

AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA OS ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO E ENSINO DO PRÉ-ECOLAR E 1.º, 2.º E 3.º CICLOS DO ENSINO BÁSICO E SECUNDÁRIO PARA O ANO LETIVO 2024/2025

Aos treze dias do mês de setembro de dois mil e vinte e quatro, entre:

- **MUNICÍPIO DE PENACOVA**, com o NIPC 506 657 957, sede no Largo Alberto Leitão, n.º 5, 3360-341 Penacova, representado pelo Presidente da Câmara Municipal de Penacova, Álvaro Gil Ferreira Martins Coimbra, titular do Cartão de Cidadão n.º _____ válido até 29/05/2030, cujos poderes de representação são conferidos pelo disposto no artigo 35.º, n.º 2, alínea f), do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, aqui como primeiro outorgante,

E

- **Centro de Bem Estar Social da Freguesia de Figueira de Lervão, Associação de Solidariedade Social** com sede em Largo Cónego Manuel Vieira dos Santos, n.º 2, Figueira de Lervão, NIPC 501 235 850, aqui representado por Luís Miguel da Costa Rodrigues, com o número de identificação fiscal „ _____ na qualidade de procurador, aqui como segundo outorgante.

É celebrado o presente contrato, nos termos das seguintes cláusulas:

Cláusula 1.ª

Objeto

1- O objeto principal do presente contrato é a aquisição de serviços de refeições escolares – almoços e lanches (pré-escolar e 1º ciclo) - para os estabelecimentos de educação e ensino do Pré-escolar, 1.º, 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Secundário, para o ano letivo 2024/2025 com o fornecimento de refeições em regime de confeção local, nas instalações do primeiro outorgante, a que corresponde o lote n.º 8, e em regime de confeção externa, nas instalações do segundo outorgante, a que correspondem os lotes n.ºs 2 e 3 nomeadamente para o período compreendido entre 2 de setembro de 2024 e 30 de agosto de 2025, nos termos das condições previstas no Caderno de Encargos.

2 – Os serviços objeto deste contrato são o fornecimento de: almoços e lanches da tarde, a seguir discriminados:

- i. almoços (estabelecimentos de educação/ensino da rede pública, do pré-escolar ao ensino secundário/profissional);
- ii. lanche da tarde (estabelecimentos de educação pré-escolar e escolas do 1º CEB).

3 - Os lotes são constituídos da seguinte forma:

- **Lote 2** – fornecimento de refeições – almoços e lanches – transportados a quente, às crianças que frequentam o estabelecimento de educação e ensino: Escola Básica Joaquim de Oliveira Marques;
- **Lote 3** – fornecimento de refeições – almoços e lanches – transportados a quente, às crianças que frequentam o estabelecimento de educação: JI da Espinheira;
- **Lote 8** – fornecimento de refeições em regime de confeção local aos alunos do 2º e 3º Ciclos e Secundário do Agrupamento de Escolas de Penacova.

Cláusula 2.ª

Prazo do Contrato

1 - O presente contrato vigora no período compreendido entre 2 de setembro de 2024 e 30 de agosto de 2025, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

2 - Durante a vigência do contrato o segundo outorgante obriga-se a fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o Despacho que determina o calendário escolar pelo Ministério da Educação Ciência e Inovação para o ano letivo 2024/2025, e ainda nas paragens letivas, nomeadamente:

- a. Interrupções letivas de novembro, Natal, janeiro, Carnaval e Páscoa; e
- b. Transição entre anos letivos.

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

Cláusula 3.ª

Pessoal afeto à prestação do serviço de refeições

1 - O número e categorias dos trabalhadores em cada refeitório desde o início do fornecimento do serviço serão os constantes na proposta do segundo outorgante, preenchida com base na tabela seguinte:

Tabela 2 – Trabalhadores em serviço em cada refeitório com confeção local

Refeitório do Agrupamento de Escolas	Nº médio de refeições/ Dia	Trabalhadores/as a tempo inteiro	Categoria profissional
Sede do Agrupamento de Escolas	200	3	1 cozinheiro/a e 2 preparadores/as
Refeitório da Escola Básica Integrada de SPA	115	2	1 cozinheiro/a e 1 preparador/a

2 - Em dias de maior consumo de refeições, devido a eventos extraordinários que venham a ocorrer, poderá ser necessário reforçar o n.º de trabalhadores/as, nomeadamente, com 1 trabalhador/a a tempo parcial.

3 – No **lote 2** deverão assegurar pessoal necessário, totalizando 12 horas/dia, para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento), vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (em parceria com os funcionários do Município de Penacova, quer dentro dos refeitórios quer no recreio), bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços.

