



**Concurso Público N.º 01/2024/CCE**

**Celebração de Acordo Quadro para  
Aquisição de Refeições Escolares  
(Almoços, Lanches e Pequenos Almoços)**

**CADERNO DE ENCARGOS**



## Índice

Cláusula 1.ª - Caderno de Encargos.....	4
Cláusula 2.ª - Definições.....	4
Cláusula 3.ª - Objeto.....	5
Cláusula 4.ª - Prazo de vigência.....	6
Cláusula 5.ª - Obrigações do prestador de serviços.....	6
Cláusula 6.ª - Representação.....	12
Cláusula 7.ª - Registos obrigatórios.....	12
Cláusula 8.ª - Dever de sigilo.....	13
Cláusula 9.ª - Prazo do dever de sigilo.....	13
Cláusula 10.ª - Patentes, licenças e marcas registadas.....	13
Cláusula 11.ª - Seguros.....	14
Cláusula 12.ª - Obrigações das Entidades Adjudicantes.....	14
Cláusula 13.ª - Acessibilidade e segurança.....	15
Cláusula 14.ª - Preços.....	15
Cláusula 15.ª - Preço Contratual.....	16
Cláusula 16.ª - Condições de pagamento.....	17
Cláusula 17.ª - Obrigações da CCE-CIMLT.....	18
Cláusula 18.ª - Penalidades contratuais.....	18
Cláusula 19.ª - Execução da Caução.....	22
Cláusula 20.ª - Casos fortuitos ou de força maior.....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>
Cláusula 21.ª - Resolução por parte das Entidades Adjudicantes.....	22
Cláusula 22.ª - Contagem de prazos.....	23
Cláusula 23.ª - Notificações.....	23
Cláusula 24.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual.....	24
Cláusula 25.ª - Gestor do Contrato.....	24
Cláusula 26.ª - Arbitragem.....	24
Cláusula 27.ª - Legislação aplicável.....	25
Cláusula 28.ª - Histórico de Fornecimento.....	26



## **ÍNDICE DOS ANEXOS**

ANEXO I – CLAUSULAS TÉCNICAS

ANEXO II – PREÇO BASE

ANEXO III – HISTÓRICO DOS MAPAS DE INVENTARIO POR ESTABELECIMENTO DE ENSINO

ANEXO III A) – HISTÓRICO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES POR ESTABELECIMENTO DE ENSINO

ANEXO IV – REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

ANEXO V – FICHA DE INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO FIXO E MÓVEL

ANEXO VI – MODELO PREVISTO NA ALÍNEA B) DO N.º 2 DO ARTIGO 476.º DO CCP

ANEXO VII -

ANEXO VIII - MODELO PREVISTO NA ALÍNEA B) DO N.º 2 DO ARTIGO 476.º DO CCP



## Parte I - Disposições Gerais

### Cláusula 1.ª - Caderno de Encargos

1. O presente Caderno de Encargos estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas para a **Aquisição de Refeições Escolares (Almoços, Lanches e Pequenos Almoços)**, pelas Entidades Adjudicantes, através da celebração de um acordo quadro pela Central de compras eletrónicas da Comunidade intermunicipal da Lezíria do Tejo (doravante abreviadamente designada CCE-CIMLT) e de acordo com o n.º 2 do artigo 35.º do Decreto-Lei n.º 21/2019 de 30 de janeiro.
2. O acordo quadro objeto do presente procedimento é celebrado ao abrigo do disposto na alínea a) do n.º 1 do artigo 20.º, artigo 251.º, alínea a) do n.º 1 do artigo 252.º, n.ºs 1, 2 do artigo 253.º e na alínea c) do n.º 1 do artigo 261.º e, todos do Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação, doravante abreviadamente designado CCP.

### Cláusula 2.ª - Definições

Para efeitos do presente caderno de encargos entende-se por:

- a) Acordo Quadro – contrato escrito a celebrar entre a CCE-CIMLT e a entidade prestadora selecionada e que estabelece as condições jurídicas, técnicas e económicas para o fornecimento de Refeições Escolares;
- b) CCE-CIMLT – Central de Compras Eletrónicas da Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo, constituída ao abrigo do disposto nos artigos 260.º a 262.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, e do Decreto-Lei n.º 200/2008, de 9 de outubro;
- c) Entidades Adjudicantes – as entidades abrangidas pela CCE-CIMLT, nos termos do Regulamento Orgânico e de Funcionamento da Central de Compras Eletrónicas da Comunidade Intermunicipal da Lezíria do Tejo, que se encontram identificadas no n.º 2 da Cláusula 3.ª, às quais serão fornecidas as Refeições Escolares;
- d) Prestador de serviços/entidade prestadora – concorrente que a CCE-CIMLT



venha a selecionar para o fornecimento de Refeições Escolares no âmbito do presente procedimento;

- e) Contratos de aquisição – contratos subsequentes, celebrados ao abrigo do acordo quadro, entre as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT e a entidade fornecedora, nos termos e ao abrigo do disposto nos artigos 257.º e 258.º do CCP.

## Parte II – Cláusulas Jurídicas

### Capítulo I – Disposições Gerais

#### Cláusula 3.ª – Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no acordo quadro a celebrar, nos termos e ao abrigo da alínea a) do n.º 1 do artigo 252.º do CCP, na sequência do procedimento de Concurso Público com publicação de anúncio no Jornal Oficial da União Europeia, que tem por objeto principal, de acordo com as cláusulas técnicas descritas no Anexo I do presente caderno de encargos, a Aquisição de Refeições Escolares (Almoços, Lanches e Pequenos Almoços), serviços a que corresponde o **Código CPV 55524000-9 – Serviços de fornecimento de refeições (catering) a escolas**, conforme previsto no Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão, de 28 de novembro de 2007.

2. Os serviços objeto do presente procedimento serão adquiridos pelas Entidades Adjudicantes que a seguir se discriminam, de acordo com as necessidades e conveniência de cada uma delas:

- a) Município de Almeirim;
- b) Município de Alpiarça;
- c) Município de Azambuja;
- d) Município do Cartaxo;
- e) Município da Chamusca;
- f) Município de Coruche;
- g) Município da Golegã;



- h) Município de Rio Maior;
- i) Município de Salvaterra de Magos;
- j) Município de Santarém.

#### **Cláusula 4.ª - Prazo de vigência**

1. Sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato, o fornecimento de refeições objeto do acordo quadro começará a ser efetuado no início do ano letivo 2024-2025 e durará até ao término deste último, com possibilidade de renovação pelo período de mais um ano letivo (2025/2026), caso não seja denunciado por uma das partes com uma antecedência mínima de 120 dias antes do seu término.
2. Para efeitos do número anterior, cada ano letivo tem início a 1 de setembro e termina a 31 de agosto.

