimento:***

- a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do cocontratante, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção pecuniária correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta (calculado com base nas refeições encomendadas) e indemnizará o município pelas despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa, sem prejuízo do previsto no art. 329.º do CCP;
- b) Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis ao contraente público, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o cocontratante terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas;
- c) Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária do serviço nalguma das cozinhas, por razões imputáveis ao cocontratante que resulte num aumento do número de refeições transportadas, não autorizada com a antecedência mínima de 24 horas, o contraente público terá direito a uma indemnização correspondente ao dobro do total das refeições indevidamente transportadas.

#### **2. *Pessoal:***

- a) O cocontratante é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material ou a terceiros;
- b) O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório serão os indicados na proposta do cocontratante, segundo os rácios de pessoal/refeições, não podendo o número ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições. Sempre que não seja cumprido o rácio acima referido, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, a percentagem correspondente relativa a encargos com pessoal poderá

ser deduzida na faturação, estimada em € 30,00 (trinta euros) com a substituição de unidade de pessoal por dia:

$$I1 = € 30,00 \times n.º \text{ de dias em falta}$$

Em que:

I1- Valor da indemnização a deduzir na faturação

c) Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal indicadas na proposta do cocontratante ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de € 25,00 (vinte e cinco euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência;

d) Sempre que o cocontratante não cumprir os prazos estipulados para a limpeza e arrumação das instalações, de acordo com o art.º 31 das cláusulas técnicas do presente caderno de encargos, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de € 100,00 (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de rescisão do contrato, conforme o disposto no art.º 12º das presentes cláusulas gerais.

### **3. *Qualidade e quantidade da refeição servida:***

a) Sempre que forem obtidas, pelo contraente público 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 cocontratante sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme o disposto no artigo 12º das presentes cláusulas gerais;

b) Sempre que o contraente público verifique que a carne não cumpre os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas Anexo A, a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir a carne, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o número de refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 50% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

c) Sempre que o contraente público verifique que o pescado não cumpre os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas no Anexo A, a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir o pescado, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o número de refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 50% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

d) Sempre que o contraente público verifique que os produtos hortícolas não cumprem os requisitos de qualidade, nomeadamente nas características indicadas no artigo 41º, no Anexo A e no anexo B, a Câmara Municipal de Grândola reserva-se o direito de adquirir os produtos hortícolas, debitando o custo ao cocontratante independentemente da devolução da matéria-prima por esta não cumprir os requisitos legais de qualidade e, ou, não corresponder à quantidade solicitada e, necessária para o

número de refeições a servir, ficando ainda o cocontratante sujeito uma penalidade no valor de 10% do custo das refeições servidas no dia de incumprimento;

e) Sempre que se registem no ANEXO F - Registo Diário do Funcionamento do Refeitório - ou forem realizadas auditorias pelo contraente público ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do caderno de encargos ou do contrato (ex: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidades e qualidade), o contraente público poderá exigir o não pagamento na totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato conforme estabelece o artigo 12º das presentes cláusulas gerais.

#### **4. Substituição ou redução de alimentos previstos:**

a) Sempre que for substituída, pelo cocontratante sem autorização prévia do contraente público, a proteína base da refeição escolar será aplicada uma penalidade correspondente a: 15% do valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no dia a que respeita a substituição não autorizada, desde que se mantenha o nível de qualidade da proteína de acordo com o ANEXO D 20% do valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no dia a que respeita a substituição não autorizada quando esta substituição implique a redução do nível de qualidade da proteína de acordo com o ANEXO D;

b) Sempre que não for cumprida, pelo cocontratante sem autorização prévia do contraente público, a variedade dos legumes e saladas previstas na ementa escolar será aplicada uma penalidade correspondente a: 10% do valor total das refeições fornecidas nesse refeitório no dia a que respeita a redução não autorizada.

#### **Artigo 36.º - Casos fortuitos ou de força maior**

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por acaso fortuito ou de força maior, designadamente greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar, de imediato, tal situação à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

#### **Artigo 37.º - Direito de auditoria**

1. O contraente público ou o seu representante em cada Escola, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

2. O exercício do direito de auditoria por parte do contraente público não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do cocontratante no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.