4 – No **lote 2**, para além das funções atrás descritas, o pessoal afeto aos refeitórios deve assumir uma atitude pedagógica, inculcando nas crianças as regras básicas sobre a utilização do refeitório (postura correta à mesa, utilização dos talheres) e os bons hábitos alimentares (consumo da sopa, peixe, legumes e fruta).

5 - O pessoal afeto ao serviço de refeições (acompanhamento e vigilância) deverá, entre outros requisitos, obrigatoriamente:

a. adotar comportamentos e atitudes dentro do refeitório que propiciem um ambiente tranquilo e pedagógico, utilizando linguagem adequada à faixa etária em causa e evitando atitudes desajustadas (gritos, postura corporal agressiva);

b. adotar comportamentos e atitudes no recreio que conduzam a um ambiente de segurança e tranquilidade e, em simultâneo, promovam a socialização, quer através de uma interação pró-ativa com as crianças, quer posicionando-se em locais estratégicos que lhe permitam um ângulo de visão mais alargado para, em caso de necessidade, poder intervir no imediato.

Cláusula 4.ª

Especificações técnicas

Ementas

1 – As ementas correspondentes ao almoço devem ser elaboradas tendo por referência o estabelecido no caderno de encargos e tendo em conta o seguinte:

- a) O cumprimento da lista de alimentos autorizados e das capitações, definidas pela Direção-Geral da Educação (DGE) para os refeitórios escolares, designadamente na Circular n.º 3097/DGE, de 8 de agosto de 2018 e as que lhe sucedam, devendo contemplar os princípios da dieta Mediterrânica. Como exceção, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes e desde que previamente autorizados pelo Município de Penacova.
- b) Nos termos da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das refeições servidas nos refeitórios escolares, deverão incluir uma opção vegetariana nas ementas diárias, sendo servida

uma refeição vegetariana a todos os alunos, ocasionalmente, por solicitação do primeiro outorgante.

- i) A ementa vegetariana deve ter em consideração as orientações da Direção Geral da Saúde bem como a legislação em vigor.
- c) Deverão ser servidas ainda ementas alternativas, mantendo-se sempre que possível a matéria prima da ementa do dia nas seguintes situações:
 - i) Quando há uma indisposição deve ser servida uma dieta ligeira, devendo ser solicitada pelo estabelecimento de educação e ensino;
 - ii) Quando, por motivos religiosos, uma criança não pode ingerir algum alimento específico, carecendo apenas de declaração do encarregado de educação, no início do ano letivo, e sempre que a situação se modifique, para que o adjudicatário proceda à substituição do alimento por outro nutricionalmente equivalente;
 - iii) Em caso de prescrição clínica (de alergia e/ou intolerância alimentar), devendo ser fornecida uma declaração médica, para que o adjudicatário possa garantir uma refeição adequada à situação clínica. As refeições escolares alteradas por motivos de alergia alimentar deverão ter em consideração o referencial Alergias Alimentares, emanado pela DGS, em 2012 e os que lhe sucedam.

2 – As propostas foram acompanhadas pelas ementas correspondentes ao almoço, para 2 (dois) meses, as quais foram elaboradas de acordo com a Circular n.º 3097/DGE, de 8 de agosto de 2018 e cumprir com os princípios de uma alimentação saudável (completa, equilibrada e variada). Desta forma, devem ser tidos em conta os seguintes aspetos:

2.1. Sopa

- Oferta diária de sopa de hortícolas, tendo por base produtos hortícolas, batata e/ou leguminosas. Se forem utilizadas leguminosas a quantidade de batata deve ser reduzida ou nula.
- Oferta de um mínimo de 3 variedades de produtos hortícolas na sopa.
- Oferta de sopa passada ou triturada, tipo creme, no mínimo 1 vez por semana e no máximo 2 vezes por semana.
- Oferta de sopa com leguminosas no mínimo 1 vez por semana, preferencialmente em dias coincidentes com a oferta de pescado e não coincidentes com a oferta de fritos nem de leguminosas no prato principal (exemplo: feijoada, rancho, massa à lavrador, etc.).
- Evitar a oferta de sopa à base de carne ou pescado.

2.2. Prato principal

- Oferta diária de carne, peixe ou ovo, acompanhado de arroz, massa ou batata (ou leguminosas como fonte única de hidratos de carbono) e hortícolas crus ou cozinhados.
- Alternar as refeições de carne e pescado diariamente e, simultaneamente, alternar as semanas que iniciam por carne com as semanas que iniciam por pescado.
- Assegurar a oferta equitativa de refeições de carne e pescado mensalmente.