### **Capítulo II - Obrigações Contratuais**

#### **Secção I - Obrigações do prestador de serviços**

##### **Cláusula 5.ª - Obrigações do prestador de serviços**

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a entidade prestadora, as seguintes obrigações principais:
  - a) Celebrar os contratos de aquisição com as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT que são parte no acordo quadro, nas condições expressas no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem assim no acordo quadro a celebrar, à medida que aquelas o requeiram, até ao termo da vigência do acordo quadro;
  - b) Manter o preço e condições da proposta adjudicada em todos os contratos de aquisição a celebrar durante todo o prazo de vigência do acordo quadro;



- c) Prestar os serviços objeto do acordo quadro às Entidades Adjudicantes da CCE-CIMLT que integram o presente acordo quadro, conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, as características técnicas, níveis de serviço e demais requisitos contantes do presente caderno encargos e documentos contratuais;
- d) Garantir a continuidade de prestação do serviço contratualizado;
- e) Para preparação da execução do contrato efetuar uma reunião prévia de coordenação com os representantes de cada entidade adjudicante do presente acordo quadro e com a CCE-CIMLT;
- f) Comunicar antecipadamente às Entidades Adjudicantes abrangidas pelo presente acordo quadro os factos que tornem total ou parcialmente impossível a prestação dos serviços objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos dos contratos celebrados;
- g) Não alterar as condições da prestação de serviços fora dos casos previstos no presente Caderno de Encargos;
- h) Não ceder, sem prévia autorização das Entidades Adjudicantes abrangidas pelo presente acordo quadro, a sua posição contratual nos contratos celebrados com estas;
- i) Prestar, de forma correta e fidedigna, as informações referentes às condições em que os serviços são prestados, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
- j) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução dos contratos e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a prestação dos serviços, a sua situação jurídica e o seu registo comercial, bem como, quaisquer outras informações com relevância para a prestação dos serviços;
- k) Comunicar à CCE-CIMLT, no prazo máximo de 5 dias a contar da data de celebração do acordo quadro, a nomeação do gestor responsável pelo acordo quadro e, bem assim, quaisquer alterações à sua



nomeação, no prazo máximo de 15 dias a contar da respetiva ocorrência;

- l) Remeter à CCE-CIMLT, com periodicidade trimestral, relatório de execução de cada um dos contratos de aquisição celebrados com cada uma das Entidades Adjudicantes, para efeitos de acompanhamento dos referidos contratos, dos quais deverá constar informação quanto a quantidades consumidas e valores mensais faturados às Entidades Adjudicantes;
- m) Enviar trimestralmente, a cada uma das Entidades Adjudicantes, todos os elementos referentes à prestação de serviços, incluindo relatório com a informação sobre a aplicação dos critérios previstos na Lei n.º 34/2019 de 22 maio;
- n) No decurso da execução dos Contratos de aquisição o prestador de serviços poderá proceder à substituição dos colaboradores alocados à prestação de serviços por outro(s) com a(s) mesma(s) qualificação(ões), desde que a respetiva substituição seja previamente autorizada pelas entidades adjudicantes em causa. O pedido de autorização deve ser comunicado por escrito à referida entidade adjudicante, com 10 dias úteis de antecedência;
- o) Substituir qualquer colaborador por outro(s) com a(s) mesma(s) qualificação(ões) profissional(ais), quando a substituição que lhe tenha sido solicitada pela entidade adjudicante e seja devida a manifesta falta de aptidão profissional ou prática de qualquer ato de indisciplina no desempenho das suas funções. A solicitação pela entidade adjudicante terá que ser comunicada por escrito ao prestador de serviços e acompanhada de relatório devidamente fundamentado. A substituição ocorrerá 10 dias úteis após a receção da solicitação pela entidade adjudicante.
- p) Prestar o serviço às entidades adjudicantes em conformidade com os requisitos legais e normativos e de acordo com os procedimentos



técnicos e as exigências de qualidade a que são obrigados por lei e no âmbito das boas práticas.

- q) Para que o serviço prestado possa ser auditado, colocar à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas para prova, nos refeitórios com confeção;
- r) Respeitar o itinerário e o horário da distribuição das refeições escolares apresentados com a sua proposta e de acordo com as necessidades indicadas pelas Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT;
- s) Disponibilizar os profissionais a colocar em serviço de refeitório, de acordo com o número, categorias profissionais e rácios estipulados no presente Caderno de Encargos, no âmbito dos contratos subsequentes que terão de ser cumpridos durante toda a vigência do acordo quadro;
- t) Realizar por período letivo análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, de acordo com a calendarização apresentada com a sua proposta. Em caso de resultado não conforme, a empresa deverá administrar formação junto das colaboradoras e fazer uma nova análise;
- u) Realizar uma formação inicial, e contínua , ao longo do ano letivo e sempre que sejam admitidos novos funcionários, incluída no plano de formação nas áreas da higiene e segurança alimentar, alergénios alimentares e importância das fichas técnicas, confeção de ementas vegetarianas e boas práticas ambientais dos profissionais a afetar à execução do contrato, com o mínimo de dez horas, a realizar até dois dias antes do início do fornecimento de refeições, nos termos do Plano de Formação apresentado pelo prestador de serviços com a sua proposta;
- v) Remeter mensalmente às Entidades Adjudicantes relatório de execução dos respetivos contratos, dos quais deverá constar informação quanto às quantidades consumidas e número/horas de recursos humanos afetos por escola, bem assim, demais ocorrências verificadas;
- w) Remeter anualmente o relatório indicado no artigo 10.º da lei n.º 34/2019



de 22 maio, as entidades adjudicantes com conhecimento à CCE-CIMLT.

- x) O fornecimento poderá ser estendido aos períodos de interrupções letivas e/ou férias escolares, no que respeita à Componente Apoio à Família, às Atividades de Animação e Apoio à Família e em outras situações devidamente fundamentadas pelas Entidades Adjudicantes, tendo estas de comunicar ao prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.
- y) Disponibilizar às entidades adjudicantes, no início de cada contrato de aquisição, quando solicitado pelas entidades adjudicantes e/ou quando ocorram alterações nas equipas ao longo da execução dos serviços, cópia dos registos criminais dos colaboradores afetos ao contrato de onde constem as informações plasmadas no artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro relativamente a todos os colaboradores afetos.
- z) Assegurar o HACCP, nomeadamente no que diz respeito ao controlo de pragas, nas instalações das Entidades Adjudicantes afetas ao procedimento (refeitórios e cozinhas);
- aa) Alocar à execução do contrato os trabalhadores indicados pelo Municípios para efeitos de cumprimento do disposto na Lei n.º 18/2021, de 8 de abril, nos termos definidos no Anexo VII;
- bb) O cumprimento de todas as obrigações relativas à proteção e às condições de trabalho do seu pessoal, devendo nomeadamente observar as prescrições legais sobre sanidade, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho, nos termos da legislação aplicável, sendo o único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais;
- cc) Cumprir o disposto no artigo 419.º-A do CCP, se aplicável;
- dd) Cooperar com o Contraente Público, mediante solicitação, designadamente nas seguintes situações:
  - i) Quando um titular de dados pessoais exerça os seus direitos ou



cumpra as suas obrigações nos termos da legislação aplicável, relativamente aos dados pessoais tratados pelo cocontratante em representação do Contraente Público;

ii) Quando o Contraente Público deva cumprir ou dar sequência a qualquer avaliação, inquérito, notificação ou investigação da Comissão Nacional de Proteção de Dados ou entidade administrativa com atribuições e competências legais equiparáveis.

ee) Na execução do contrato a celebrar, o adjudicatário fica obrigado a prestar todos os esclarecimentos que o(s) Gestor(es) do Contrato considere(m) necessários, nos termos e para os efeitos dos artigos 289.º e 290.º e 290.º-A do CCP, e no prazo que este(s) venha(m) a fixar

2. A entidade prestadora de Serviços é responsável perante a CCE-CIMLT e as Entidades Adjudicantes por ela abrangidas por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do acordo quadro a celebrar que existam no momento em que estes lhes sejam prestados.

3. A título acessório, a entidade prestadora fica ainda obrigada a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, e à completa execução das tarefas ao seu cargo.

### **Cláusula 6.ª – Recursos Humanos**

1. São da exclusiva responsabilidade do Contraente Privado as obrigações relativas aos trabalhadores afetos ao objeto contratual, nomeadamente a sua aptidão profissional e a sua disciplina.

