

CÂMARA MUNICIPAL DA MURTOSA

Contrato para o Fornecimento de Refeições para os Alunos dos Jardins-de-Infância, 1.º, 2.º, 3.º ciclos e Secundário, do Concelho da Murtosa – Ano Letivo 2024/2025

Na sequência do lançamento de um procedimento contratual de Concurso Público ao abrigo do disposto na alínea c) do n.º 1 do artigo 16.º, conjugado com a alínea a) do número 1 do artigo 20.º ambos do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, (doravante apenas identificado pela sigla CCP), na sua atual redação e após cumprimento das formalidades legais, por despacho do Presidente da Câmara Municipal de **29 de agosto de 2024**, no uso das suas competências previstas na alínea f) do n.º 1 do artigo 35.º do anexo I à Lei 75/2013, de 12 de setembro, na atual redação, conjugado com o disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei 197/99, de 08 de junho, artigo este ripristinado pela Resolução n.º 86/2011, de 11 de abril da Assembleia da República e do artigo 36.º do CCP e da delegação de competências no Presidente da Câmara, efetuada por deliberação camarária de 18 de outubro de 2021 foi adjudicado ao segundo outorgante o **“Fornecimento de Refeições para os Alunos dos Jardins-de-Infância, 1.º, 2.º, 3.º Ciclos e**

Secundário, do Concelho da Murtosa – Ano Letivo 2024-2025” em conformidade com as cláusulas previstas no programa de procedimentos, caderno de encargos e de acordo com a proposta apresentada, documentos que aqui se dão por fielmente reproduzidos, sendo do inteiro conhecimento e aceite por ambas as partes.-----

Após aprovação da minuta do contrato, por despacho de 29 de agosto de 2024 e não tendo sido apresentada qualquer reclamação por parte do segundo outorgante é celebrado o presente contrato entre os outorgantes;-----

1.º Outorgante:-----

Município da Murtosa, entidade equiparada a pessoa coletiva número 506 791 238, representado pelo Sr. Presidente da Câmara Municipal da Murtosa **Joaquim Manuel dos Santos Baptista**, casado, titular do cartão de cidadão número (), válido até (), com domicílio profissional no Edifício dos Paços do Município, outorgando no âmbito das suas competências e com poderes para o ato.-----

2.º Outorgante:-----

Euroessen - Restauração e Serviços, L.da., com sede na Rua Dr. Camilo Dionísio Alvares, n.º 277, Parede, com o cartão de identificação de pessoa coletiva n.º 501 274 928, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Cascais, neste ato representada pelo gerente **Manuel Alves Barata Dias Coelho**, portador do número de identificação fiscal () e com domicílio profissional Rua Dr. Camilo Dionísio Alvares, n.º 277,

Parede, poderes que se arrogam através de delegação de poderes datada de 23 de julho de 2018, com termo de reconhecimento emitido pelo Sr. .
da, advogado, portador da cédula profissional e da certidão permanente subscrita em 18 de julho de 2018 e válida até 19 de outubro de 2024, cujas fotocópias se arquivam ao presente maço de documentos;

CLÁUSULAS:

Primeira: Objeto

O presente contrato tem por objeto principal o **“Fornecimento de Refeições para os Alunos dos Jardins-de-Infância, 1.º, 2.º, 3.º ciclos e Secundário, do Concelho da Murtosa – Ano Letivo 2024-2025”** de acordo com a proposta submetida, pelo segundo outorgante, na plataforma eletrónica “Acingov”, em 18 de agosto de 2024, sujeita às disposições das peças do procedimento e que aqui se dão por integralmente reproduzidas para todos os devidos e legais efeitos;

Segunda: Prazo de Execução

O Fornecimento de Refeições aos Alunos dos Jardins-de-Infância, 1.º, 2.º, 3.º ciclos e Secundário, do Concelho da Murtosa no âmbito do presente contrato terá início com a celebração do presente contrato e terminará a 14 de agosto de 2025, não tendo possibilidade de renovação.

Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar definido pelo

Ministério de Educação para o ano letivo, e ainda nas paragens letivas, designadamente, período do Natal, período do Carnaval, período da Páscoa. Nestas paragens letivas, a comunidade escolar que usufrui do serviço de prolongamento de horário e atividades/férias lúdicas e desportivas, concentra-se na Escola Padre António Morais da Fonseca (PAMF), pelo que os almoços são fornecidos nesta escola;-----

Nas paragens letivas, o número de refeições a fornecer será em menor quantidade que nos normais períodos escolares, devendo as quantidades a fornecer ser comunicadas ao adjudicatário com uma antecedência de oito dias úteis;-----

O valor das refeições a fornecer nas paragens letivas não terá qualquer alteração ao preço contratado;-----

Estima-se durante o prazo de execução do contrato o fornecimento de 164.410 refeições;-----

Durante a vigência do contrato o fornecimento das refeições será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior às quantidades estimadas para o período do contrato, como tal a quantidade estimada tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outras situações de força maior.-----

Ocorrendo a conclusão do fornecimento das refeições (dia 14/08/2025) antes do fornecimento das 164.410 refeições previstas no presente contrato, não poderá ser imputado ao Município da Murtosa qualquer responsabilidade e o adjudicatário assumirá as obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessão do contrato.-----

-----**Terceira: Preço contratual**-----

O valor da adjudicação é de 297.582,10€ (duzentos e noventa e sete mil quinhentos e oitenta e dois euros e dez cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor (13%), para o fornecimento de 164.410 (cento e sessenta e quatro mil quatrocentas e dez) refeições, que corresponde a um preço unitário da refeição de 1,81€ (um euro e oitenta e um cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor (13%);-----

Não haverá lugar a revisão do preço unitário apresentado pelo adjudicatário no período de vigência do contrato, a não ser que a legislação em vigor o autorize;-----

-----**Quarta: Obrigações do segundo outorgante**-----

O segundo outorgante obriga-se a executar o presente contrato no estrito cumprimento do caderno de encargos, decorrendo-lhe as seguintes obrigações:-----

a) Obrigação da prestação de serviço em conformidade com as características/especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª do caderno de encargos, que se transcreve e anexa ao presente contrato;--

b) Obrigação de entrega dos bens identificados na sua proposta, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1^a do caderno de encargos;-----

c) A título acessório, designadamente, a recorrer a todos os meios que sejam necessários e adequados à prestação do serviço e ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;-----

d) Assegurar o fornecimento de refeições nos períodos de paragem escolar, nos quais se expecta a realização de atividades/férias lúdicas e desportivas.