- Alternar diariamente a oferta de acompanhamento de arroz, massa ou batata e assegurar uma oferta equitativa dos mesmos mensalmente.
- Oferta de prato de carnes de aves no mínimo 1 vez por semana.
- Oferta de pratos que incluam ovo no mínimo 2 vezes por mês, preferencialmente, com periodicidade quinzenal. Os ovos podem substituir totalmente a carne ou peixe 1 vez por semana.
- Oferta de produtos de charcutaria e salsicharia no máximo 1 vez por mês.
- Oferta de leguminosas no prato pelo menos 1 vez por semana, em complemento do arroz, massa ou batata ou em substituição total destes acompanhamentos.
- Assegurar a oferta diária de produtos hortícolas no prato, crus (em saladas) ou cozinhados, com um mínimo de 3 variedades por dia, privilegiando a sazonalidade.
- Evitar repetir os produtos hortícolas oferecidos em dias consecutivos, bem como a oferta de alface mais do que três vezes por semana, de modo a assegurar a variedade dos produtos hortícolas.
- As saladas são temperadas no refeitório, imediatamente antes do seu consumo. O segundo outorgante é o responsável pelo fornecimento dos temperos.

2.3. Sobremesa

- Oferta diária de fruta da época, privilegiando a sazonalidade, com pelo menos 3 variedades por dia. A fruta distribuída deve ser sempre desinfetada, ficando o segundo outorgante responsável pelo fornecimento dos produtos para este efeito.
- Não é permitido fornecer fruta em calda ou adicionada de açúcar, mel ou compotas.
- Oferta de fruta confeccionada (cozida ou assada) no máximo 1 vez por semana.
- Oferta de sobremesa doce, no máximo 2 vezes por mês, preferencialmente com periodicidade quinzenal e em dias não coincidentes com fruta confeccionada. Simultaneamente com a sobremesa doce, deve estar disponível pelo menos uma variedade de fruta para quem não gostar ou não puder consumir doces.
- A oferta de sobremesa doce deve coincidir, preferencialmente, com a oferta de pescado e não coincidir com a oferta de fritos e de carnes vermelhas.
- Ausência de iogurte como sobremesa.
- Se for fornecida gelatina, deve ser de origem vegetal.

2.4. Pão

- Oferta de uma unidade de pão integral ou de mistura, de acordo com a lista de alimentos autorizados, confeccionado no próprio dia, não sujeito a pré-congelação e embalado individualmente.

2.5. Bebida

- Oferta exclusiva de água diariamente (única bebida permitida).

2.6. Métodos de confeção

Na confeção das refeições devem ser aplicados os princípios de uma culinária saudável:

- Dar preferência aos cozidos, grelhados, assados e estufados, assegurando uma oferta equitativa destes métodos de confeção.
- Incluir fritos no máximo 1 vez em cada duas semanas, devendo apenas um dos componentes da refeição ser frito.
- Os óleos de fritura devem ser testados após cada utilização e o número de utilizações do mesmo deve ser controlado através de testes rápido, indicadores da sua qualidade, devendo ser efetuados registos dos resultados obtidos.
- Utilizar baixos teores de sal, gordura e açúcar na confeção dos alimentos.
- Suprimir a utilização de produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças, e introduzir gradualmente a utilização de ervas aromáticas e especiarias, em detrimento do sal. Sempre que as preparações culinárias incluam lacticínios (molho, bechamel, natas, maionese...) deverão optar por teores reduzidos de gordura.

2.7. Descrição das ementas

- A descrição das ementas deve ser clara e inequívoca, permitindo a perceção da constituição da refeição a ser servida.
- Descrever, na ementa, os métodos culinários utilizados.
- Evitar designações como “arroz alegre” ou “frango à espanhola”. Este tipo de denominações poderá ser utilizado para descrever a ementa, se forem mencionados à frente ou em rodapé todos os constituintes da refeição e o seu método de confeção.
- Nos dias em que há oferta de sobremesa doce, esta deve ser discriminada na ementa.
- A ementa deve ter em consideração as principais festividades e dias temáticos (exemplos: Dia Mundial da Alimentação, Dia de São Martinho, Dia Mundial da Crianças, entre outras), podendo o adjudicatário propor refeições relacionadas com os mesmos, necessitando obrigatoriamente de aprovação do Município.
- As ementas devem conter obrigatoriamente informação relativa a alergénios.