2. Para efeitos de cumprimento do disposto na Lei n.º 18/2021, de 8 de abril, o Contraente Privado integrará ainda na execução do contrato os trabalhadores indicados no Anexo VII que manifestem essa intenção.

3. Para efeitos do disposto no número anterior, o Contraente Privado obriga-se a garantir iguais ou melhores condições laborais aos trabalhadores indicados no Anexo VII.

### **Cláusula 7.ª - Representação**

1. O prestador de serviços, no prazo de cinco dias úteis contados da data de celebração de cada um dos contratos de aquisição, deverá informar as respetivas Entidades Adjudicantes, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria.

2. A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

3. Nos casos em que, por motivo não imputável ao prestador de serviços, não seja possível proceder à comunicação referida no prazo previsto no número anterior, poderá a mesma ser realizada por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da substituição do responsável.

### **Cláusula 8.ª - Registos obrigatórios**

1. Em cada refeitório deverá existir, obrigatoriamente, um Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – conforme modelo constante do Anexo IV ao presente Caderno de Encargos- em que o representante da entidade adjudicante registará a apreciação quantitativa e qualitativa relativa à execução do serviço diário.

2. O registo a que se refere o número anterior pode ser efetuado nas plataformas de registo disponíveis pelas entidades adjudicantes e poderá ser consultado pelo prestador de serviços, para tomada de conhecimento.

3. Sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade da refeição), deverá ser utilizado, para o efeito, a forma mais rápida de comunicação.



### **Cláusula 9.ª - Dever de sigilo**

1. A entidade prestadora de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à CCE-CIMLT bem com às Entidades Adjudicantes por ela abrangidas, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do acordo quadro e dos contratos de aquisição.
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 acordo quadro e dos contratos de aquisição.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador 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 10.ª - Prazo do dever de sigilo**

Sem prejuízo dos deveres que decorrem do sigilo profissional e da proteção de dados de pessoas singulares, o dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do Acordo Quadro ou dos subsequentes contratos de aquisição, sem prejuízo da sujeição posterior a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

### **Cláusula 11.ª - Patentes, licenças e marcas registadas**

São da responsabilidade da entidade prestadora de serviços quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.



## **Cláusula 12.ª - Seguros**

1. É da responsabilidade do prestador a cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos inerentes à atividade e regulados pela respetiva legislação, nomeadamente Responsabilidade Civil de Exploração, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de Multiriscos ou de Incêndio.
2. As Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT podem, durante o período de execução do contrato, e sempre que entenderem conveniente, exigir prova documental atualizada da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo a entidade prestadora disponibilizá-la no prazo de dez dias.

## **Secção II - Obrigações das Entidades Adjudicantes e da CCE-CIMLT**

### **Cláusula 13.ª - Obrigações das Entidades Adjudicantes**

Constituem obrigações das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT:

- a) Sempre que tenham intenção de adquirir serviços subsumíveis ao objeto do presente procedimento, proceder à celebração dos contratos de aquisição com a entidade prestadora, nas condições expressas no presente caderno de encargos, na proposta adjudicada e no Acordo Quadro a celebrar, sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 256.º - A do CCP;
- b) Não celebrar, durante o prazo de vigência do acordo quadro, previsto na Clausula 4.º, contratos de prestação de serviços correspondentes ao Código CPV 55524000-9 - Serviços de fornecimento de refeições (catering), conforme previsto no Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão, de 28 de novembro de 2007, com entidade diversa do entidade prestadora, exceto nas situações previstas no artigo 256.ºA do CCP, nem a realizar tal atividade por si mesmas;
- c) Pagar à entidade prestadora, em cumprimentos do previsto na Clausula 15.ª, o preço decorrente dos contratos de aquisição celebrados, considerando os serviços que lhes foram efetivamente prestados;
- d) Monitorizar as prestações de serviços no que respeita aos requisitos técnicos e níveis de serviço e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;



- e) Comunicar, em tempo útil, à CCE-CIMLT, os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do acordo quadro e contratos de aquisição, reportando os resultados da monitorização;
- f) Facultar toda a informação relativa aos serviços prestados ao abrigo do acordo quadro e subsequentes contratos de aquisição, sempre que lhes seja solicitado pela CCE-CIMLT;
- g) Monitorizar o cumprimento contratual do prestador de serviços, no que respeita às condições e aos requisitos técnicos e de qualidade.

#### **Cláusula 14.ª - Acessibilidade e segurança**

1. As Entidades Adjudicantes no presente acordo quadro garantirão à entidade prestadora o acesso às suas instalações para a realização de todos os trabalhos que forem necessários para o cumprimento do acordo quadro e dos respetivos contratos de aquisição a celebrar.
2. As entidades integrantes do presente acordo quadro acordarão com a entidade prestadora as normas de identificação do seu pessoal e os procedimentos adequados para o acesso e circulação nas suas instalações.

#### **Clausula 15.º - Preços**

1. Para efeitos do presente procedimento, nos termos do artigo 47.º do CCP consideram-se preços base unitários as quantias previstas no Anexo II ao presente Caderno de Encargos, às quais acresce IVA à taxa legal em vigor quando legalmente devido, os quais constituem o preço unitário máximo que as entidades adjudicantes se dispõem a pagar pela execução dos serviços contratados.

2. A fixação dos preços base unitários teve por referência os preços praticados no anterior procedimento por Concurso Público nº02/2022/CCE Celebração de Acordo Quadro para Aquisição de Refeições Escolares (Almoços, Lanches e Pequenos Almoços). Considerando a atual conjuntura económico financeira no que diz respeito à produção de bens alimentares, e bem assim, o seu transporte, entendeu-se adequado proceder a uma atualização dos preços base unitários. Por outro lado, assistimos também a um aumento do custo de mão de obra, o que, tendo em conta a tipologia do contrato em apreço, também foi considerado para efeitos de atualização dos preços base unitários. Note-se que, de acordo com informações oficiais do INE, em janeiro de 2024, o Índice de Preços no Consumidor (IPC) em Portugal registou uma taxa de variação, o que também foi tido na devida consideração.

3. Já no que concerne aos preços base unitários da refeição de adulto sopa+pão+fruta/salada (que não foram previstos no por Concurso Público nº04/2020/CCE), estes tiveram por referência a consulta preliminar ao mercado, no âmbito do artigo 35.º A, do CCP, realizada pela CCE- CIMLT, bem assim, o facto de serem os montantes máximos de disponibilidade financeira das Entidades Adjudicantes para fazer face à necessidade pública em questão.

### **Cláusula 16.ª - Preço Contratual**

1. As Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT são as únicas responsáveis pelo pagamento do preço dos serviços que lhes sejam prestados, não podendo a entidade prestadora, em caso algum, emitir faturas à CCE-CIMLT.

2. Pela aquisição dos serviços objeto do presente acordo quadro, mediante a celebração dos respetivos contratos de aquisição, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT pagarão à entidade prestadora o preço resultante da aplicação dos preços constantes da proposta adjudicada, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, às quantidades de serviços efetivamente prestados.

3. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas com a aquisição dos serviços, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

### **Cláusula 17.ª - Condições de pagamento**

1. As quantias devidas pelas Entidades Adjudicantes integrantes do presente acordo quadro, em virtude da celebração dos contratos de aquisição, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção pelas entidades das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida no ultimo dia de cada mês, sendo que os pagamentos mensais a efetuar serão fixados em função do número de refeições fornecidas mensalmente.

3. Em caso de discordância por parte das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT quanto aos valores indicados nas faturas, devem estas comunicar à entidade prestadora, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando a entidade prestadora obrigada a prestar os esclarecimentos necessários ou a proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. A emissão de faturas eletrónicas segue o disposto no artigo n.º 299.º-B do Código dos Contratos Públicos, aplicando-se-lhe a norma transitória constante do artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.