### Artigo 38.º - Fiscalização da execução dos serviços

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

- Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- Verificar se o pessoal se encontra devidamente equipado e preparado;
- Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
- Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II do presente caderno de encargos;
- Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
- Verificar se estão afetos ao serviço os veículos exigidos, conforme o indicado no artigo 39.º das cláusulas técnicas especiais, Capítulo III do presente caderno de encargos.

## CAPITULO III - CLÁUSULAS TÉCNICAS ESPECIAIS

### Artigo 39.º - Características técnicas

- Tipologia do serviço – refeições e lanches
- Fornecimento de refeições na vertente confeção local e na vertente transportada a “quente” com entregas diárias a outros equipamentos escolares que não dispõem de refeitório.
- Caraterização do serviço:

Refeitório	Média diária de refeições								KM	Lanches
	Estabelecimento de ensino	Tipo de refeição	Ensino Secundário	2º e 3º Ciclo	1º ciclo	JInfância	Total alunos	Adultos	Total	Total
Eb1 de Grândola	Eb1 de Grândola	confeção no local			300	0	300	11	0	2
	Eb1 de Água Derramada	refeição transportada			19	0	19	1	45	1
	Eb1 de Aldeia Nova S. Lourenço	refeição transportada			22	0	22	1	27	1
	J1 de Água Derramada	refeição transportada			0	18	18	1	0	1
	J1 de Aldeia Nova S. Lourenço	refeição transportada			0	6	6	1	0	
	J1 de Grândola nº1	refeição transportada			0	70	70	5	0	1
	<b>Total</b>			0	0	341	94	435	20	72
Eb D. Jorge de Lencastre	EB D. Jorge de Lencastre	confeção no local	0	285	0	0	285	15		
	Escola Secundária Ant. Inácio da Cruz	refeição transportada	100	0	0	0	100	3	1	
	Eb1 de Aldeia do Futuro	refeição transportada	0	0	16	0	16	1	4	1
	J1 de Aldeia do Futuro	refeição transportada	0	0	0	40	40	1	0	
	J1 de Grândola nº 2	refeição transportada	0	0	0	35	35	1	2	1
<b>Total</b>			100	285	16	75	476	21	7	2
Eb1 de Ameiras	Eb1 de Ameiras	confeção no local			16	0	16	2		1
	J1 de Ameiras	confeção no local			0	40	40	3		
	<b>Total</b>		0	0	16	40	56	5	0	1
Centro Escolar de Melides	Eb1 de Melides	confeção no local			38	0	38	3		1
	J1 de Melides	confeção no local			0	35	35	3		
	<b>Total</b>		0	0	38	35	73	6	0	1
Centro Escolar do Carvalhal	Eb1 do Carvalhal	confeção no local			40	0	40	3		1
	J1 do Carvalhal	confeção no local			0	30	30	3		
	<b>Total</b>		0	0	40	30	70	6	0	1
<b>Total geral</b>			100	285	451	274	1110	58	79	11

4. Afetação de pessoal:

<b>Pessoal</b>		
<b>Refeitório</b>	<b>Pessoal a contratar pelo adjudicatário</b>	<b>Total funcionárias</b>
EB1 de Grândola	2 Cozinheiras/ 1 Encarregada de Refeitório/ 1 motorista/ 2 Ajudantes de Cozinha	6
EB1/JI de Ameiras	1 Cozinheira	1
Centro Escolar do Carvalhal	1 Cozinheira/1 Ajudante de Cozinha	2
Centro Escolar de Melides	1 Cozinheira/1 Ajudante de Cozinha	2
EB DJL	1 Cozinheira/1 Encarregada de Refeitório/ motorista/2 Ajudantes de Cozinha	5