-----**Quinta: Penalidades Contratuais**-----

Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município da Murtosa pode exigir ao segundo outorgante o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:-----

a) **Incumprimento do prazo de entrega** - pelo incumprimento do prazo de entrega das refeições escolares objeto do contrato, até 5% do valor do contrato x n.º dias atraso;-----

b) **Resultados microbiológicos indiciadores de contaminação** – sempre que forem efetuadas análises pela entidade adjudicante, ou por outras entidades oficiais em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao adjudicatário uma sanção correspondente à totalidade das refeições fornecidas nesse mês à escola em que forem recolhidas as amostras.-----

c) **Falta de qualidade e quantidade insuficiente ou atraso no horário de entrega das refeições escolares** - sempre que, de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verificarem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, fruta putrificada, características organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do horário previsto, a entidade adjudicante não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao adjudicatário, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.-----

Não obstante das alíneas referidas anteriormente, o adjudicatário deverá cumprir na íntegra o fornecimento das refeições escolares através da reposição das mesmas, ou em caso de a mesma não poder ser substituída no momento, permitimos que o adjudicatário recorra a uma refeição do tipo: sopa + enlatados/fritos+ sobremesa ou sandes com 2 peças de fruta e um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl.-----

Notas:-----

No caso de incumprimento das situações referidas anteriormente (presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não

apropriadas, má confeção, refeição torrada ou salgada) o adjudicatário obriga-se no prazo de um mês a informar por escrito o adjudicante das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuados e respetivos resultados de ocorrência. -----

Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior aos limites definidos no artigo 329.º, do CCP., será este último o valor máximo aplicável.-----

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do segundo outorgante, o Município da Murtosa pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.-----

3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo segundo outorgante ao abrigo das alíneas a) a c), do n.º 1, relativamente ao fornecimento cujo atraso na respetiva entrega tenha determinado a resolução do contrato.-----

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município da Murtosa terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do segundo outorgante e as consequências do incumprimento.-----

5. O Município da Murtosa pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.-----

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstem a que o

Município da Murtosa exija uma indemnização pelo dano excedente.-----

-----**Sexta: Condições de Pagamento**-----

Os pagamentos serão efetuados conforme o previsto no caderno de encargos (cláusula 9.^a), nomeadamente no prazo de 30 dias após a receção e validação pelo Município da Murtosa das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.-----

Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega das refeições e analisado o resumo das avaliações realizadas diariamente, no último dia útil de cada mês.-----

Em caso de discordância por parte do Município da Murtosa, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao segundo outorgante por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o segundo outorgante obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida;-----

O segundo outorgante terá de emitir uma fatura de acordo com cada número sequencial de compromisso, verificar Anexo 2 ao presente contrato;-

-----**Sétima: Resolução por parte do primeiro outorgante**-----

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Município da Murtosa pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o segundo outorgante violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente no seguinte caso:-----

a) Atraso, total ou parcial, na entrega das refeições objeto do contrato

superior a um dia ou declaração escrita do segundo outorgante de que o atraso em determinada entrega excederá esse prazo;-----

b) Atraso sistemático na entrega das refeições superior a trinta minutos (período superior a cinco dias contados seguidos ou dez dias interpolados);-----

c) Incumprimento das normas de segurança e higiene alimentar, incluindo o aparecimento de elementos estranhos às refeições confeccionadas, alimentos fora de validade de consumo ou deteriorados ou em mau estado de conservação;-----

d) Fornecimento de refeições que não respeitem as regras estabelecidas para a elaboração de ementas.-----

-----**Oitava: Previsão orçamental**-----

A aquisição dos bens que este contrato se refere está incluída no Plano Plurianual de Investimentos para o corrente ano devidamente aprovado pela Assembleia Municipal e encontra-se verba inscrita em Orçamento, em vigor para o corrente ano, (**números sequenciais de compromisso 34552, 34553, 34554, 34555, 34556, 34557, 34558, 34559, 34560, 34561, 34562, 34563 e 34564, todos de 2024**) com as seguintes classificações:-----

» **Número sequencial de compromisso 34552/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 5.592,90€ (cinco mil quinhentos e noventa e dois euros e noventa cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de **6.319,98€** (seis mil trezentos e dezanove euros e noventa e oito cêntimos);--

2025 – 11.882,65€ (onze mil oitocentos e oitenta e dois euros e sessenta e cinco cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 13.427,39€ (treze mil quatrocentos e vinte e sete euros e trinta e nove cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34553/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 16.121,67€ (dezasseis mil cento e vinte e um euros e sessenta e sete cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 18.217,49€ (dezoito mil duzentos e dezassete euros e quarenta e nove cêntimos);-----

2025 – 31.195,35€ (trinta e um mil cento e noventa e cinco euros e trinta e cinco cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 35.250,75€ (trinta e cinco mil duzentos e cinquenta euros e setenta e cinco cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34554/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 3.791,95€ (três mil setecentos e noventa e um euros e noventa e cinco cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 4.284,90€ (quatro mil duzentos e oitenta e quatro euros e noventa cêntimos);-----

