CCDR CENTRO
COMISSÃO DE COORDENAÇÃO E DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO CENTRO, I.P.

CENTRO GREEN DEAL

COMPRAS PÚBLICAS CIRCULARES

PROCEDIMENTOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA REALIZADOS NO ÂMBITO DA 2.ª EDIÇÃO DO CENTRO GREEN DEAL

AGENDA DE ECONOMIA CIRCULAR DO CENTRO

ANEXO B

ACORDO-QUADRO COM CRITÉRIOS DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA ECOLÓGICA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

AGENDA DE ECONOMIA CIRCULAR DO CENTRO

NOTA

Este procedimento de contratação pública foi realizado no contexto da 2.ª edição do Centro Green Deal em Compras Públicas Circulares - uma iniciativa dinamizada pela CCDR Centro no âmbito da Agenda de Economia Circular do Centro. Para salvaguarda da proteção de dados e da confidencialidade das respetivas instituições participantes, este documento foi devidamente anonimizado.

Níveis de Serviço

1 Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

1.1 Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente acordo-quadro, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao respetivo exercício da atividade;

1.2 Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;

1.3 Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelas entidades adquirentes, caso estas optem pelo lote correspondente, no horário definido pela entidade adquirente;

1.4 Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e indicado pelas entidades adquirentes, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pela entidade adquirente;

1.5 Assegurar carga e descarga de géneros alimentícios ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;

1.6 Garantir o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar em vigor, no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confecionadas;

1.7 Garantir o fornecimento de refeições escolares, no modelo selecionado pela entidade adquirente, todos os dias úteis, incluindo os períodos de interrupção das atividades letivas se assim for solicitado pela entidade adquirente;

1.8 O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pelas entidades adquirentes e/ou Estabelecimentos de Ensino, tendo as entidades adquirentes de comunicar ao fornecedor essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;

1.9 Garantir o fornecimento das refeições confecionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos pelas entidades adquirentes;

1.10 Assegurar a recolha, transporte, separação e reencaminhamento dos resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confecionadas, em contentores específicos com

tampas acionadas por pedal, para ser recolhidos separadamente e ter a sua melhor valorização designadamente os óleos de fritar usados, resíduos orgânicos, papel/cartão, plásticos/metal e vidro;

1.11 Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;

1.12 Deter instalações próprias ou estar capacitada para o tratamento de loiças e confeção de refeições, sempre que estas devam ser confecionadas fora das instalações propriedade da entidade adquirente ou por estas geridas;

1.13 Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adquirente;

1.14 Fornecer e confecionar as refeições e demais obrigações referidas no caderno de encargos do presente acordo-quadro, às entidades adquirentes que vierem a ser consideradas em sede de negociação nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos.

2 Requisitos técnicos e funcionais da confeção

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

2.1 Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;

2.2 Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.3 Garantir o cumprimento das capitações constantes das tabelas do Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.4 Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva capitação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;

2.5 Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do caderno de encargos do presente acordo-quadro;

2.6 Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;

2.7 Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;

2.8 Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as

capacidades dos equipamentos das cozinhas;

2.9 Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;

2.10 Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para a entidade adquirente, sempre que por esta seja determinado;

2.11 Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um *kit* de testes rápidos para controlo da qualidade, com um mínimo de 12 (doze) elementos e o respetivo registo dos resultados;

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

2.13 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 fornecedor compromete-se a proceder ao número de entregas semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;

2.14 A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.

3 Requisitos técnicos e funcionais da ementa

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

3.1 Elaborar ementas em conformidade com o modelo definido pela entidade adquirente, com indicação do valor nutricional e apresentá-las para aprovação do responsável que para o efeito seja indicado, com 4 (quatro) semanas de antecedência, sem prejuízo de virem a ser acordados outros termos com a entidade adquirente, bem como proceder às eventuais retificações de acordo com as indicações da entidade adquirente;

3.2 Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a capitação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção, a enviar para a entidade adjudicante;

3.3 A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares com confeção local, para consulta por parte de autoridades devidamente habilitadas para o efeito (entidade adquirente, Unidade de Saúde Pública ou Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica);

3.4 As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adquirente, devendo ser apresentada

de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;

3.5 Na descrição da ementa deve ser referido de forma clara qual o tipo de carne ou peixe presente, assim como o acompanhamento, os legumes/saladas presentes e o método culinário utilizado;

3.6 Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a seis semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica, sem prejuízo do disposto no ponto vi do n.º 2 do artigo 37.º do caderno de encargos;

3.7 Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);

3.8 Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares (doravante designada por anexo A);

3.9 Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo Anexo A do caderno de encargos do presente acordo-quadro e demais legislação em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos;

3.10 A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Estão impedidos os produtos concentrados designadamente o uso de fécula, puré de batata instantâneo ou seus sucedâneos na composição da base das sopas;

3.11 Os alimentos que não constam no Anexo A deste caderno de encargos (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), 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 adquirentes, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pelas entidades adquirentes;

3.12 O fornecedor deverá fornecer refeições e lanches de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pelas entidades adquirentes, com a antecedência mínima de 24 horas;

3.13 Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao fornecedor refeições de caráter especial, sem encargos adicionais:

3.13.1 Almoço *Pic-Nic* com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;

3.13.1.1 Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:

- 2 pães de mistura (50gr cada) com carne assada ou grelhada fatiada (peru/frango/porco), panado de frango/hambúrguer ou 60gr de atum em conserva (a repartir pelos e pães) acondicionados individualmente em película aderente ou em caixas biodegradáveis e totalmente compostáveis, ou outro material reciclável adequado.
- no mínimo 2 tipos de produtos hortícolas (ex.: alface, tomate, cenoura, couve roxa, etc.) em quantidades adequadas e a repartir pelos 2 pães;
- 1 peça de fruta fresca da época (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, de acordo com as capitações definidas para o almoço servido nas escolas);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 garrafas de água (0,33cl).