5. Número estimado de quilómetros dia e afetação de carrinhas por refeitório escolar:

<b>Refeitório</b>	<b>Média km dia</b>	<b>Escolas com entrega</b>	<b>Veículos a afetar</b>
EB1 de Grândola	72	EB1/Jardim de Infância de Água Derramada e EB1/Jardim de Infância de Aldeia Nova de S. Lourenço, Jardim de Infância de Grândola nº 1	1
EB1/JI de Ameiras	0	-----	0
Centro Escolar do Carvalhal	0	-----	0
Centro Escolar de Melides	0	-----	0
EB DJL	7	Escola Secundária António Inácio da Cruz, Jardim de Infância de Grândola nº 2 e EB1/Jardim de Infância de Aldeia do Futuro	1

**Artigo 40.º - Ementas**

1. As refeições objeto do contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção.
2. As ementas servidas correspondem às que forem apresentadas na proposta ao presente concurso, para um período de 5 semanas, reservando-se o contraente público o direito de alterar, com a antecedência de 10 dias, a ementa a servir.
3. Devem ser observadas as captações existentes Anexo A e Anexo B.

4. No processo de empratamento, deve ser cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à capitação para cada nível de ensino. No entanto, deverá ser dada a possibilidade de as crianças repetirem a refeição sempre que o solicitem. Caso as capitações previstas não sejam suficientes para garantir as repetições, poderão ser cobradas até mais 10% das refeições servidas nesse dia, desde que o cocontratante demonstre de forma mensurável e inequívoca que a capitação prevista não foi suficiente para as necessidades dos alunos.

5. Deverão ser fornecidas, em alternativa à ementa principal, ementas adequadas às crianças cujos problemas de saúde, questões religiosas e éticas ou imposição legal não lhes permitem consumir os alimentos propostos.

6. De acordo com a Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, deverá ser apresentada a opção da ementa vegetariana, a qual deverá ter em consideração as orientações da Direção Geral de Saúde bem como a legislação em vigor, sendo efetuada obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas).

a) Em conjunto com as restantes ementas semanais a apresentar para o ano letivo, deverão ser apresentadas, no mínimo 5 (cinco) ementas vegetarianas;

b) O fornecimento desta refeição deve ser efetuado mediante inscrição prévia;

7. A ementa vegetariana deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, informação relativa a alergénios, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção.

8. A composição da ementa diária é a seguinte:

### **Sopa**

- Disponibilização de uma sopa diária, de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.

- Sendo a sopa um alimento com características únicas devido à sua riqueza em fibras, vitaminas e minerais, deve ser alvo de especiais mensagens de promoção e incentivo ao consumo.

A frequência da sopa passada ou triturada (cremes ou aveludados) deve ser limitada num máximo a duas por semana, pois é importante, do ponto de vista fisiológico, promover a mastigação.

Tendo em conta a rentabilização do espaço cozinha, dos manipuladores de alimentos e também dos ingredientes utilizados na preparação das refeições e, considerando a existência de opções vegetarianas, desaconselha-se a preparação de sopas que envolvam produtos de origem animal (carne, peixe, natas...), pelo que se sugere que canja, sopa de peixe ou consomê, por exemplo, não constem do mapa de ementas. No entanto, esta recomendação, não deve ser considerada como uma proibição a que, em situações pontuais, não possa ser fornecido uma sopa deste tipo a elementos da comunidade educativa.

## **Fornecedores proteicos de origem animal**

Deve haver uma alternância diária entre a carne e o pescado.

Os ovos são uma excelente fonte proteica, dado possuírem proteínas de alto valor biológico, pelo que devem ser a principal fonte proteica, pelo menos duas vezes por mês.

No caso das carnes, deve-se promover o consumo de carnes brancas, nomeadamente de aves e de criação.

O pescado a disponibilizar deverá, sempre que possível, conciliar as questões ambientais (seleccionando espécies que não estejam em risco, o custo e as características nutricionais (sempre que possível optar por “peixes azuis”).

- Prato de carne ou de pescado em dias alternados, não se podendo verificar quinzenalmente qualquer repetição;

## **Acompanhamento glucídico**

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);

## **Hortícolas e/ou saladas**

Como acompanhamento, devem ser diariamente disponibilizados produtos hortícolas cozinhados e/ou salada crua, num mínimo de três variedades, respeitando a época de produção.