2025 – 8.023,73€ (oito mil e vinte e três euros e setenta e três cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 9.066,81€ (nove mil e sessenta e seis euros e oitenta e um cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34555/2024** : Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 9.109,73€ (nove mil cento e nove euros e setenta e três cêntimos)
acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 10.293,99€
(dez mil duzentos e noventa e três euros e noventa e nove cêntimos);-----
2025 – 17.703,61€ (dezassete mil setecentos e três euros e sessenta e um
cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de
20.005,08€ (vinte mil e cinco euros e oito cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34556/2024**: Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 3.873,40€ (três mil oitocentos e setenta e três euros e quarenta
cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de
4.376,94€ (quatro mil trezentos e setenta e seis euros e noventa e quatro
cêntimos);-----
2025 – 8.145,00€ (oito mil cento e quarenta e cinco euros) acrescido de IVA
à taxa legal em vigor, no montante global de 9.203,85€ (nove mil duzentos e
três euros e oitenta e cinco cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34557/2024**: Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 6.624,60€ (seis mil seiscentos e vinte e quatro euros e sessenta
cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de
7.485,80€ (sete mil quatrocentos e oitenta e cinco euros e oitenta
cêntimos);-----

2025 – 13.556,90€ (treze mil quinhentos e cinquenta e seis euros e noventa cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 15.319,30€ (quinze mil trezentos e dezanove euros e trinta cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34558/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 4.850,80€ (quatro mil oitocentos e cinquenta euros e oitenta cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 5.481,40€ (cinco mil quatrocentos e oitenta e um euros e quarenta cêntimos);-----

2025 – 10.360,44€ (dez mil trezentos e sessenta euros e quarenta e quatro cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 11.707,30€ (onze mil setecentos e sete euros e trinta cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34559/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 11.504,36€ (onze mil quinhentos e quatro euros e trinta e seis cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 12.999,93€ (doze mil novecentos e noventa e nove euros e noventa e três cêntimos);-----

2025 – 21.629,50€ (vinte e um mil seiscentos e vinte e nove euros e cinquenta cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 24.441,34€ (vinte e quatro mil quatrocentos e quarenta e um euros e trinta e quatro cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34560/2024:** Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 11.428,34€ (onze mil quatrocentos e vinte e oito euros e trinta e quatro cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 12.914,02€ (doze mil novecentos e catorze euros e dois cêntimos);-----
2025 – 21.072,02€ (vinte e um mil e setenta e dois euros e dois cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 23.811,38€ (vinte e três mil oitocentos e onze euros e trinta e oito cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34561/2024:** Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 14.467,33€ (catorze mil quatrocentos e sessenta e sete euros e trinta e três cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 16.348,08€ (dezasseis mil trezentos e quarenta e oito euros e oito cêntimos);-----
2025 – 25.846,80€ (vinte e cinco mil oitocentos e quarenta e seis euros e oitenta cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 29.206,88€ (vinte e nove mil duzentos e seis euros e oitenta e oito cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34562/2024:** Orgânica: Zero dois;
Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--
2024 – 4.812,79€ (quatro mil oitocentos e doze euros e setenta e nove cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 5.438,45€ (cinco mil quatrocentos e trinta e oito euros e quarenta e cinco

cêntimos);-----

2025 – 9.593,00€ (nove mil quinhentos e noventa e três euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 10.840,09€ (dez mil oitocentos e quarenta euros e nove cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34563/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 4.048,97€ (quatro mil e quarenta e oito euros e noventa e sete cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 4.575,34€ (quatro mil quinhentos e setenta e cinco euros e trinta e quatro cêntimos);-----

2025 – 6.754,92€ (seis mil setecentos e cinquenta e quatro euros e noventa e dois cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 7.633,06€ (sete mil seiscentos e trinta e três euros e seis cêntimos);-----

» **Número sequencial de compromisso 34564/2024:** Orgânica: Zero dois; Económica: Agrupamento 02, Subagrupamento 01, Rubrica 05 no valor de:--

2024 – 5.817,34€ (cinco mil oitocentos e dezassete euros e trinta e quatro cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 6.573,59€ (seis mil quinhentos e setenta e três euros e cinquenta e nove cêntimos);-----

2025 – 9.774,00€ (nove mil setecentos e setenta e quatro euros) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, no montante global de 11.044,62€ (onze mil e quarenta e quatro euros e sessenta e dois cêntimos);-----

-----**Nona: Caução**-----

A firma representada pelo segundo outorgante garante o exato e pontual cumprimento das obrigações resultantes do presente contrato através do Depósito Bancário, efetuado na Caixa Geral de Depósitos, Agência de Oeiras, emitido em 16 de setembro de 2024, na quantia de 14.879,11€ (catorze mil oitocentos e setenta e nove euros e onze cêntimos), correspondente a cinco por cento do preço contratual;-----

-----**Décima: Sigilo**-----

O segundo outorgante deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município da Murtosa, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.-----

A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato;-----

Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo segundo outorgante ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes;-----

O segundo outorgante obriga-se, em matéria de tratamento de dados pessoais, a cumprir o disposto na Lei da Proteção de Dados Pessoais (Lei

n.º 58/2019, de 08 de agosto) que assegura a execução, na ordem jurídica interna, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, designado, abreviadamente, por Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD);-----

-----**Décima Primeira: Designação do Gestor do Contrato**-----

Nos termos da alínea i) do n.º 1 do artigo 96.º do CCP o Gestor do Contrato é a Dr.ª -----

-----**Décima Segunda: Documentos**-----

Foram arquivados no maço de documentos referente a este contrato: fotocópias dos despachos alusivos ao ato, fotocópia da declaração do Instituto de Gestão Financeira da Segurança Social, emitida em 18 de julho de 2024, comprovativa da situação contributiva regularizada perante a Segurança Social e fotocópia da certidão emitida em 18 de julho de 2024, pelo Serviço de Finanças de Cascais-2, comprovativa da regularização perante a Fazenda Pública, registos criminais e o depósito bancário;-----

-----§ Único – O presente contrato é assinado digitalmente pelas partes e produz todos os seus efeitos a partir da data da aposição da última assinatura digital, sem prejuízo do previsto na cláusula segunda.-----

Os outorgantes,

registado, no livro próprio, sob o n.º ____/____, em ____/____/____

Anexo 1 – Especificações Técnicas do Fornecimento

Cláusula 1ª

(Objeto e especificações do serviço/fornecimento)

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais cujo objeto principal é o “FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DOS JARDINS-DE-INFÂNCIA, 1º, 2º E 3º CICLOS DO CONCELHO DA MURTOSA, ANO LETIVO 2024-2025

2. Quantidades e especificações técnicas a satisfazer:

▪ O **serviço de confeção e fornecimento de refeições escolares** visa assegurar uma alimentação completa, equilibrada e adequada às necessidades da população do ensino do pré-escolar e dos 1º, 2º, 3º ciclos e Secundário, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Neste fornecimento deverão ser incluídos os guardanapos de papel (folha simples de 33*33 cm) e toalhetes de papel para tabuleiros (30*45 cm), ambos de tamanho adequado ao efeito, em quantidade e qualidade adequada.