3 - As ementas correspondentes ao almoço devem ser acompanhadas das respetivas fichas técnicas, que deverão estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, no refeitório escolar, para efeitos de consulta, e que indicam:

- a) A composição da refeição;
- b) O método de confeção;
- c) A captação da matéria prima utilizada e o peso edível;
- d) O valor nutricional total dos macronutrientes;
- e) O valor energético total;
- f) Informação relativa a alergénios.

4 - Enviar antecipadamente a ementa semanal do almoço ao primeiro outorgante, via e-mail (educacao@cm-penacova.pt) mais concretamente até segunda-feira da semana antecedente. O primeiro outorgante reserva o direito de aprovar ou sugerir alterações às respetivas ementas, no prazo de 2 dias úteis após receção das mesmas, para que não se interfira com os tempos de encomenda dos géneros alimentícios.

5 - Garantir, na medida do possível, o cumprimento das sugestões de melhoria às ementas efetuadas pelo primeiro outorgante, após a análise e avaliação das mesmas.

6 – A composição nutricional do lanche da tarde deve corresponder a 10-15% do valor energético total diário, o que corresponde, nas crianças de 3-6 anos (Jardim de Infância), a 140-210 kcal e, nas crianças de 7-10 anos (1ºCEB), a 164-246 kcal, e contemplar o seguinte:

6.1. Incluir pelo menos um alimento do grupo dos lacticínios (exemplo: leite simples; iogurte líquido ou sólido, natural ou de aromas, com baixo teor de açúcar, <10g de açúcar; queijo) e outro do grupo dos cereais e derivados (exemplo: pão de mistura, cereais sem adição de açúcar, bolachas). Pelo menos uma vez por semana deve incluir uma peça de fruta da época.

6.2. Ter em consideração a informação publicada no “Guia para lanches escolares saudáveis”, produzido em parceria pela Direção-Geral da Saúde (DGS) e pela Direção-Geral da Educação (DGE), de 2021, nomeadamente:

a) Privilegiar os seguintes alimentos: pão de mistura; iogurte natural; fruta fresca; leite simples; queijo; hortícolas (exemplo: tomate cherry, cenoura em palitos); água; frutos gordos ao natural, sem sal adicionado (exemplo: noz, amendoim, amêndoa, avelã, caju); manteigas de frutos gordos sem adição de açúcar; leguminosas (na forma de pasta para barrar); bebidas vegetais sem adição de açúcar; tostas integrais sem açúcar; cereais sem adição de açúcar; bolachas de arroz ou de milho sem cobertura; ovo (exemplo: ovo cozido).

b) Incluir apenas de vez em quando os seguintes alimentos: sumo de fruta, com baixo teor de açúcar; bolachas “Maria”, torrada e cream-craker/água e sal; bolo caseiro à fatia; marmelada/compotas/geleia, com baixo teor de açúcar; manteiga, com baixo teor de gordura; chocolate de barrar.

c) Não devem incluir os seguintes alimentos: charcutaria (paio, chouriço...); refrigerantes; bolos de pastelaria e comerciais; bolachas recheadas; chocolates; pão de leite; iogurtes com pepitas; barras de cereais comerciais; sobremesas lácteas.

6.3. Diversificar o recheio do pão, podendo este ser composto por:

a) fiambre, preferencialmente de peru ou frango;

b) queijo (fatiado ou de barrar), preferencialmente com baixo teor de gordura;

c) manteiga, com baixo teor de gordura, no máximo uma vez por semana;

d) compota/geleia/marmelada/chocolate de barrar, no máximo uma vez por semana.

6.4. Cumprir as capitações estipuladas no “Guia para lanches escolares saudáveis” (exemplo: pão de mistura – 50 a 60g; leite – 200mL; queijo – 20g).

7 – O segundo outorgante obriga-se a cumprir escrupulosamente a ementa dos lanches enviada pelo primeiro outorgante.

8 – A escolha das ementas ao longo dos períodos escolares terá em consideração hábitos de consumo da respetiva região, preferências alimentares e a época do ano, dando-se preferência à utilização de produtos frescos e naturais, procurando-se adequar à disponibilidade dos

gêneros necessários e à existência de dias que se considere que devem ser assinalados com ementas específicas.

9 - Qualquer alteração efetuada pelo segundo outorgante às ementas do almoço e do lanche, validadas e enviadas, respetivamente, pelo primeiro outorgante, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal.

10 - No contexto descrito na alínea anterior, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas, de forma a que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.

11 - Afixar as ementas correspondentes ao almoço e lanche nos estabelecimentos de educação e ensino, em local visível e de fácil acesso a toda a comunidade escolar, preferencialmente no exterior do estabelecimento.