5. Nos termos do Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, na redação que lhe foi conferida pelo Decreto-Lei n.º 14-A/2020, de 7 de abril, conjugados com a Portaria n.º 289/2019, de 5 de setembro, as faturas devem ser apresentadas por via eletrónica (fatura eletrónica), via EDI – Electronic Data Interchange.

6. Em caso de discordância por parte do Contraente Público quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao Contraente Privado, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o Contraente Privado obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

7. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 1, as faturas são pagas através de cheque ou transferência bancária.

8. Sem prejuízo da aplicação de outras penalidades ou sanções previstas no presente Caderno de Encargos ou determinadas por lei, o cumprimento defeituoso do contrato a celebrar terá um efeito suspensivo sobre a faturação e sobre o pagamento até à total regularização da situação

### **Cláusula 18.ª - Obrigações da CCE-CIMLT**

Constituem obrigações da CCE-CIMLT:

1. Celebrar e gerir o Acordo Quadro respeitante à Aquisição de Refeições Escolares, (Almoços, Lanches e pequenos almoços);
2. Colaborar com as entidades adjudicantes na monitorização da qualidade da prestação de serviços.

### **Capítulo III - Penalidades contratuais e resolução**

#### **Cláusula 19.ª - Penalidades contratuais**

1. O incumprimento das obrigações emergentes do acordo quadro, dos respetivos contratos de aquisição e do presente Caderno de Encargos, por causa imputável à entidade prestadora, confere às Entidades Adjudicantes integrantes do acordo quadro o direito de aplicação de uma sanção pecuniária até 20% do preço contratual correspondente, a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subseqüentes à data da infração, devidos ao abrigo do contrato de aquisição, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, sem prejuízo do previsto no n.º 7 e seguintes da presente cláusula.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, as Entidades Adjudicantes têm em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.
3. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula têm que respeitar os limites previstos no artigo 329.º do CCP e não obstam a que as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT possam exigir uma indemnização nos termos gerais.
4. Em caso de suspensão do fornecimento das refeições, observar-se-á o seguinte:



- a) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do prestador de serviços, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará as Entidades Adjudicantes das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa;
- b) Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis às Entidades Adjudicantes, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o prestador de serviços terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições encomendadas;
- c) Sempre que se verifique uma suspensão por um período superior a 24 horas, por razões imputáveis às entidades adjudicantes, a indemnização prevista na alínea anterior será negociada entre a entidade adjudicante e o prestador de serviços. A entidade adjudicante poderá propor, se for caso disso, a interrupção do serviço no refeitório em causa, desde que seja salvaguardada a situação dos contratos do pessoal afeto ao mesmo.

5. No que diz respeito ao pessoal afeto ao fornecimento das refeições:

- a) O prestador de serviços é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material, bem como a terceiros;
- b) O número e categorias dos colaboradores ao serviço em cada refeitório deverá respeitar o rácio de pessoal/refeições relativos aos escalões definidos na tabela do ponto 13.3 do Anexo I do presente Caderno de Encargos, para as refeições fornecidas no local de confeção. O número de colaboradores nos refeitórios para as refeições transportadas será o definido no ponto 13.3 do Anexo I do presente caderno de encargos. O número não pode ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

Sempre que não seja cumprido o rácio acima referido, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, a percentagem

correspondente relativa a encargos com pessoal poderá ser reduzida na faturação, através da seguinte fórmula:

$$I_1 = (E_p / N_t) \times N_f \times R$$

Em que:

**I<sub>1</sub>** – Valor da indemnização a deduzir na faturação

**E<sub>p</sub>** – Encargos com pessoal na nota justificativa do preço

**N<sub>t</sub>** – N.º total de elementos que deviam estar no refeitório

**N<sub>f</sub>** – N.º de elementos em falta

**R** – N.º de refeições encomendadas

- c) Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal a que o prestador de serviços se vinculou na proposta, ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de €25,00 (vinte cinco euros) por cada colaborador e por cada dia de ausência;
- d) Sempre que o prestador de serviços não cumprir os prazos estipulados para a limpeza e arrumação das instalações, de acordo com o ponto 9 do Anexo I do presente caderno de encargos, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de €100,00 (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de resolução do contrato.

6. Relativamente à qualidade e quantidade da refeição servida, observar-se-á o seguinte:

- a) Sempre que forem obtidas, pelas Entidades Adjudicantes ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o prestador de serviços sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhes-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições fornecidas



nesse refeitório no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato.

- b) Sempre que se registem no Anexo IV – Registo Diário do Fornecimento do Refeitório – ou forem realizadas auditorias pelas entidades adjudicantes ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (ex. serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetivas quantidade e qualidade), as entidades adjudicantes poderão exigir o não pagamento da totalidade das refeições encomendadas nesse dia, sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato.

7. O incumprimento da obrigação de realização das ações de formação constantes da proposta, constitui as entidades adjudicantes no direito de aplicar uma sanção, cujo montante será calculado pela seguinte fórmula:

$$I_2 = Ch \times N$$

Em que:

**I<sub>2</sub>** – Valor da indemnização a deduzir na fatura

**Ch** – Custo hora formando estimado p/ penalização - €10,00

**N** – N.º horas formando em falta

8. O incumprimento relativo às análises laboratoriais constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, no valor a faturar, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$I_3 = N \times Ca$$

Em que:

**I<sub>3</sub>** – Valor da indemnização a deduzir na fatura

**N** – N.º de análises em falta por refeitório (refeições ou pessoal ou equipamento)

**Ca** – Custo unitário p/ penalização - €80,00

9. A aplicação das sanções previstas na presente cláusula não poderá ultrapassar os limites previstos no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos.

### **Cláusula 20.ª – Execução da Caução**

1. As cauções prestadas pela entidade prestadora a cada uma das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT para o bom e pontual cumprimento de todas as obrigações legais e contratuais assumidas pela celebração dos contratos de aquisição, nos termos dos n.º 2 e 3 do artigo 34.º do programa do procedimento, podem ser retidas pelas Entidades Adjudicantes, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer importâncias que se mostrem devidas pelo Entidade prestadora por força do seu não cumprimento das obrigações legais ou contratuais, designadamente as resultantes de aplicação das sanções pecuniárias previstas no presente Caderno de Encargos ou para compensação de prejuízos incorridos pelas Entidades Adjudicantes por força do incumprimento do contrato.
2. A resolução dos contratos de aquisição pelas Entidades Adjudicantes não impede a retenção da caução, desde que para isso haja motivo.
3. A retenção parcial ou total das cauções referidas no n.º 1 constitui a entidade prestadora na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma retenção, no prazo de 15 dias após a notificação das Entidades Adjudicantes para esse efeito.

### **Cláusula 21.ª – Resolução por parte das Entidades Adjudicantes**

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, as Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT podem resolver o acordo quadro ou os contratos de aquisição, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbe, nos termos do presente Caderno de Encargos, do acordo quadro, dos contratos de aquisição ou da lei.
2. Para efeitos da presente cláusula, sem prejuízo de outras disposições legais e



contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo a verificação de qualquer das seguintes situações:

- a) Ocorrência, por mais de 3 vezes, das situações previstas na cláusula 19.ª do presente Caderno de Encargos;
- b) Não satisfação das especificações técnicas dos produtos e serviços conforme legislação em vigor;
- c) Não satisfação dos níveis de serviço conforme exigido no presente Caderno de Encargos, no acordo quadro e nos contratos de aquisição;
- d) Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do acordo quadro e dos contratos de aquisição, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável ao prestador de serviços;
- e) Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
- f) Incumprimento, por parte do prestador de serviços, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
- g) Falsas declarações.