✓ As refeições são confeccionadas e servidas nas duas cozinhas indexadas às escolas – Escola EB 2, 3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (doravante designada de PAMF) e Escola Básica e Integrada com Jardim de Infância da Torreira (doravante designada EB Torreira). O pessoal afeto para este efeito é assegurado pelo prestador de serviços

✓ As instalações das escolas PAMF e EB Torreira são geridas pelo Município da Murtosa na sequência da transferência de competências, ocorrida entre a administração central e local.

✓ As refeições escolares do Centro Escolar da Saldida (CES), do Centro Escolar do Monte (CEM) e do Centro Escolar de S. Silvestre CESS), ou, em

caso excecionais, de outras instalações a indicar pelo Município da Murtosa (CMM), são confeccionadas na PAMF e embaladas em condições de higiene e segurança alimentar para serem transportadas.

- ✓ O transporte das refeições escolares para as escolas referidas anteriormente, é assumido pelo Município da Murtosa, e efetua-se nas devidas condições e nos termos da lei (Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor).
- ✓ A entrega das refeições escolares transportadas ocorre nas instalações da cozinha da PAMF e deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade e segurança alimentar.
- ✓ As refeições escolares transportadas para as escolas referidas no ponto anterior serão servidas aos alunos por pessoas afetas à CMM.
- ✓ As captações a praticar e a Lista de Alimentos Autorizados são as definidas pela DGE, adequadas à população escolar, designadamente as Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares, de junho de 2018, ISBN 978-972-742-415-3 e a demais legislação que lhe sucedam, que preconiza as orientações sobre ementas em refeitórios escolares, uma dieta mediterrânea, recomendando-se no ponto 6, a possibilidade de poderem ser servidas ementas alternativas, quando devidamente justificadas por ordem médica.
- ✓ O prestador deve ainda conhecer e implementar as orientações específicas emitidas pela DGEstE, DGS e DGE, executando quaisquer adaptações que se considerem necessárias ao serviço.

NOTAS

1. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte de matérias primas, manuseamento e colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário, e devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Dec. Lei 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor.
2. O adjudicatário é responsável civilmente e criminalmente pela higiene e segurança alimentar e HACCP, bem como pelas condições higio-sanitárias associadas ao fornecimento de refeições escolares.
3. O adjudicatário deve implementar todos os procedimentos recomendados pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Direção-Geral de Educação (DGE), Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares (DGEstE), Serviços de Proteção Civil e provenientes dos serviços técnicos do Município da Murtosa. Obriga-se ainda o cocontratante a implementar imediatamente quaisquer orientações suplementares emanadas no decorrer deste procedimento.

2.1. Quantidades estimadas das refeições escolares:

A quantidade global estimada é de 164410 refeições escolares, prevendo-se a distribuição nos seguintes termos:

Escola	Nível de Ensino	n.º refeições	
		2024	2025
Centro Escolar da Saldida (CES)	Pré Escolar	3090	6565
	1º Ciclo	8907	17235
Centro Escolar do Monte (CEM)	Pré Escolar	2095	4433
	1º Ciclo	5033	9781
Centro Escolar S. Silvestre (CESS)	Pré Escolar	2140	4500
	1º Ciclo	3660	7490
EBI JI Torreira	Pré Escolar	2680	5724
	1º Ciclo	6356	11950
Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	2º Ciclo	6314	11642
	3º Ciclo	7993	14280
	Secundário	2659	5300
EBI JI Torreira	2º Ciclo	2237	3732
	3º Ciclo	3214	5400
Total		56378	108032

Mais se informa que o numero médio de refeições diárias a confeccionar em cada cozinha é o seguinte:

Escola	n.º médio de refeições a confeccionar por cozinha
Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	517
EBI JI Torreira	174

Durante a vigência do contrato o fornecimento das refeições será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior às quantidades estimadas para o período do contrato, como tal as quantidades

apresentadas no mapa supra tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outras situações de força maior.

Agrupamento	Escola /JI	Local de Fornecimento	Com prolongamento
Agrupamento de Escolas da Murtosa	Escola EB 2,3 e Secundário Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	Refeitório Escola Padre António Morais da Fonseca	Sim
	Centro Escolar da Saldida (CES)	Refeitório do CES	Sim
	Centro Escolar do Monte (CEM)	Refeitório do CEM	Sim
	Centro Escolar de S. Silvestre (CESS)	Refeitório do Celeiro	Sim
	Escola Básica Integrada com Jardim de Infância da Torreira	Refeitório da escola da Torreira	Sim

2.2. Quadro moradas e contactos

	Escola/JI	Morada	Contacto
Agrupamento de Escolas da Murtosa	Escola EB 2,3 e Secundário padre António Morais da Fonseca (PAMF)	Rua da Saldida – Apartado 11 Monte 3870 – 218 Murtosa	234 830 020
	Centro Escolar da Saldida (CES)	Rua da Saldida Monte 3870 – 218 Murtosa	234 830 020
	Centro Escolar do Monte (CEM)	Rua Jornal O Concelho da Murtosa Monte 3870 – 288 Murtosa	234 865 717
	Centro Escolar de S. Silvestre (CESS)	Rua Padre Manuel Ruela Pombo Bunheiro 3870 – 030 Murtosa	234 866 255
	Escola Básica Integrada com Jardim de Infância da Torreira	Avenida da Circunvalação 3870 – 336 Torreira	234 830 010

3. Especificações do fornecimento de refeições escolares:

Ementas e Alimentos Autorizados

3.1. Na elaboração das ementas deverão ser tomadas em conta a composição, o equilíbrio nutricional, preferindo a utilização de produtos em perfeito estado de salubridade e frescos, naturais e de boa qualidade. As ementas devem seguir, escrupulosamente, as orientações definidas na Circular n.º 3097/DGE/2018, nomeadamente o constante no documento 'Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares'.