Receção, confeção, transporte e fornecimento de matérias-primas/refeições

1 – Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, as que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias devem ser recusadas e consideradas como não conforme, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição.

2 – Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima, o segundo outorgante deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos, de acordo com a Circular n.º 3097/DGE, de 8 de agosto de 2018, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3 – Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo segundo outorgante.

4 – As matérias-primas frescas/refrigeradas não podem, em caso algum, ser submetidas ao processo de congelação dentro da unidade, na medida em que o respetivo equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos já congelados.

5 - Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção.

6- As sobras de quaisquer refeições não podem ser reaproveitadas para a confeção de outras refeições.

7 – Quando aplicável, os lanches poderão ser transportados e entregues juntamente com o almoço, de forma a minimizar os custos logísticos e o impacto no meio ambiente.

8 - O transporte dos produtos/refeições destinados aos alunos dos estabelecimentos de educação e ensino devem obedecer ao disposto no capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril e cumprir com os seguintes requisitos de transporte e conservação:

- a) Entrega da refeição do almoço, no próprio dia, até 15 minutos antecedentes ao horário estabelecido, pelo estabelecimento de educação e ensino, para a sua distribuição;
- b) Transporte de refeições em veículos destinados exclusivamente a este fim, que possuam meios de controlo e registo de temperaturas, garantindo a salubridade dos produtos/refeições a transportar;
- c)

- d) Transporte de alimentos em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição.
- e) O meio de transporte, assim como os contentores/recipientes utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser mantidos limpos e em boas condições, de forma a reduzir o risco de contaminação.

9 - No processo de empratamento, devem ser cumpridas as capitações recomendadas para cada faixa etária, não sendo legítimo que qualquer trabalhador ao serviço do primeiro outorgante de refeições decida, por si, aquilo que o aluno deve ou não comer, adaptando quantidades em função desse atendimento. Apesar disso, deverá ser dada a possibilidade de as crianças repetirem a refeição sempre que o solicitarem, desde que não comprometa a refeição dos restantes alunos.

10 - Garantir a qualidade e condições de higiene e segurança alimentar na confeção e fornecimento das refeições, nomeadamente, no que respeita aos locais de confeção e seus anexos, aos refeitórios e ao transporte das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de toxinfecção alimentar.

11 – A seleção dos produtos para consumo e o transporte das refeições devem tentar assegurar:

- a) Menores custos logísticos e de distribuição;
- b) Menor impacto no meio ambiente devido à distância;
- c) Ter origem em produção sazonal.

Instalações e equipamentos

1 – O primeiro outorgante só procederá à aquisição de novos equipamentos ou à reparação dos existentes nos refeitórios escolares, se o segundo outorgante fundamentar que é imprescindível este procedimento, uma vez que colocam em causa a confeção e distribuição de refeições.

2 – As instalações, os equipamentos, a palamenta e os demais materiais, deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação, sendo o segundo outorgante responsável pelas operações de desinfeção e limpeza dos mesmos.

3 – O segundo outorgante deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, obedecendo a um plano de higienização previamente definido e afixado.

4 - Compete ao segundo outorgante o fornecimento de produtos de higiene destinados à limpeza das instalações de apoio às refeições.

5 – Compete ao segundo outorgante o fornecimento de material de apoio às refeições, nomeadamente, papel para limpeza, toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel, bem como o empacotamento de talheres.

6 – As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados), bem como as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas), deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e efetuados os respetivos registos.

7 – A desinfestação das instalações constitui um encargo do segundo outorgante, devendo ser executada por empresas especializadas e certificadas para o efeito.

8 – Os encargos com água, gás e eletricidade são da responsabilidade do primeiro outorgante, sempre que a prestação do serviço ocorra em instalações sob alçada municipal.

9 – Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao segundo outorgante (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento de educação e ensino informará de imediato, por escrito, o segundo outorgante e o primeiro outorgante, sem prejuízo da vantajosa comunicação verbal.