3. O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida ao prestador de serviços, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pelas Entidades Adjudicantes.

4. A resolução do acordo quadro ou dos contratos de aquisição não prejudica o direito à indemnização que caiba às Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT, nos termos gerais de direito.

#### **Capítulo IV – Disposições Finais**

##### **Cláusula 22.ª – Contagem de prazos**

Os prazos previstos no Acordo Quadro e nos contratos de aquisição contam-se nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

##### **Cláusula 23.ª – Notificações**



1. As notificações entre as partes devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados nos contratos, e efetuadas com suficiente clareza, de modo a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
2. Com exceção das situações em que o presente caderno de encargos exija uma formalidade especial, as notificações podem ser efetuadas pelos seguintes meios:
  - a) Por correio eletrónico com aviso de entrega;
  - b) Por carta registada com aviso de receção.
3. As notificações efetuadas nos termos da alínea *a)* do número anterior devem ser confirmadas por qualquer um dos meios previstos nas alíneas *b)* e *c)* no prazo de 2 (dois) dias.
4. Salvo indicação em contrário, os atos administrativos inerentes à execução do Acordo Quadro ou dos contratos de aquisição só produzem efeitos após notificação, nos termos previstos nos números anteriores.
5. Qualquer alteração das informações de contacto constantes dos contratos deve ser comunicada à outra parte.

#### **Cláusula 24.ª – Subcontratação e cessão da posição contratual**

A subcontratação pela entidade prestadora e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

#### **Cláusula 25.ª – Gestor do Contrato**

Nos termos e para efeitos do artigo 290.º-A do CCP, no contrato celebrado entre o prestador de serviços e as entidades adjudicantes, será indicado o Gestor do Contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste.

#### **Cláusula 26.ª – Arbitragem**

1. Qualquer litígio ou diferendo entre as partes decorrente do procedimento de formação ou da interpretação, execução, incumprimento, invalidade ou



resolução do acordo quadro ou dos contratos de aquisição a celebrar que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido com recurso à arbitragem.

2. A arbitragem será realizada no Centro de arbitragem institucionalizado, Centro de Arbitragem da Associação Comercial de Lisboa, com sede na Rua das Portas de Santo Antão, 89, 1169-022 Lisboa.
3. Quando ocorra qualquer das situações previstas nas alíneas a) a d) do n.º 3 do artigo 476.º do CCP, será constituído um Tribunal Arbitral constituído para o efeito, com sede na Quinta das Cegonhas, apartado 577, 2001-907 Santarém de cujas decisões cabe recurso nos termos gerais de Direito, composto por três árbitros, sendo um escolhido pela Entidade Adjudicante, outro pelo prestador de serviços e um terceiro, que presidirá, pelos dois árbitros anteriormente nomeados.
4. A nomeação dos árbitros pelas partes deverá ser feita no prazo de 15 (quinze) dias a contar da receção, por escrito, do pedido de arbitragem.
5. No caso de alguma das partes não designar árbitro, ou no caso de os árbitros designados pelas partes não acordarem na escolha do árbitro presidente, este será designado pelo Presidente do Tribunal Central Administrativo Sul, a requerimento de qualquer das partes.
6. Se decorrerem mais de 3 (três) meses sobre a data da indicação do primeiro árbitro sem que o Tribunal Arbitral esteja constituído, pode qualquer das partes recorrer aos tribunais administrativos, sendo nesse caso competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria.
7. Se não houver acordo quanto ao objeto do litígio, o mesmo será o que resultar da petição da parte demandante e da resposta da parte demandada, se a houver, sendo fixado pelo árbitro presidente.
8. O Tribunal Arbitral julgará segundo a equidade, devendo a respetiva decisão ser proferida no prazo de 3 (três) meses a contar do termo da instrução do processo.
9. Em tudo o omissis é aplicável o disposto na Lei n.º 63/2011, de 14 de dezembro, e no Título IX do Código de Processo nos Tribunais Administrativos.

### **Cláusula 27.ª - Legislação aplicável**



1. O Acordo Quadro, os contratos de aquisição e demais documentos contratuais regem-se pela lei portuguesa, sendo interpretados de acordo com as suas regras.
2. As partes no Acordo Quadro e nos contratos de aquisição que tenham dúvidas acerca do significado de qualquer dos documentos contratuais, devem colocá-las à parte contrária a quem o significado dessa disposição diga diretamente respeito.
3. Se qualquer disposição do Acordo Quadro, dos contratos de aquisição ou de quaisquer documentos contratuais for anulada ou declarada nula, as restantes disposições não serão prejudicadas por esse facto, mantendo-se em vigor.

#### **Cláusula 28.ª - Histórico de Fornecimento**

O histórico de prestação de serviços de refeições escolares constante do Anexo III ao presente caderno de encargos representam meros históricos estimados das Entidades Adjudicantes, para efeitos de auxílio à elaboração das propostas pelos concorrentes, não ficando, por via da celebração do presente acordo quadro qualquer das entidades adjudicantes vinculada, nem limitada, pelos mesmos, apenas devendo pagar o preço correspondente, à aplicação dos preços unitários propostos na proposta adjudicada às quantidades efetivamente contratadas e fornecidas através dos contratos de aquisição que venham a ser celebrados ao abrigo do acordo quadro.



## **Anexo I – Clausulas Técnicas**

### **1. Objeto do Concurso**

1.1. O presente procedimento tem por objeto a celebração de acordo quadro para a Aquisição de Refeições Escolares, (Almoços, Lanches e Pequenos Almoços) pelas Entidades Adjudicantes acima melhor identificadas, nas vertentes de confeção local e refeições transportadas, quer sejam quentes ou frias ( refeições de creche, pré escolar e de 1.º ciclo, 2.º e 3.º ciclo, ensino secundário, refeições adulto completa, refeições adulto sopa+pão+fruta, sopa+pão+salada, lanches de manhã e da tarde e pequenos almoços), nas instalações indicadas pelas Entidades Adjudicantes nos contratos de aquisição a celebrar.

1.2. As quantidades de refeições a fornecer serão definidas nos contratos de aquisição, para cada uma das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT.

1.3. O prestador de serviços deverá assegurar, também, o fornecimento de refeição a adultos, pais e outros agentes educativos que desejem esse serviço, nos termos definidos nos contratos de aquisição a celebrar, por cada uma das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE - CIMLT.

1.4 O prestador de serviços deverá assegurar o fornecimento de refeições em modo take away (com material descartável) em situação de pandemia, isolamento ou outras circunstâncias devidamente justificadas. O seu fornecimento deverá ser feito em malas térmicas, sem qualquer custo adicional para as Entidades Adjudicantes.

### **2. Requisitos do fornecimento**

2.1. Os horários de fornecimento de refeições serão os seguintes (tendo presente os locais devidamente identificados pelas Entidades Adjudicantes):

- a) Refeições confeccionadas no local: todos os dias úteis, entre as 11h30m e as 14h30m;
- b) Refeições transportadas: todos os dias úteis, entregues até 15 minutos antes do horário de início de almoço na respetiva escola;



c) Excecionalmente poderão ser indicadas refeições no próprio dia até às 10:00h, sendo que as entidades adjudicantes, nunca excederão 20 refeições por estabelecimento.

d) O número de refeições a fornecer, seja nas instalações com confeção local ou transportadas, será comunicado ao prestador de serviços, por contacto telefónico ou através da plataforma usada por cada entidade, até às 16h30m do dia anterior;

2.2. O prestador de serviços, quer seja no local de consumo ou no local de confeção, deve garantir as condições necessárias para o fornecimento de refeições a quente, ou seja, garantir uma temperatura superior ou igual a 65°C.