Para essa contabilização, apenas devem ser tidos em conta produtos fornecidos de forma autónoma e como constituinte da refeição. Por exemplo: salada de alface ou tomate ou repolho (ou outra couve) cozida ou feijão verde cozido, etc.

Não podem ser contabilizados produtos hortícolas utilizados para a preparação de pratos, como cebola ou alho para refogados, cebola para tempero das saladas, pimento ou cenoura para “colorir” o arroz, etc.

Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagem adequada ao tempero.

Os produtos hortícolas crus (saladas) e/ou confecionados passíveis de serem servidos e temperados à parte (por exemplo, salada de feijão verde, curgetes, etc.) devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado, no mínimo com três variedades e nas captações previstas

## **Pão**

- 1 Pão de mistura confecionado no próprio dia, não sujeito a pré-congelação e embalado, de acordo com a Lista de Alimentos Autorizados;

- Admite-se a distribuição de pão regional desde que se assegure que o mesmo não contém mais do que 1g de sal por 100g de pão.

### **Sobremesa**

- A fruta crua e da época tem de ser disponibilizada obrigatória e diariamente, num mínimo de duas espécies diferentes.

Simultaneamente, poderá ser servida, no máximo uma vez por semana, uma peça de fruta cozida ou assada, mas sempre sem adição de açúcar.

Complementarmente, pode ser servido, no máximo, duas vezes por mês, e em dia não coincidente com a fruta cozida/assada, uma das seguintes sobremesas:

- iogurte;
- gelado de leite;
- sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite creme);
- gelatina vegetal.

### **Bebida**

- A água deverá estar disponível, em local visível e adequado, nomeadamente, em jarros, espalhados pelas mesas.

Dada a elevada qualidade da água distribuída na rede dos serviços públicos municipais, não se recomenda a disponibilização de água engarrafada.

**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, lasca ou cortado(a) em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/assada		1		Semanal

Água				Diária
------	--	--	--	--------

Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo posta de peixe, porções de polvo ou lulas, por exemplo.

Entende-se por carne não fracionada, aquela passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo bife/costeleta/escalope/ carne assada ou estufada fatiada/hambúrguer/almondegas.

Componente da ementa vegetariana	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato com leguminosas ou derivados de leguminosas	1			Diário
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Fruta cozida/assada		1		Semanal
Água				Diária

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 e Açordas.

### Sal

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.

A adição de sal aos constituintes da ementa (sopa e prato) deve cumprir as quantidades de 0,2 g por constituinte da ementa.

### Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- A ementa deverá ser acompanhada pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a respetiva capacitação e valor energético e descrição do(s) método(s) de confeção. Recomenda-se como ferramenta de apoio, o SPARE (Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares) <http://www.plataformacontraaobesidade.dgs.pt:8080/SPARE2>;
- As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da região.

- c) A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre que possível (sob solicitação da entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões.
- d) Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de girassol, 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) Deverão ser servidas dietas diariamente, quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos.
- f) Sempre que entender necessário, o representante da autarquia poderá tomar amostras e mandar proceder a análises laboratoriais para verificação do cumprimento dos requisitos exigidos.
- g) As ementas devem ser afixadas semanalmente em local bem visível para os utentes e incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição, tipo de confeção, capacitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrientes na refeição (lípidos, proteínas e hidratos de carbono).
- h) As ementas devem ser enviadas via e-mail para a entidade adjudicante e para o Agrupamento de Escolas de Grândola com 15 dias de antecedência para posterior divulgação.
- i) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
- j) A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
- k) Os alimentos que não constam da Lista de alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- l) Dado que as ementas serão elaboradas para quatro refeitórios inseridos em localidades diferentes, onde a população escolar tem hábitos alimentares distintos, as mesmas deverão ser ajustadas, no modo de confeção, a cada refeitório.