Controlo

1 - O segundo outorgante obriga-se a:

- a) Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade.
- b) Facultar ao primeiro outorgante, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações, em qualquer altura, bem como a verificação da prestação do serviço de fornecimento de refeições escolares e, sempre que necessário, a recolha de amostras para proceder a análises microbiológicas, para verificação do cumprimento dos requisitos exigidos.
- c) Preencher e entregar ao primeiro outorgante todos os registos de controlo de qualidade que aplicar para assegurar a qualidade higio-sanitária dos alimentos a fornecer, que devem ser guardados durante o período de vigência do contrato;
- d) Recolher diariamente amostras (aproximadamente 100 gramas), em recipientes esterilizados, dos pratos confeccionados (sopa, prato principal, acompanhamento de hortícolas e sobremesas). A recolha deve ser efetuada dos pratos colocados no refeitório ou, quando aplicável, na linha de *self service* e não ser retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras são catalogadas (data, hora, identificação da refeição e nome do funcionário que concretizou a recolha), permanecendo obrigatoriamente 72 horas em refrigeração;
- e) Efetuar o controlo microbiológico, através da realização de análises microbiológicas a amostras recolhidas das refeições servidas, do equipamento/palamenta e do pessoal (mãos), pelo menos 5 vezes por ano, conforme mencionado no Despacho nº10919/2017, de 13 de dezembro de 2017, obrigando-se a apresentar os resultados das mesmas ao primeiro outorgante.

2 - A fim de avaliar a qualidade das refeições servidas, os/as técnicos/as dos serviços de educação do primeiro outorgante poderão realizar visitas aleatórias aos refeitórios escolares, podendo efetuar uma apreciação da refeição gratuitamente.

- a) Sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no caderno de encargos, os técnicos devem comunicar ao primeiro outorgante que, por sua vez, deve contactar o representante do segundo outorgante, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas ao fornecimento do serviço.

Pessoal

1 – O segundo outorgante deve assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável.

2 – O segundo outorgante deve assegurar o cumprimento do disposto em suporte legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho.

3 - O segundo outorgante deverá fornecer formação específica aos trabalhadores que diariamente manipulam alimentos (exemplo: área da higiene e segurança alimentar, acompanhamento e vigilância da refeição das crianças, primeiros socorros, entre outras). O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser atempadamente apresentados ao primeiro outorgante, bem como o registo da presença dos formandos nas diferentes ações de formação, quando solicitado.

4 - O segundo outorgante deve assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções de etiologias diversas ou distúrbios gastrointestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com os alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.

5 - O pessoal afeto à confeção de refeições escolares terá de corresponder às exigências do serviço, designadamente ao nível de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a produzir.

6 - O segundo outorgante deverá assegurar a substituição e/ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares.

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do segundo outorgante

1 - O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, e no Regulamento (CE) n.º

178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, bem como normativos afins no domínio da restauração escolar.

2 – O segundo outorgante dos serviços é responsável pela implementação do sistema de **Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP)** devendo facultar todos os documentos referentes à sua implementação (manual HACCP), assim como toda a documentação referente ao processo de certificação, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente contrato.

3 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, com a celebração do contrato decorrem para o segundo outorgante as seguintes obrigações:

- a) Fornecer refeições todos os dias letivos úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Agrupamento de Escolas de Penacova e ainda nas interrupções letivas, caso seja necessária essa resposta;
- b) Fornecer refeições a pedido do primeiro outorgante sempre que ocorram eventos extraordinários que estejam, no entanto, relacionados com as atividades escolares;
- c) Fornecer as refeições de acordo com o horário estabelecido pelo Agrupamento de Escolas de Penacova no refeitório do respetivo estabelecimento cumprindo todos os requisitos de qualidade;
- d) Fornecer refeições nos estabelecimentos de educação e ensino nos períodos em que decorram as AAAF – Atividades de Animação e de Apoio à Família (pré-escolar) e CAF – Componente de Apoio à Família (1.º ciclo) nas interrupções letivas e férias escolares, caso se verifique essa necessidade;
- e) Cumprir o estipulado nos pontos 1 e 2 do artigo 2.º do Despacho n.º 8452-A/2015, de 31 de julho, relativo à alimentação escolar;
- f) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à prestação de serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo;
- g) Executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o know-how, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas;
- h) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, ao primeiro outorgante, o facto que torne total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com o primeiro outorgante;
- i) Excetua-se a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito do primeiro outorgante;
- j) Em caso de subcontratação, o segundo outorgante mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato;

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

6 - O serviço é prestado pelo segundo outorgante ao primeiro outorgante mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente pelos serviços do Agrupamento de Escolas nos estabelecimentos de educação e ensino;

7 - O segundo outorgante deverá garantir um mínimo de repetições correspondente a 20% do número de refeições previstas.

Cláusula 6.ª

Objeto do dever de sigilo

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

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

3 - Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo 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.