2.3. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, as normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e demais legislação em vigor, garantindo o cumprimento dos princípios de HACCP;

2.4. O prestador de serviços é responsável pela qualidade e condições de higiene e segurança alimentar, do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar;

2.5. Considerando as diferentes tipologias de refeições a fornecer nos termos do previsto no presente Caderno de Encargos, o prestador de serviços é responsável:

a) Pela disponibilização de Recursos Humanos de acordo com as exigências definidas nos rácios e as necessidades identificadas por estabelecimento de ensino, em conformidade com os contratos de adjudicação subsequentes tendo por base o ponto 12 das cláusulas técnicas, para:

i) Confeção das refeições, bem como todas as tarefas e materiais necessários à higienização da cozinha, nomeadamente: lava loiça manual, detergente máquina da loiça, secante máquina loiça, descalcificante da máquina da loiça, detergente multiusos, rolo papel absorvente, toalhetes papel para mãos, sacos do lixo em tamanho



- adequado, desinfetante manual, desinfetante de legumes e frutas, máscaras faciais, luvas descartáveis, aventais descartáveis, vassouras, pás, esfregões (exceto de arame), baldes, esfregonas e panos microfibra;
- ii) Relativamente aos materiais que podem ser reutilizados, o prestador de serviços tem de garantir a higienização dos mesmos, tendo ainda que garantir a sua substituição com uma periodicidade adequada à sua utilização;
  - iii) Preparação do espaço para a refeição (nomeadamente a colocação e levantamento da loiça para servir a refeição na mesa), empratamento, distribuição, acompanhamento dos alunos durante o período da refeição, bem como todas as tarefas inerentes à higienização e manutenção do refeitório e copa;
  - iv) Preparação da sobremesa/fruta quando aplicável;
  - v) Recebimento da refeição quando transportada;
- b) Pelo fornecimento de toalhetes de papel e guardanapos de papel;
  - c) Pelo transporte das refeições (incluindo as malas térmicas) garantido a qualidade das mesmas, bem como as condições higiénico-sanitárias previstas no ponto n.º 8, alínea d) da Parte III do presente Caderno de Encargos e demais legislação em vigor.
  - d) Disponibilizar distribuidores de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e/ou saquetas e dispensadores *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.
  - e) Pelo transporte das refeições garantindo a qualidade das mesmas, bem como as condições higieno-sanitárias previstas no ponto n.º 8, alínea d) do Anexo I do presente Caderno de Encargos e demais legislação em vigor;



- f) O prestador de serviços garantirá a existência permanente de 3 kits para visitantes composto por bata, touca e protetor de calçado descartáveis, em cada unidade de confeção.

### **3. Fiscalização da Execução dos Serviços**

3.1. A fiscalização da execução dos serviços, por parte das Entidades Adjudicantes, tem por finalidade:

- a) Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente e demais legislação aplicável;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
- c) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas no presente Anexo;
- d) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar. – registos diários de HACCP.

3.2. As Entidades Adjudicantes reservam-se o direito de auditar os serviços objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

3.3. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o prestador de serviços deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Circular 3097/DGE/2018, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

3.4. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o prestador de serviços indemnizará as Entidades Adjudicantes nas condições estabelecidas para a suspensão dos fornecimentos no presente Caderno de Encargos.

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

3.6. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, os representantes das Entidades Adjudicantes devem:

- a) Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no ponto 10.3;
- b) Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea c);
- c) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- d) Informar, pela via mais rápida, as Entidades Adjudicantes;
- e) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

3.7. Em caso de ocorrências que provoquem estragos de matéria-prima que seja necessário proceder ao seu abate, deverá ser solicitada a presença dos representantes do prestador de serviços e da entidade adjudicante de forma a conferir o seu estado e quantidades.

#### **4. Ementas**

4.1. As refeições objeto do contrato não podem sofrer qualquer processo de regeneração e deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a apresentar pelo prestador de serviços e de acordo com as orientações do Ministério de Educação (Circular nº 3097/DGE/2018), as quais terão que ser sempre aceites pelas Entidades Adjudicantes.

4.2. Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pela Circular nº 3097/DGE/2018 e demais legislação em vigor, respeitantes à natureza dos alimentos autorizados, à composição das ementas e às capitações dos alimentos.

4.3 O prestador de serviços deverá fornecer as ementas com a valorização nutricional e identificação de alergénios, bem como as fichas técnicas das sopas (devendo utilizar no mínimo quatro variedades de hortícolas), pratos, salada, sobremesa, lanches e pequenos almoços. As fichas técnicas deverão ser elaboradas por

componente de refeição, ou seja, deverá haver uma ficha técnica referente à preparação e confeção do componente proteico, outra referente à preparação e confeção do componente glucídico, outra referente à preparação e confeção da salada, outra referente à preparação e confeção da sopa e outra referente à preparação e confeção das saladas e/ou legumes cozinhados.

4.4. Os alimentos que não constam na Circular nº 3097/DGE/2018, não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pelas Entidades Adjudicantes, por sua própria iniciativa ou por proposta do prestador de serviços. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pelas Entidades Adjudicantes.

4.5. É interdita a utilização de produtos OGM's (organismos geneticamente modificados) na sua composição.

4.6. É obrigatório a utilização de ervas aromáticas e especiarias para a preparação e confeção das refeições, reduzindo o teor de sal.

4.7. Nas escolas de 2º, 3º ciclos do ensino básico e secundárias é obrigatória a apresentação em monodoses de: sal iodado, azeite virgem extra, vinagre de vinho e vinagre balsâmico. O azeite e o vinagre também poderão ser disponibilizados em garrafa.

4.8. É obrigatório a utilização de ovo pasteurizado, salvo nas ementas em que estiver previsto o fornecimento de ovo cozido, neste último caso poderá utilizar-se ovo em natureza. ~~e de ovo cozido conservado em salmoura para a confeção das ementas que incluam ovo.~~

4.9. O prestador de serviços deverá fornecer refeições (Pequenos-almoços, almoços e lanches) de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica (obrigatório a entrega de documento médico que consubstancie a solicitação), ou motivos religiosos, sempre que tal lhe seja solicitado pelas Entidades Adjudicantes, com a antecedência mínima de 24h. Também poderão ser solicitadas pontualmente

dietas do dia, sempre que se justifique, aos casos sinalizados pelos coordenadores/diretores de cada estabelecimento de ensino.

4.10 É obrigatório, com a entrega das ementas, incluir todos os dias a opção vegetariana, de acordo com o artigo 3.º da Lei n.º 11/2017 de 17 abril.

4.11. As ementas deverão ser apresentadas no mínimo 3 semanas antes da sua confeção, para aprovação das Entidades Adjudicantes, e sempre com indicação do valor nutricional. As ementas a utilizar nas primeiras seis semanas de execução do contrato serão as apresentadas com a proposta.

4.12. Os pequenos-almoços, lanches da manhã e da tarde deverão ser compostos de forma equilibrada e harmoniosa, devendo consistir semanalmente, pelo menos, no seguinte::

- leite simples meio-gordo em dose individual de 200ml; leite meio-gordo achocolatado com redução de açúcar, iogurte líquido meio-gordo; iogurte sólido meio-gordo; sumo de fruta em dose individual de 200ml (sem edulcorantes adicionados), fruta ou hortícolas em monodoses (líquido ou puré);
- os elementos do ponto anterior terão de ser acompanhados com sandes (manteiga ou creme vegetal, fiambre de aves, queijo flamengo meio-gordo (com teor de gordura inferior a 45%) ou marmelada ou doce de fruta;
- os elementos dos pontos anteriores devem ainda ser acompanhados de fruta da época.