3.2. A composição da ementa diária da refeição escolar será a constante nos números seguintes:

a) Uma sopa baseada em vegetais frescos, no mínimo de três qualidades, incluindo batata e/ou batata doce, e pelo menos duas vezes por semana leguminosas secas (por exemplo: ervilha, grão, lentilha). Poderá ser servida canja de galinha e/ou caldo verde apenas duas vezes por mês em substituição da sopa de legumes.

b) Um prato de carne ou peixe ou ovo, alternando diariamente, dando sempre preferência às carnes brancas (frango, peru, coelho) em detrimento das carnes vermelhas.

c) Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa ou batata, deverão ser alternados e, pelo menos uma vez por semana, deverá ser incluído as leguminosas, por exemplo, feijão ou grão.

d) Todos os dias deverão estar presentes legumes no prato, cozidos ou em salada crua, variando o seu tipo diariamente, devendo ocupar cerca de um quarto do prato principal.

Nas escolas PAMF e EB Torreira, os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades adequadas, no mínimo três variedades diárias, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos alunos. Para tempero deverá, diariamente, ter disponível na zona das saladas: azeite virgem extra, vinagre balsâmico, cebola laminada e oregãos e embalagem adequada ao tempero e metades de limão.

- e) O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição.
- f) Deverão ser contemplados todos os tipos de confeitaria, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados e guisados, etc..., alternando diariamente.
- g) No caso dos salteados deverão estar presentes apenas uma vez por semana e serem reservados para as batatas ou legumes.
- h) Um pão de "mistura", preferencialmente "pão vida", de acordo com as especificações da DGE e AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (embalado e com cerca de 25gr), por criança, devendo, no entanto, ser seguidas as seguintes regras:
- a) O pão poderá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, individualmente embalado.
- i) Uma sobremesa, constituída por fruta fresca, gelatina, sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, leite creme ou pudim) ou iogurte.
- j) A fruta fresca deve ser servida pelo menos três vezes por semana, devendo ser de tipo variado, em estado de maturação adequado, em boas condições de apresentação e sem sinais de contaminação ou podridão.
- k) A sobremesa doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos. No caso de fruta cozida ou assada a sua confeitaria não deverá incluir açúcar ou geleia.
- l) Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate, pudim e gelatina, devendo ser a última exclusivamente de origem vegetal.
- m) A fruta em calda poderá surgir apenas três vezes por mês.
- n) Nos dias em que a sobremesa seja doce, deve ser fornecida fruta em acréscimo, numa percentagem aproximada de 10%, destinada às crianças que não possam ou não queiram sobremesa doce.

o) A fruta servida como sobremesa e a salada fresca servida como acompanhamento deverá ser servida já lavada e desinfetada;

p) Nas refeições (sopa + prato e respetivo acompanhamento vegetal) a gordura utilizada para a confeção e tempero deverá ser, obrigatoriamente, o azeite de boa qualidade, do tipo “Virgem Extra”. Dá-se como alternativa de utilização o óleo de amendoim apenas para as frituras. Na sopa, o azeite deverá ser adicionado em cru.

q) Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega de garrafas de azeite “Virgem Extra” (conforme legislação em vigor para o setor), ficando ao encargo das assistentes operacionais e pessoas afetas ao refeitório a colocação do azeite em cada prato de cada criança. A mesma recomendação para o vinagre, para tempero de saladas em cru, juntamente com o azeite.

r) A água é a única bebida permitida e servida nos refeitórios escolares. É servida da rede ou através de jarros que devem estar cobertos.

No pré escolar e primeiro ciclo é da responsabilidade das pessoas afetas ao serviço de refeições escolares servir a água às crianças.

3.3. As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam (3 aos 18 anos), quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

3.4. Na prestação do serviço de refeições, o adjudicatário deve ter em linha de conta o facto de algumas crianças e/ou jovens poderem desejar repetir a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária. Assim:

b) **Pratos combinados** (feijoadas; empadão de atum; massa de atum; rancho, etc): Caso se verifique que, de acordo com as características específicas dos grupos/escolas, a dose unitária definida não é suficiente para suprir as necessidades dos alunos, o adjudicatário obriga-se, antecipadamente e diariamente, a proceder aos necessários ajustes, aumentando as quantidades dos

alimentos entregues nessas escolas em cada refeição. Este reforço deve ter em conta o histórico de cada escola (através das evidências recolhidas durante o processo de acompanhamento e controlo) de modo a antecipar situações de insuficiência de quantidade de refeição. Estima-se que a possibilidade de aumento/reforço seja proporcionado, pelo menos, a 1/3 dos alunos do total diário.

c) **Pratos à posta** (por ex. filetes, pescada, coxa de frango, tesourinhos, etc): com vista a evitar situações de insuficiência de quantidade de refeição, o adjudicatário, deverá (obrigatoriamente) aumentar/reforçar a quantidade diária em 10% do número diário de refeições solicitadas, por escola.

3.5 Será interdita a utilização de:

- molhos industriais;
- Vísceras na confeção de qualquer prato;
- bacon, carnes gordas e chispe na confeção de cozido à portuguesa, feijoada e rancho, refeições que poderão ser servidas apenas uma vez por mês;
- produtos liofilizados como o puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros na confeção da sopa;
- caldos de carne ou peixe, bem como de intensificadores de sabor.

3.6. Por razões de ordem médica ou religiosa o adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição de dieta, de acordo com a solicitação da entidade adjudicante, que poderá ocorrer no próprio dia da encomenda diária da refeição escolar.