Cláusula 7.ª

Preço contratual

1 – Pela prestação dos serviços objeto do presente contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do caderno de encargos, o primeiro outorgante deve pagar ao segundo outorgante o montante de 81.577,20€ (oitenta e um mil quinhentos e setenta e sete euros e vinte cêntimos) referente a almoços e 10.025,60€ (dez mil e vinte e cinco euros e sessenta cêntimos) referente a lanches, no total de 91.602,80€ (noventa e um mil seiscentos e dois euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido pelo Lote 2. O montante de 9.360,00€ (nove mil trezentos e sessenta euros) referente a almoços e o montante de 2.080,00€ (dois mil e oitenta euros) referente a lanches, no total de 11.440,00€ (onze mil quatrocentos e quarenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, pelo Lote 3. O montante de 106.304,00€ (cento e seis mil trezentos e quatro euros) referente a almoços, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, pelo Lote 8. O que perfaz um total de 209.346,80€ (duzentos e nove mil trezentos e quarenta e seis euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2 – O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao primeiro outorgante.

Cláusula 8.ª

Condições de pagamento

1 – A quantia devida pelo primeiro outorgante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga no prazo máximo de 60 dias após a receção e conferência das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2 - Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida após o serviço ser efetuado.

3- Os serviços serão faturados mensalmente e o valor a pagar será o correspondente aos dias de serviço efetivamente prestado.

4 - Em caso de discordância por parte do primeiro outorgante 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.

5 - Desde que devidamente emitida e observado o disposto no n.º 1, a fatura será paga através de cheque ou por transferência bancária.

Cláusula 9.ª

Penalidades contratuais

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

- a) Pelo incumprimento da data prevista e da prestação do serviço objeto do contrato, será aplicada uma sanção que poderá ir até 20% do valor contratual;
- b) Na determinação da gravidade do incumprimento ter-se-á em conta o grau de culpa do segundo outorgante e as consequências do incumprimento;
- c) Não obstante a aplicação das penalidades, em caso de manifesta necessidade, poderá adquirir a outros prestadores os serviços em falta, ficando a diferença de preços, se a houver, a cargo do segundo outorgante;
- d) As penas pecuniárias previstas não obstam a que se exija ainda uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 10.ª

Força maior

1 - Não podem ser impostas penalidades ao segundo outorgante, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que

impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 - Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 - Não constituem força maior, designadamente:

- a) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do segundo outorgante ou a grupos de sociedades em que este se integre;
- b) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo segundo outorgante de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- c) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo segundo outorgante de normas legais;
- d) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do segundo outorgante cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- e) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do segundo outorgante não devidas a sabotagem;
- f) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 - A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 - A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 11.º

Resolução por parte do primeiro outorgante

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o primeiro outorgante 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.

2 - O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao segundo outorgante.

Cláusula 12.ª

Foro competente

Para o conhecimento de quaisquer litígios emergentes do contrato, designadamente relativos à respetiva interpretação ou execução, é competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Coimbra, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 13.ª

Seguros

- 1 - É da responsabilidade do segundo outorgante a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à execução da prestação de serviços.
- 2 - O primeiro outorgante, pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguros referidos no número anterior, devendo o segundo outorgante fornecê-la no prazo 15 dias.

Cláusula 14.ª

Cessão da posição contratual e subcontratação

- 1- A cessão da posição contratual e subcontratação será feita com base nas disposições constantes do CCP, nos termos dos artigos 316.º e seguintes, e dependerá sempre da autorização das partes.
- 2- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o segundo outorgante não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto sem autorização prévia e por escrito do primeiro outorgante.
- 3 - Em caso de subcontratação, o segundo outorgante mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Cláusula 15.ª

Deveres de informação

- 1 – Cada uma das partes deve informar, sem demora, a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com a boa-fé.
- 2 – Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, que constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer das suas obrigações, bem como do tempo e/ou da medida que previsivelmente afetará a execução do contrato.

Cláusula 16.ª

Alterações ao contrato

- 1 - Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

2 - A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;

3 - O contrato pode ser alterado por:

- a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
- b) Decisão judicial ou arbitral;
- c) Razões de interesse público.

4 - A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Cláusula 17.ª

Comunicações e notificações

1 - Em sede de execução contratual, todas as comunicações do primeiro outorgante dirigidas ao segundo outorgante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo segundo outorgante.

2 - Em sede de execução contratual, todas as comunicações do segundo outorgante dirigidas ao primeiro outorgante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

Município de Penacova

Largo Alberto Leitão, n.º 5

3360-341 Penacova

Tel: 239 470 300 / Fax: 239 470 098 / E-mail: geral@cm-penacova.pt

3 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada por escrito à outra parte.