Nota 1: O pão a utilizar na confeção da sandes deverá ter no mínimo 50 gr e sempre que a entidade adjudicante o solicite, poderá optar-se pelas seguintes variedades: pão de mistura, viana, carcaça, pão de centeio, pão de forma ou pão de cereais.

Nota 2: todos os elementos indicados nos pontos anteriores têm que estar presentes nas ementas semanais (pequenos almoços, lanches da manhã e tarde) de cada refeição pelo menos uma vez.



Nota 3: os elementos indicados nos pontos anteriores não podem ser repetidos no mesmo dia nas diferentes refeições solicitadas.

Os pequenos-almoços e lanches da manhã e da tarde deverão ser entregues nas respetivas escolas de acordo com o seguinte horário: os pequenos-almoços até às 8h45, os lanches da manhã até às 10h e os lanches da tarde até às 15h.

4.13. Mediante solicitação prévia de 24h, a entidade adjudicante poderá solicitar ao prestador de serviços a confecção de refeições tipo *pic-nic* para visitas de estudo ou passeios ao exterior. Esta refeição deverá ser composta por pão tipo baguete (de 100g) com: carne assada, bifana ou atum (enriquecidas com hortícolas frescas), 1 pacote de batata de dose individual, 1 sumo de fruta, 1 água, 1 fruta,. O valor a cobrar por esta refeição corresponderá ao preço da refeição.

4.14. As refeições para a creche deverão seguir as orientações mais atualizadas em vigor, sendo as orientações da Direção Geral da Saúde de outubro de 2019: “alimentação saudável dos 0 aos 6 anos - linhas de orientação para profissionais e educadores” – Direção-Geral da Saúde, outubro de 2019 e “alimentação nos primeiros 1000 dias - um presente para o futuro!”, Associação Portuguesa de Nutrição, junho de 2019.

4.15. Refeições específicas para a creche: sopa de legumes com fonte proteica (variedade de legumes e leguminosas alternadamente com carne, peixe ou ovo), dieta mole adaptada à primeira infância e dentição, fruta em puré (maçã, pêra, banana ou outras frutas consoante a época do ano).

4.16. Para além dos produtos mencionados nos lanches no ponto 4.12, deverão ser fornecidos lanches específicos para a creche que devem incluir: iogurte natural sem açúcar, leite de vaca simples ou sem lactose meio-gordo, farinha láctea sem adição de açúcar (para preparar com água), farinha não láctea ou sem lactose para preparar com leite em pó sem lactose.

## **5. Matéria-prima alimentar**

5.1 Os horários para a entrega das matérias-primas não poderão comprometer as demais atividades dos estabelecimentos de ensino/unidades, devendo ser articulados com as entidades adjudicantes.

5.2 As matérias-primas deverão, sempre que possível, ser provenientes de fornecedores locais/regionais, salvaguardando-se as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade.

5.3. O aprovisionamento de matéria-prima nos refeitórios (carne, peixe, verdura, frutas, produtos lácteos, ovo líquido, etc.) deve ser feito de forma a garantir os adequados procedimentos de armazenagem e de descongelação dos produtos;

5.4. Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer este resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outras, o prestador de serviços compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos.

## **6. Instalações, equipamento e material**

- a) As Entidades Adjudicantes colocam, à disposição do prestador de serviços, as suas instalações, equipamentos, palamenta (pratos, talheres, copos etc.) e outro material (fixo e móvel) existente, de acordo com as fichas técnicas das cozinhas no Anexo III;
- b) Durante a execução do contrato todas as perdas verificadas na palamenta (copos, pratos, talheres, tachos, e outros acessórios de utilização corrente na cozinha), serão da responsabilidade do prestador de serviços, e terão de ser imediatamente repostas, sem custos adicionais para as Entidades Adjudicantes, a fim de garantir a boa prestação dos serviços;
- c) No início e fim do ano letivo o prestador de serviços, deverá efetuar uma visita a cada instalação, em coordenação com cada uma das Entidades Adjudicantes, de onde resultará uma ficha técnica atualizada com a indicação de todo o inventário de equipamento, material, palamenta, etc. existente, que será assinada por ambas as partes (Entidade Adjudicante e o prestador de serviços), com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes (Anexo VI);
- d) A colocação de equipamentos, materiais, palamenta e outros, que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios, que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, bem como a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do prestador de serviços;



- e) O equipamento necessário para o fornecimento de refeições transportadas, malas isotérmicas ou outros, será da responsabilidade do prestador de serviços;
- f) O prestador de serviços fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, ficando à sua responsabilidade as perdas e danos verificados por dolo ou negligência;
- g) O prestador de serviços é responsável por todos os custos inerentes à utilização e manutenção preventiva, de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros;
- h) Os encargos resultantes das reparações do equipamento, incluindo exaustores, cedido pelas Entidades Adjudicantes, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos, e todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do prestador de serviços;
- i) São ainda da responsabilidade do prestador de serviços, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço (tachos, tabuleiros, conchas, escumadeiras, pinças, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos;
- j) A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá às Entidades Adjudicantes adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao prestador de serviços, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;
- k) As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;



- l) Findo o contrato, as instalações, o equipamento identificado nas fichas técnicas , serão restituídos às Entidades Adjudicantes, em bom estado de conservação e funcionamento;
- m) O prestador de serviços é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações (refeitórios, cozinhas, copas, wc, vestiários, zonas de cargas e descargas, entre outros usados pelos próprios.) e pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados;
- n) Na limpeza de equipamentos de aço inoxidável deverão ser usados produtos adequados que não sejam ácidos, abrasivos ou corrosivos e que possam alterar o seu aspeto inicial;
- o) Deve, ainda, 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;
- p) O prestador de serviços é responsável pela lavagem e desinfeção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação, bem como pela limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros) no mínimo uma vez por período letivo;
- q) Os encargos com água, gás e eletricidade são responsabilidade das Entidades Adjudicantes, nos casos em que os imóveis, onde se confeccionam as refeições, sejam propriedade das entidades;
- r) No Município de Santarém as refeições para os Jardins de Infância e Escolas do 1º Ciclo do Ensino Básica, serão confeccionadas nas cozinhas das Escolas Básicas de 2º e 3º Ciclos D. João II, Mem Ramires e D. Manuel I e da Escola Secundária Sá da Bandeira, e a sua distribuição será efetuada a partir destas escolas para a respetiva área territorial.
- s) O prestador de serviços é responsável pela verificação diária das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes

- (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio;
- t) Quando solicitado pelas Entidades Adjudicantes, nos períodos de interrupção ou fecho das atividades letivas, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados, as Entidades Adjudicantes não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a verificar-se;
  - u) 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, são da responsabilidade das Entidades Adjudicantes, nos casos em que os imóveis sejam sua propriedade, exceto nos casos em que se verifique que decorrem de uma má utilização das instalações referidas por parte do prestador de serviços;
  - v) Em situação de furto às instalações, não poderá ser imputada quaisquer responsabilidades, pagamentos ou indemnizações ao prestador de serviços;
  - w) O prestador de serviços deverá efetuar duas vezes por ano, e sempre que necessário, a verificação técnica dos equipamentos de cada unidade de confeção, devendo enviar à entidade adjudicante os relatórios técnicos.