Deverá ser acautelado que, em casos de alergias alimentares graves ou intolerâncias alimentares, o adjudicatário obriga-se a fornecer uma refeição adequada à criança, desde que essa necessidade seja devidamente comprovada através de atestado médico.

3.7. A designação das ementas deverá ser clara e completa de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz

alegre” ou “frango à espanhola”, descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta especificar o tipo de fruta).

3.8. A empresa deverá enviar a proposta das ementas para o mês seguinte, até ao dia 10 (dez) do mês anterior, para o e-mail do gestor do contrato, se possível em formato digital, de modo a que o gestor do contrato possa aprovar e efetuar as necessárias e eventuais propostas de alteração.

Nota: O adjudicatário é obrigado a alterar as ementas/pratos/géneros alimentícios, sempre que solicitado pelo adjudicante.

3.9. As ementas aprovadas pelo Município da Murtosa deverão ser enviadas pelo adjudicatário às escolas até 15 (quinze) dias antes da semana a que se referem.

3.10. O adjudicatário deverá assegurar a diversidade e composição das ementas nos 4 (quatro) elementos que a compõem (sopa, prato principal, sobremesa, pão), não devendo, haver ementas repetidas em 3 (três) semanas.

3.11. As ementas a entregar, devem fazer-se acompanhar sempre, da respetiva ficha técnica que indicará:

- a composição da refeição;
- a matéria prima utilizada;
- descrição dos métodos culinários;
- valor energético da refeição;
- a contribuição calórica dos diferentes macronutrientes (lípidos, glícidos e proteínas).

3.12. Matéria-prima alimentar

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

3.12.2. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado no mínimo semanalmente, nos dois refeitórios (PAMF e EB Torreira) de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

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

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

3.13. Preparação e arrumação das instalações

3.13.1. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços 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 seu correto funcionamento.

3.13.2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo do período letivo, estes serviços de limpeza e arrumação deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- I. um dia antes do início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
- II. um dia após o encerramento ou um dia antes da reabertura – períodos de interrupção letiva;
- III. um dia imediatamente após o encerramento do refeitório – final do ano letivo.

3.14 Confeção de alimentação para outros fins e utilização de sobras

3.14.1. É vedado ao prestador de serviços 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.

3.14.2. Excetua-se o fornecimento de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas do agrupamento, refeições essas para as escolas CES, CEM e CESS.

3.14.3. Excetua-se, também, o fornecimento de refeições escolares destinadas a atividades específicas, que sejam indicadas formalmente pelo Município da Murtosa ou pela Direção do Agrupamento de Escolas da Murtosa.

3.14.4. As 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.

3.15. Fornecimento das refeições escolares

3.15.1. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições (conforme legislação em vigor do setor), correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar ou outros provocados por falhas na qualidade e quantidade do fornecimento.

3.15.2. O adjudicatário deve garantir que a temperatura de acondicionamento da refeição no ato de entrega é, no mínimo, igual a 65°C. Por forma a comprovar a temperatura dos alimentos, deverá o adjudicatário proceder aos registos diários de temperatura e, caso o Município da Murtosa pretender fazer a consulta, dever-se-á facultar a documentação.

Nota: Caso a refeição a quente se encontre abaixo dos 65°C, a mesma será rejeitada de imediato e o adjudicatário deverá repor a refeição no prazo máximo de 30 (trinta) minutos. Caso o prazo estipulado não seja cumprido o Município da Murtosa reserva-se o direito de satisfazer a necessidade por outros meios, imputando os custos à entidade.

3.15.3. As refeições escolares transportadas para as escolas CES, CEM e CESS devem ser produzidas diariamente na PAMF e entregues, neste local e no próprio dia, nas devidas condições, entre as onze horas (11h) e as onze horas e quinze minutos (11h15m), podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações do Município da Murtosa.

As refeições transportadas são acondicionadas em recipientes térmicos adequados e específicos para sólidos e líquidos, consoante os casos, de fácil higienização e que garantem as temperaturas adequadas na distribuição e conservação das mesmas, exigidas por lei, devidamente isolados para evitar o derrame do líquido aquando o seu transporte. Estes recipientes térmicos são fornecidos pelo Município da Murtosa e são da sua pertença.

3.15.4. O número de refeições será confirmado pelas secretarias da PAMF e da EB Torreira até às nove horas e trinta minutos (9h30m) do dia a que se destinam, bem como a necessidade de dietas, caso se aplique, para o próprio dia.

3.16 Pessoal a afetar ao serviço

3.16.1. O número de trabalhadores a afetar nos refeitórios da PAMF e EB Torreira, desde o início da prestação de serviço até à sua conclusão é da responsabilidade do prestador de serviços, e deve respeitar o número mínimo a seguir indicado:

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Nº trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais)	Nº trabalhadores em tempo parcial (20h semanais)	Nº total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	2	2	4
E	> 200 e ≤ 250	2	2	4
F	> 250 e ≤ 300	3	1	4
G	> 300 e ≤ 350	3	2	5
H	> 350 e ≤ 400	4	1	5
I	> 400 e ≤ 450	4	2	6
J	> 450 e ≤ 500	5	1	6
L	> 500 e ≤ 600	5	2	7
M	> 600 e ≤ 700	6	2	8
N	> 700	7	2	9

3.16.2. No que respeita a categorias dos trabalhadores a afetar a cada refeitório:

a) Nas situações de horário completo (40h semanais) deverá incluir obrigatoriamente um cozinheiro de 2.^a, um preparador e os restantes empregados de refeitório;

b) Nas situações de horário parcial (20h semanais) deverá incluir empregados de refeitório, e as 20 horas semanais 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.

3.16.3. O número de trabalhadores afetos ao serviço 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 prestador de serviços o reforço de pessoal.

3.16.4. Os estagiários eventualmente afetos ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na referida tabela.

3.16.5. O número de trabalhadores a afetar ao serviço deve ser ajustado em função do acréscimo ou redução do número médio de refeições.