Cláusula 18.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 19.ª

Boa-fé

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

Cláusula 20.^a

Gestor do contrato

Foi designado como gestor do contrato em nome do primeiro outorgante,  Assistente Técnica da Câmara Municipal, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, nos termos e para os efeitos do artigo 290.º-A do CCP.

Cláusula 21.^a

Proteção de dados pessoais

1 - O primeiro outorgante nos termos do presente contrato obriga-se a dar cumprimento a todas as disposições constantes no Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD) e demais legislações aplicáveis, nomeadamente no que diz respeito à recolha, tratamento e proteção de todos os dados pessoais recolhidos e a recolher ao longo do decorrer de todo o procedimento e pelo tempo que seja necessário manter os mesmos.

2 - Nos termos do artigo 28.º e 29.º do RGPD o segundo outorgante e quando for o caso os seus subcontratados, ficam vinculados ao cumprimento integral de todas as disposições constantes no RGPD, sendo igualmente responsáveis pelo correto tratamento de todos os dados pessoais a que tenham acesso.

Cláusula 22.^a

Legislação aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto aplica-se o regime previsto no CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na redação em vigor.

Cláusula 23.^a

Disposições finais

1 – O procedimento de formação do presente contrato foi autorizado por deliberação do executivo municipal na sua reunião ordinária de 24 de junho de 2024, tendo dado origem ao Concurso Público de anúncio no Jornal Oficial n.º 01/2024.

2 – A prestação de serviços, objeto do presente contrato, foi adjudicada por deliberação do executivo municipal na sua reunião ordinária de 22 de agosto de 2024.

3 – A minuta do presente contrato foi aprovada por deliberação do executivo municipal na sua reunião ordinária de 22 de agosto de 2024.

4 – A despesa do presente contrato será satisfeita por conta das verbas inscritas no orçamento do Município de Penacova:

- No código GOP 02 211 2009/4 Ac.1, estando prevista com a classificação orçamental 0102/020105, com o cabimento n.º 51689 e com o n.º sequencial de compromissos 56707; 56708; 56709 e 56710. No ano de 2025, relativamente ao Lote 2 o montante previsível da despesa será de 57.295,86€ (cinquenta e sete mil duzentos e noventa e cinco euros e oitenta e seis cêntimos) para almoços e o montante será de 7.033,57€ (sete mil e trinta e três euros e

cinquenta e sete cêntimos) para lanches com o código 02/211/2009/4/1 com a designação Alimentação Refeições Confeccionadas.

No ano de 2025, relativamente ao Lote 3 o montante previsível da despesa será de 6.610,50€ (seis mil seiscentos e dez euros e cinquenta cêntimos) para almoços e o montante será de 1.469,00€ (mil quatrocentos e sessenta e nove euros) para lanches com o código 02/211/2009/4/1 com a designação Alimentação Refeições Confeccionadas.

- No código GOP 02 211 2020/5003 Ac.1/1, estando prevista com a classificação orçamental 02/020105, com o cabimento n.º 51690 e com o n.º sequencial de compromisso 56704. No ano de 2025, relativamente ao Lote 8 o montante previsível da despesa será de 74.394,68€ (setenta e quatro mil trezentos e noventa e quatro euros e sessenta e oito cêntimos) com o código 02/211/2020/5003/11 com a designação Refeições Escolares 2.º e 3.º Ciclos e Secundário.

5 – Depois de o segundo outorgante ter apresentado documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e h) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos e ter feito prova, por certidões, emitidas ambas em 21/08/2024, de que tem a sua situação regularizada relativamente a dívidas por impostos ao Estado Português e por contribuições para a Segurança Social, o contrato foi elaborado em duplicado, assinado pelas partes, ficando cada uma com um exemplar.

E eu, Sandra Elisabete Martins de Melo, Oficial Pública, o subscrevi e também assino.

Pelo Primeiro Outorgante, o Presidente da Câmara Municipal, *Álvaro Gil Ferreira Martins Coimbra*

[Assinatura Qualificada]
Álvaro Gil Ferreira Martins
Coimbra

Assinado de forma digital por
[Assinatura Qualificada] Álvaro Gil
Ferreira Martins Coimbra
Dados: 2024.09.13 16:18:10 +01'00'

Pelo Segundo Outorgante, o procurador, *Luís Miguel da Costa Rodrigues*

Assinado por: **Luís Miguel da Costa
Rodrigues**
Num. de Identificação:
Data: 2024.09.25 12:53:05 +01'00'

A Oficial Pública, *Sandra Elisabete Martins de Melo*

Sandra Elisabete
Martins de Melo

Assinado de forma digital por
Sandra Elisabete Martins de Melo
Dados: 2024.09.13 14:23:06 +01'00'