## **7. Implementação do Sistema de HACCP**

O prestador de serviços é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene, segurança alimentar e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo, de acordo com as peças do procedimento e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril, exceto aos colaboradores das Entidades Adjudicantes, nomeadamente:

- a) Higiene Pessoal;
- b) Formação (inclusive aos colaboradores das Entidades Adjudicantes, que estejam afetos ao serviço de refeições escolares);



- c) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
- d) Higiene Alimentar – Processo Produtivo;
- e) Transporte de refeições;
- f) Manuseamento e Controlo de Resíduos;
- g) Controlo de pragas, com uma regularidade trimestral e sempre que se verifique a necessidade da sua eliminação, nas instalações das Entidades Adjudicantes afetas ao procedimento (refeitórios e cozinhas).

## **8. Preparação e arrumação das instalações**

8.1. No âmbito da execução do contrato, o prestador de serviços assegurará, nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, para que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias seguintes ao encerramento do refeitório no final de cada período letivo.

8.2. No âmbito da Preparação e arrumação das instalações é obrigatório entregar uma tabela de higienização e limpeza com toda a informação que deve constar (data, nº de funcionários, horários, áreas de higienização e produtos utilizados) respeitando até aos 2 dias antes do início de ano letivo como de cada período escolar e até 2 dias depois do encerramento das instalações de cada período escolar.

## **9. Verificação da execução**

9.1. A verificação quantitativa e qualitativa deve ser registada, nas fichas constantes do ANEXO IV – Registo do funcionamento do Refeitório pelos meios definidos na cláusula 7ª do presente Caderno de Encargos.

9.2. Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às Entidades Adjudicantes no prazo de 2 semanas após a sua realização.

## **10. Controlo**

10.1. O prestador de serviços obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser



guardados para efeitos de rastreabilidade por um período correspondente a 72 horas), quer aos técnicos das Entidades Adjudicantes, quer aos representantes da escola eventualmente presentes, incluindo os serviços e organismos com competência específica.

10.2. 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.

10.3. O prestador de serviços obriga-se a recolher diariamente uma amostra da refeição confeccionada em todos os locais com unidade de confeção ou que recebam refeições transportadas (prato principal, sopa e salada, e sobremesas doces). Essa amostra deve ser recolhida para sacos esterilizados. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas nos equipamentos de refrigeração.

10.4. As Entidades Adjudicantes poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, recolher amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

10.5. O prestador de serviços obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

10.6 O prestador de serviços deverá realizar uma auditoria interna por período letivo em cada unidade de confeção e locais com refeições transportadas. O relatório deverá ser enviado às entidades adjudicantes.

## **11. Confeção de alimentação para outros fins**

É vedado ao prestador de serviços confeccionar qualquer tipo de alimentação para fornecimento fora do âmbito do presente procedimento, sem prejuízo dos locais estabelecidos no presente Caderno de Encargos, salvo com autorização da entidade adjudicante.



## **12. Pessoal**

12.1. O pessoal afeto ao fornecimento das refeições, contratado pelo prestador de serviços, deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade, bem como apresentar-se devidamente fardado (bata e avental de cor clara, touca e calçado antiderrapante) desde o primeiro dia da execução do contrato, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao prestador de serviços.

12.2. O prestador de serviços fica obrigado a comunicar às Entidades Adjudicantes no início de cada ano letivo e sempre que existam alterações, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Horário de Trabalho.
- c) Ficha de aptidão médica.

12.3. O número e categorias dos colaboradores em serviço em cada refeitório onde são confeccionadas as refeições serão os constantes na proposta do prestador de serviços, com respeito pelo disposto nas tabelas seguintes:

**Locais com confeção:**

Escalão	N.º de refeições/dia	Colaboradores a tempo inteiro	Colaboradores a tempo parcial (mínima de 4 horas colaborador /dia)
A	≤ 100	3	---
B	> 100 e ≤ 200	4	---
C	> 200 e ≤ 300	4	1
D	> 300 e ≤ 400	4	2
E	> 400 e ≤ 530	5	3
F	> 530 e ≤ 650	6	3
G	> 650	7	3

**Locais com refeições transportadas:**

Tipo de Ensino	N. de refeições/dia	Colaboradores a tempo parcial (3h)	Colaboradores a tempo parcial (4h)
<b>Pré-escolar</b>	≤25		1
	>25 e ≤50	2	
	>50 e ≤75		2
<b>1º Ciclo</b>	≤50		1
	>50 e ≤100		2
	>100 e ≤150		3
	>150		4

12.4. Os estagiários que eventualmente se encontrem ao serviço do prestador de serviços não poderão ser incluídos no rácio previsto nas tabelas anteriores.

12.5. O mapa de pessoal respeitante a cada refeitório não pode ser alterado, nem deixar de ser preenchida a totalidade do respetivo contingente, sem prévio acordo das Entidades Adjudicantes, devendo as alterações ser objeto de apreciação por parte destas entidades e do órgão de gestão da escola, sob pena de poderem ser aplicadas as penalidades previstas no Caderno de Encargos.

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

12.7. O prestador de serviços fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, assegurando também que os seus colaboradores se encontram em condições de prestar o serviço, em conformidade com a legislação aplicável, designadamente no disposto na lei n.º 113/2009 de 17 de setembro, sendo da sua conta os encargos resultem da violação dos referidos diplomas legais.

12.8. O prestador de serviços terá que apresentar às Entidades Adjudicantes anualmente, bem como quando solicitado por estas últimas, uma declaração sob compromisso de honra que mencione que os seus colaboradores cumprem o disposto na Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro.

12.9. O prestador de serviços é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança dos colaboradores, por si contratados, e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

### **13. Quantidades de Consumo**

13.1. As quantidades de Refeições a fornecer ao abrigo do contrato, para cada uma das Entidades Adjudicantes abrangidas pela CCE-CIMLT, serão as definidas nos contratos de aquisição.

13.2. As quantidades constantes do ANEXO III a) ao presente Caderno de Encargos representam meros históricos de consumo, para efeitos de auxílio à elaboração das propostas pelos concorrentes, não estando qualquer entidade adjudicante



abrangida pela CCE-CIMLT vinculada, nem limitada, à aquisição total das mesmas, apenas devendo pagar o preço correspondente à aplicação dos preços unitários propostos às quantidades efetivamente contratadas e fornecidas através dos contratos de aquisição.



## ANEXO II

### Acordo Quadro para Aquisição de Refeições Escolares

#### (Almoços, Lanches e Pequenos-Almoços)

<b>tipologia</b>	Preço Base Unitário sem IVA
Preço Unitário da refeição Creches	<b>€ 2,73</b>
Preço Unitário da refeição pré escolar e 1.º Ciclo	<b>€ 2,73</b>
Preço Unitário da refeição 2.º e 3.º ciclo	<b>€ 2,73</b>
Preço Unitário da refeição ensino secundário	<b>€ 2,75</b>
Preço Unitário da refeição para Adulto <b>Completa</b>	<b>€ 2,75</b>
Preço Unitário da refeição para Adulto sopa+ pão+fruta/salada	<b>€ 1,82</b>
Preço Unitário do Lanche/Pequeno almoço	<b>€ 0,69</b>



**ANEXO (VIII)**

**(ANEXO XII DO CCP)**

**Modelo para aceitação da jurisdição de Centro de Arbitragem Institucionalizado**

**Modelo previsto na alínea b) do n.º 2 do artigo 476.º do CCP**

As partes contratantes aceitam atribuir a competência para a resolução de litígios relativos ao contrato ao Centro de Arbitragem da Associação Comercial de Lisboa, com sede na Rua das Portas de Santo Antão, 89, 1169-022 Lisboa.

Data .....

Assinatura .....