**9. A composição diária do lanche é a seguinte:**

- a) 1 Pão de mistura (50g)
- b) Manteiga
- c) Fiambre/queijo/compota
- d) 1 Pacote individual de leite meio-gordo (200ml) /1 pacote individual de sumo ou néctar de fruta, valor superior a 50% de sumo de fruta (200ml) / 1 peça de fruta

**Na elaboração do lanche devem ser tidos em conta os seguintes aspetos:**

- a) O pão deve ser acondicionado individualmente em película aderente ou outro material adequado;
- b) A peça de fruta deve ser devidamente limpa e que não necessite de descascar (exceção: banana e laranja);

8. O fornecimento das refeições e dos lanches deve obedecer às normas constantes do Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril e Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, assim como, ao Despacho n.º 8127/2021 do Secretário de Estado Adjunto e da Educação que estabelece as normas a ter em conta na elaboração das ementas e na venda de géneros alimentícios nos bufetes e nas máquinas de venda automática nos estabelecimentos de educação e de ensino da rede pública do Ministério da Educação.

### **Ementas vegetarianas**

Recomenda-se que sejam respeitados os seguintes requisitos na construção de uma ementa vegetariana:

- a sopa constituída por produtos hortícolas poderá conter leguminosas, sendo a sua presença obrigatória caso não estejam presentes no prato principal;

- o prato principal deverá ser constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (preferencialmente leguminosas), acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono ou derivados (arroz, massa, couscous, mandioca ou outros), dando preferência aos integrais, outubérculos (batata, batata doce...), produtos hortícolas crus ou cozinhados;

- a sobremesa deverá ser constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais). No sentido da otimização dos recursos, equipamentos e matérias-primas sugerimos que o principal fornecedor de hidratos de carbono (arroz, massa, batata) seja disponibilizado simultaneamente, aos dois tipos de ementas sendo que, para tal, não tenha havido a junção de qualquer componente de origem animal ao referido fornecedor.

A restrição de alimentos de origem animal, característica da opção vegetariana, contribui para uma menor pegada ecológica. Por forma a otimizar este benefício, devem respeitar-se os critérios de sazonalidade e produção local em todos os seus componentes.

### **Artigo 41.º - Matéria-prima alimentar**

1. As ervas aromáticas, nomeadamente, a salsa e os coentros, devem ser fornecidos frescos. Os restantes condimentos devem ser fornecidos desidratados ou secos.

2. Os produtos hortícolas, nomeadamente, as hortaliças para a confeção da sopa devem ser fornecidos frescos.

3. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada 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. O aprovisionamento da matéria – prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.



6. A entrega dos bens alimentares não pode coincidir com o período de recreio e de almoço das crianças.
7. Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril.

#### **Artigo 42.º - Preparação e arrumação das instalações**

1. No âmbito da execução do contrato, o cocontratante assegurará, nos 2 dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório por forma a que o seu funcionamento se inicie nas melhores condições, garantindo também o cocontratante a respetiva limpeza e arrumação nos 2 dias imediatos ao encerramento do refeitório no final de cada período letivo.
2. As instalações e equipamentos devem ser limpos diariamente de acordo com o Plano de Higienização apresentado pelo adjudicatário e aprovado pelo adjudicante.
3. O Plano de Higienização deve ser efetuado tendo em consideração a Orientação nº 014/2020, de 21 /03/2020 da DGS e demais normas aplicáveis que entretanto sejam publicadas e deve estar afixado em local visível, assim como os Registos do Plano de Higienização correspondente.

#### **Artigo 43.º - 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 serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O cocontratante deverá expor, em local bem visível para os utentes, o prato confeccionado e demais componentes da ementa do próprio dia, respeitando escrupulosamente as captações respetivas.
3. A ficha com a indicação das ementas semanais deve ser afixada em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos.