3.16.6. O prestador de serviços deverá assegurar a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

3.16.7. O prestador de serviços é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, no equipamento, no material e a terceiros.

3.16.8. 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 prestador de serviços.

3.16.9. O Município da Murtosa pode solicitar ao prestador de serviços (assegurando o cumprimento do tratamento de dados pessoais ao abrigo do RGPD), 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.

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

3.16.11. O pessoal a afetar ao serviço deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

3.16.12. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal afeto ao serviço, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

3.16.13. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal afeto ao serviço e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivos de acidente de trabalho.

3.16.14. 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.

3.16.15. O pessoal que ficará responsável pelo embalamento, confeção e entrega das refeições deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas. Em caso de falha grave e reiterada do cumprimento das obrigações por parte de algum colaborador da empresa, o Município da Murtosa reserva-se ao direito de solicitar a sua substituição, no prazo máximo de 5 dias úteis..

3.16.16. São da exclusiva responsabilidade do prestador de serviços as obrigações relativas ao pessoal afeto ao serviço, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

3.16.17. O prestador de serviços deve designar um técnico (com a qualificação de nutricionista ou área similar), a quem será atribuída a direção técnica da presente contratação e que o representará:

- Junto do Município da Murtosa,
- Junto do órgão de gestão de cada Escola e Agrupamento.
- Na comissão de verificação do fornecimento de refeições e nas vistorias periódicas a realizar pelo Município da Murtosa no início e no decorrer do contrato.

3.16.18. O prestador de serviços deve designar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária nos refeitórios da PAMF e EB Torreira devendo garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) por essa distribuição, possuem conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

3.16.19. O Município da Murtosa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental das habilitações das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

4. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

4.1. O adjudicatário estará sujeito à fiscalização do Município da Murtosa que será assegurada pelo gestor do contrato. Para manter uma articulação permanente com a entidade adjudicante no âmbito do presente fornecimento, o adjudicatário obriga-se a deslocar-se, sempre que seja solicitado pelo Município da Murtosa, aos serviços de educação, nas horas a determinar pela fiscalização, para efeitos da entidade adjudicante transmitir anomalias ocorridas e/ou questões pertinentes que se relevem de interesse para o adequado cumprimento do contrato. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

4.2. O Município da Murtosa poderá fiscalizar o cumprimento das leis e regulamentos aplicáveis e, bem assim, das cláusulas do contrato de fornecimento de refeições escolares, podendo para tanto, exigir-lhes as informações e os documentos que considerar necessários.

4.3. A fiscalização dispõe, no exercício das suas funções, de livre acesso a todos os equipamentos afetos ao fornecimento e a todas as instalações do Município da Murtosa e cedidas ao adjudicatário para o cumprimento das suas funções, inerentes ao fornecimento das refeições escolares .

4.4. O adjudicatário é obrigado a dar conhecimento à fiscalização do telefone do(s) técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos às refeições, de forma a ser possível alertá-los sempre que haja a necessidade de efetuar trabalhos com urgência e para que estes disponibilizem, em tempo útil, o pessoal necessário à resolução de problemas surgidos.

4.5. Caso, a qualquer momento, venha a ocorrer a substituição de qualquer uma das pessoas afetas à prestação de serviços/fornecimento, o adjudicatário deverá informar a entidade adjudicante, por escrito, e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, no prazo de cinco dias úteis, do nome da nova pessoa designada, indicando a sua qualificação técnica, bem como indicando se a mesma pertence, ou não, aos seus quadros técnicos.

4.6. As ordens, os avisos e as notificações que a entidade adjudicante emita e que se relacionem com os aspetos técnicos da execução do respetivo fornecimento objeto de contratação poderão ser dirigidas diretamente ao/à Diretor/a Técnico/a e/ou responsável da unidade de produção, a quem deverão ser conferidos os poderes necessários para representar o adjudicatário, na presente contratação, perante a entidade adjudicante.

4.7. O/A Diretor/a Técnico/a deverá acompanhar assiduamente os trabalhos que se desenvolvam no âmbito da respetiva contratação e estar presente nos locais de realização dos mesmos, sempre que para tal seja convocado pela entidade adjudicante.

4.8. A entidade adjudicante poderá, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho na prestação de serviços ou no fornecimento objeto de contratação ou que se revelem de interesse para a execução do mesmo, impor a substituição do/a Diretor/a Técnico/a e/ou responsável da unidade de produção e do pessoal afeto à confeção das refeições escolares.

4.9. Para além do/a Diretor/a Técnico previsto neste artigo, o adjudicatário deverá acautelar para o bom acompanhamento do respetivo fornecimento, incluindo a boa assessoria técnica, técnicos licenciados, preferencialmente nas áreas de Qualidade, Higiene e Segurança Alimentar e Nutricionismo.

4.10. Sempre que convocados pela entidade adjudicante e com o conhecimento prévio dos respetivos Diretores Técnicos, deverão os técnicos das áreas referidas no número anterior comparecer nos locais que a entidade adjudicante indique para discussão e resolução de eventuais problemas e/ou questões que devam ser tratadas.

4.11. O adjudicatário será responsável por todas as fases e processos inerentes ao fornecimento previsto no presente Caderno de Encargos.

5. Verificação e controlo do fornecimento das refeições escolares

5.1 a) diariamente, pelos responsáveis dos refeitórios escolares, devendo esta verificação ser registada em impresso próprio e na plataforma eletrónica disponibilizada pelo Município da Murtosa para este fim.

b) pontualmente, sempre que se verifiquem situações de *não conformidade*, ou que exijam intervenção corretiva, será enviado pelos responsáveis dos refeitórios ao serviço de educação ao cuidado do gestor do contrato um registo da ocorrência em causa, devidamente preenchido e fundamentado.

5.2 O adjudicatário obriga-se a facultar a verificação dos produtos em fase de armazenamento, preparação, confeção, embalamento, a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores aos representantes da entidade adjudicante.

5.3. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos estão a ser cumpridos.

5.4. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o representante da escola deverá de imediato contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem dadas, bem como informar o Município da Murtosa através dos seus serviços de educação

5.5. O prestador de serviços obriga-se a facultar, aos representantes do Município da Murtosa e aos demais serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações/armazém, o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e embalamento, 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), a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confeccionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores.

5.6. O prestador de serviços 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.

5.7. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente e por unidade de produção, o número de amostras da refeição a seguir indicado, recolhidas para sacos esterilizados, duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição.

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

5.9. 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.
- c) No refeitório da PAMF com refeições transportadas, devem ser recolhidas duas amostras antes da entrega das refeições escolares para posterior transporte, sendo uma refrigerada durante 72 horas e uma congelada durante uma semana.

5.10. O Município da Murtosa pode, a qualquer momento e sempre que o entender, recolher amostras e submeter a análises, ensaios e provas em

laboratórios oficiais, bem como promover as diligências necessárias para verificar se os requisitos exigidos estão a ser cumpridos.

5.11. No âmbito da execução do contrato devem ser realizadas análises microbiológicas às refeições servidas, aos equipamentos e palamenta e ao controlo microbiológico das mãos do pessoal, cinco vezes por ano letivo, de acordo com a seguinte periodicidade:

	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

6. Instalações, equipamentos e material

6.1. O Município da Murtosa coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, essencial ao presente fornecimento. Coloca ainda à disposição o equipamento necessário para o acondicionamento e transporte das refeições escolares, designadamente contentores /tabuleiros em aço inox e caixas térmicas, entre outros.

6.2. 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.

6.3. 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. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros. São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por “palamenta”, constituído por tachos, panelas, tabuleiros, assim como talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc.). A reposição deste material deverá ter lugar até ao mês seguinte após a deteção da falha o que, a não ocorrer configurará um incumprimento contratual e permitirá à autarquia adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente em dobro ao adjudicatário, em qualquer das faturas subsequentes.

6.4. Especificamente em relação aos talheres (colheres, garfos e facas), aos pratos, tigelas de sopa e sobremesa, tabuleiros e copos/canecas, o adjudicatário deverá garantir que as existências sejam, a todo o momento, no mínimo, as que recebeu do Município, no início do serviço. Para o efeito, o adjudicatário deverá manter em armazém alguma quantidade destes utensílios de forma a possibilitar a reposição imediata de qualquer falta. Em caso de não cumprimento desta obrigação, a autarquia poderá proceder à reposição dos artigos em falta, debitando posteriormente em dobro as despesas em que incorrer para o efeito.

6.5. No início da prestação do serviço deverá o município entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes.

6.6. O adjudicatário deve considerar o estado dos equipamentos por si verificado aquando da visita prévia que o Município da Murtosa definirá, em data e hora para visita aos locais. A Autarquia, à luz do presente Caderno de Encargos, não aceitará quaisquer justificações de incumprimentos ou serviço não conforme sustentada no estado dos equipamentos.

6.7. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município, em bom estado de conservação e funcionamento.

6.8. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene, conservação, manutenção e funcionamento.

6.9. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção 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 pelo adjudicatário.

6.10. A limpeza profunda das “hottes” e dos respetivos filtros caberá ao adjudicatário. Em relação aos filtros, o adjudicatário deverá proceder à operação fora das instalações. Durante a ação de limpeza, os filtros retirados para o efeito deverão ser substituídos por outros idênticos, devendo obrigatoriamente o adjudicatário recorrer a empresas da especialidade para realização da operação. Deve, ainda, o adjudicatário garantir que as “hottes” e os respetivos filtros estejam permanentemente em estado de adequada higienização.

6.11. Os encargos de instalações nomeadamente os decorrentes dos consumos de água, gás, eletricidade são por conta do município.

6.12. O fornecimento de toalhetes (para os tabuleiros), de guardanapos de papel e o embalamento do pão são obrigatórios e da responsabilidade do adjudicatário, conforme descrição no ponto 2 da Cláusula 1ª.

6.13. 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.

6.14. Os custos da substituição prevista no número anterior é da inteira responsabilidade do prestador de serviços e a alteração deve ter o acordo prévio do Município da Murtosa.

6.15. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do prestador de serviços, serão por ele suportados.

6.16. O prestador de serviços 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.

6.17. 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. Devem, ainda, ser diariamente verificadas, através de termómetros específicos, e registadas, a cada entrega de refeições e em cada um dos estabelecimentos com fornecimento de refeições transportadas, se aplicável, as temperaturas a que se encontram as refeições (prato principal) no momento das entregas.

6.18. São responsabilidade do adjudicatário os encargos resultantes da manutenção preventiva e das reparações de todo o equipamento de sua propriedade e do equipamento cedido pelo município, nas duas unidades com confeção local.

6.19. As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos serão da responsabilidade do Município da Murtosa ou do ministério da educação em função da dimensão e natureza

6.20. Em situação de furto às instalações, nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a autarquia não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

7. Seguros

A cobertura através de contratos de seguro, nomeadamente, seguro de responsabilidade civil e seguro de acidentes de trabalho, é da responsabilidade do cocontratante. O Município da Murtosa pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o cocontratante fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

Anexo 2 – Números sequenciais de compromisso

Escola	Nível de Ensino	n.º sequencial de compromisso
Centro Escolar da Saldida (CES)	Pré Escolar	34552/2024
	1º Ciclo	34553/2024
Centro Escolar do Monte (CEM)	Pré Escolar	34554/2024
	1º Ciclo	34555/2024
Centro Escolar S. Silvestre (CESS)	Pré Escolar	34556/2024
	1º Ciclo	34557/2024
EBI JI Torreira	Pré Escolar	34558/2024
	1º Ciclo	34559/2024
Padre António Morais da Fonseca (PAMF)	2º Ciclo	34560/2024
	3º Ciclo	34561/2024
	Secundário	34562/2024
EBI JI Torreira	2º Ciclo	34563/2024
	3º Ciclo	34564/2024