#### **Artigo 44.º - Verificação da distribuição**

- 1 - O representante da escola deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
- 2 - O representante do cocontratante é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições.
- 3 - A ausência do representante do cocontratante não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
- 4 - Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação permitindo a intervenção dos serviços do contraente público, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

5 - O cocontratante terá obrigatoriamente que destacar dos seus quadros um representante permanente na região. O representante deve efetuar presencialmente o acompanhamento do serviço prestado (coordenação de diversas cozinhas), constituir o elo de ligação com a entidade e corresponder às exigências do serviço e especificidades do estabelecimento, de acordo com o estabelecimento neste documento. O representante do cocontratante deverá realizar visitas semanais aos estabelecimentos.

#### **Artigo 45.º - 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 equipado/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 no artigo 39.º deste caderno de encargos.
- d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte III, deste caderno de encargos;
- e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

2 - A verificação quantitativa a registar, diariamente, na ficha constante do Anexo D – Ficha Diária de avaliação do serviço de refeições – 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 nos Anexos A e B – Produtos e Capitações – do presente caderno de encargos.
- c) O contraente público pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.

3 - A verificação qualitativa, a registar diariamente na ficha constante do Anexo C – Ficha Diária de avaliação do serviço de refeições – tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações dos Anexos A e B – Produtos e Capitações;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

#### **Artigo 46.º - Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras**

1 - É vedado ao cocontratante confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório no âmbito de contratos com outras entidades.

2 - É igualmente vedado ao cocontratante introduzir refeições feitas externamente.

3 - Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

**Artigo 47.º - Instalações, equipamento e material - 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 cocontratante.

3 - Para permitir a confeção da refeição de recurso, o cocontratante 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 pode ocorrer por falhas de energia e de gás 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.

**Artigo 48.º - Rejeição de matérias-primas e decisão após verificação**

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou do contraente público, 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 outras refeições, devendo o cocontratante substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-la a expensas do cocontratante.

2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o cocontratante deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo A e B – Produtos e Capitações, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

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

4. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o órgão de gestão da escola deve:

a) Informar o encarregado do refeitório de que deve manter as amostras referidas no número 3 do artigo 49º, até ordem de remoção dada pelas entidades competentes

b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades competentes;

c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública da área;

d) Informar, pela via mais rápida, o contraente público;

e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

### **Artigo 49.º - Controlo**

1. O cocontratante obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes da escola quer aos técnicos do contraente público eventualmente presentes, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica.
2. O cocontratante obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O cocontratante obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados no princípio, no meio e no fim do serviço. A recolha deve ser feita dos pratos servidos e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. O contraente público terá de possuir, em cada refeitório, 1 Kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.
5. O contraente público poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
6. O cocontratante obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
7. O cocontratante obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

### **Artigo 50.º - Transporte de refeições**

O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos exclusivamente destinados a este fim, que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo das temperaturas.

### **Artigo 51.º - Instalações, equipamento e material**

1. O contraente público coloca à disposição do cocontratante 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) dispensa (s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos.

3. O cocontratante fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São ainda da sua 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 escola em bom estado de conservação e funcionamento.
5. No início da prestação do serviço deverá a escola entregar ao cocontratante o inventário do equipamento, com a indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à carta a subscrever pelas partes (Anexo F - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel). No final de cada período letivo, deverá o cocontratante, em articulação com o contraente público, proceder à realização de inventários que permitam fundamentar eventuais penalidades e à necessidade do cocontratante proceder à eventual reparação ou substituição de equipamentos por uso anormal dos mesmos ou falta de manutenção destes.
6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
7. O cocontratante é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os 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 ao plano de higienização previamente definido.
8. A desinfeção das instalações constituirá encargos do adjudicatário, em data a combinar com o adjudicante, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade e certificadas para o efeito.
9. 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.
10. O cocontratante fica responsável pela elaboração de um Plano de Higienização, elaborado de acordo com a Orientação n.º 23/2020 da DGS e de outras que entretanto venham a surgir, para todos os refeitórios onde se faz a confeção e fornecimento de refeições.
11. O cocontratante fica obrigado a seguir a política da Câmara Municipal do Grândola na área dos resíduos sólidos urbanos, designadamente em matéria de recolha seletiva, devendo efetuar, diariamente, a separação do lixo nas cozinhas, encaminhando as caixas e restantes embalagens serem reciclada, e os restantes resíduos tratados devidamente.



MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

## **ANEXOS DO CADERNO DE ENCARGOS**

### ***ANEXO A – ORIENTAÇÕES SOBRE EMENTAS E REFEITÓRIO ESCOLARES***

(vide documento em separado)

---

### ***ANEXO B***

#### **CAPITAÇÕES DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PARA REFEIÇÕES EM MEIO ESCOLAR FUNDAMENTOS, CONSENSOS E REFLEXÕES**

(vide documento em separado)

---

### ***ANEXO C***

#### **PLANEAMENTO DE REFEIÇÕES VEGETARIANAS PARA CRIANÇAS EM RESTAURAÇÃO COLETIVA: PRINCÍPIOS BASE (NOVEMBRO DE 2016)**

**Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral de  
Saúde**

(vide documento em separado)

---

### ***ANEXO D***

#### **TABELA PROTEÍNA**

(vide documento em separado)

---



MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

**ANEXO E**

**Ficha Diária de Avaliação do Serviço de Refeições**

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Refeitório Escolar de

1. Foi respeitada a ementa do dia?

Sim

Não

Porquê \_\_\_\_\_

A entrega das refeições e a presença do pessoal da empresa no refeitório Escolar respeitou o horário estabelecido?

Sim

Não

Qual o atraso? \_\_\_\_\_

2. Assinale com uma cruz na respetiva quadrícula a resposta às questões que se seguem:

<b>Componentes</b>	<b>Boa</b>	<b>Aceitável</b>	<b>Má</b>
Confeção da refeição			
Qualidade dos produtos usados			
Quantidade da refeição			
Apresentação da refeição			
Apresentação do serviço			
Eficiência do serviço			
Apresentação do pessoal			
Higiene das instalações			

3. O nº de refeições entregues tem respeitado as encomendas feitas?

Sim

Não

Diga o que se passou:

\_\_\_\_\_



**MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA**

4. A empresa tem fornecido a tempo o material necessário ao serviço de refeições (louça, sacos, guardanapos, detergentes, etc.)?

Sim

Não

Diga que material tem faltado: \_\_\_\_\_

Durante quantos dias? \_\_\_\_\_

5. O Técnico da empresa visitou o refeitório? \_\_\_\_\_

O Coordenador da Escola

---

O Representante do Cocontratante

---





MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

**ANEXO F**  
**Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**

ESCOLA

---

Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

<b>EMENTA</b>				
SOPA				
PRATO	PEIXE		CARNE	
	Peso da matéria-prima incorporada:		Peso da matéria-prima incorporada:	
PRATO				
<b>ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO</b>				
Componentes	Boa	Aceitável	Má	
Confeção				
Qualidade dos produtos utilizados				
Quantidade				
Apresentação do serviço				
Eficiência do serviço				
Apresentação do pessoal				
Higiene das instalações				
Número de refeições	CARNE	PEIXE	ALTERNATIVAS	TOTAL
Encomendadas	De véspera			
	No próprio dia			
Servidas				



**MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA**

OBSERVAÇÕES: [Acrescentar informação relevante, sempre que as circunstâncias o justifiquem]

---

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

O REPRESENTANTE DO  
ORGÃO DE GESTÃO

---

O REPRESENTANTE DO  
COCONTRATANTE

---



MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA

**ANEXO G**

**Mapa de Controlo Diário das Refeições**

ESCOLA \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Dia	Refeições Encomendadas	Refeições Servidas	Funcionários em Serviço no Refeitório	Assinatura do Responsável da Escola	Assinatura do Responsável do Cocontratante
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					



**MUNICÍPIO DE GRÂNDOLA**

19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

CATEGORIAS DOS FUNCIONÁRIOS AO SERVIÇO								
Encarregado		Sub enc.	Cozinheiro			Dispenseiro		Prep
A	B		1. <sup>a</sup>	2. <sup>a</sup>	3. <sup>a</sup>	A	B	