3.13.1.2 Lanche *Pic-Nic* (meio da manhã e meio da tarde): correspondentes às seguintes combinações de alimentos:

- 1 alimento do Grupo A + 1 alimento do grupo B
- 1 alimento do Grupo B + 1 alimento do Grupo C

Grupo A: 1 iogurte líquido (200ml) ou 1 pacote de leite meio gordo ultrapasteurizado (200ml), simples ou com chocolate.

Grupo B: 1 dose individual de bolachas tipo Maria/Torrada ou 1 dose individual de bolachas de Água e Sal ou 1 queque/bolo de arroz, embalados individualmente;

Grupo C: 1 pacote de sumo com palhinha (100% sumo de fruta) ou 1 peça de fruta fresca da época que não necessite ser descascada, de acordo com as capitações definidas para o almoço servido nas escolas.

3.13.2 Almoço Especial – Comemoração de datas festivas. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adquirente.

3.14 No caso de haver necessidade de fornecer lanche do meio da manhã e lanche da tarde, a sua composição deverá ser distinta, serem constituídas apenas pelos alimentos indicados no presente artigo, sendo expressamente proibida a utilização de bebidas refrigerantes, pré-preparados de carne e peixe, produtos de confeitaria, produtos de salsicharia e charcutaria.

3.15 Para as ementas em causa, o fornecedor poderá propor outros alimentos, necessitando

obrigatoriamente da aprovação da entidade adquirente;

3.16 Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas nas consultas prévias para efeitos do disposto no artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique);

3.17 Fornecer água de nascente engarrafada sempre que a entidade adquirente o solicite no procedimento abrigo do acordo-quadro, sem encargos adicionais;

3.18 O fornecedor devera assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes capitações;

3.19 Relativamente aos lanches e pequenos-almoços, se solicitado pela entidade adquirente, os mesmos deverão ser compostos de forma equilibrada e harmoniosa, de acordo com o indicado pela entidade adquirente, devendo consistir diariamente no seguinte: pequeno-almoço: sandes (manteiga, fiambre, queijo ou doce) com leite simples, iogurte ou sumo de fruta; lanche: sandes (manteiga, fiambre, queijo ou doce) ou bolacha com leite simples, iogurte, peça de fruta ou sumo de fruta;

3.20 Entende-se por fornecimento de leite ou sumo a distribuição em DI (dose individual), não obstante de na fase de fornecimento a entidade adquirente optar por outra solução.

3.21 Sempre que possível na produção de limonada ou de sumos solúveis, deve ser dada prioridade à utilização da água da rede pública sempre que esta corresponder à exigência pretendida.

3.22 Relativamente às sobras de alimentos em condições de consumo, resultantes das refeições realizadas ao abrigo do acordo-quadro, deverão ser obrigatoriamente entregues a instituições de solidariedade social.

3.23 Sempre que solicitado pelas entidades adquirentes, o fornecedor deverá assegurar o fornecimento de refeições, no âmbito do Plano de Emergência de Apoio Alimentar, com os seguintes requisitos:

a) O fornecedor encontra-se obrigado a fornecer refeições diariamente, durante doze meses por ano, sendo só interrompido aos fins-de-semana e feriados.

b) O número de refeições diárias exato será sempre comunicado ao adjudicatário no dia anterior à sua execução.

c) A ementa deverá cumprir os seguintes requisitos:

i. A elaboração de ementas está a cargo do adjudicatário. Estas devem ser elaboradas

pelo/a nutricionista responsável e comunicadas aos serviços municipais competentes para aprovação, até 15 dias úteis do período inicial a que se refere.

ii. O fornecedor deverá apresentar, no prazo estabelecido anteriormente, o conjunto de ementas para as 8 semanas de acordo com as regras constantes na alínea d).

d) A ementa diária será constituída por:

i. Sopa que terá de conter no mínimo 4 tipos de constituintes hortícolas mais a base, obedecendo às seguintes regras:

- Como base apenas é permitido o uso de batata (em natureza ou desidratada), hortícolas (abóbora, couve, etc.) ou leguminosas (feijão, grão, etc.);
- Por semana devem existir no mínimo duas sopas com leguminosas como base;
- Não são permitidas sopas de peixe ou carne;
- O tempero deverá ser azeite (máximo 3ml por sopa) e sal (máximo 0.1g por sopa);
- No mínimo deverá existir uma sopa com pelo menos um legume inteiro por semana;
- Poderá ser disponibilizada canja no máximo, uma vez por mês.

ii. Um prato de carne, pescado ou ovo, acompanhado obrigatoriamente por um acompanhamento glucídico e legumes cozidos, obedecendo às seguintes regras:

iii. Os pratos de peixe e carne devem sempre alternar entre si;

iv. Os pratos com ovo, devem sempre substituir um prato de carne e não podem exceder a frequência de dois por mês;

v. Os pratos de bacalhau não devem exceder a frequência de dois por mês;

vi. Deve existir sempre um prato de carne branca (aves ou criação) semanalmente;

vii. Deve existir sempre um prato que incluía leguminosas com carne ou peixe, fracionados ou não, por semana;

viii. Deve existir um prato de peixe gordo com a frequência mínima de duas vezes por mês.

ix. Não é permitida a repetição do mesmo tipo de guarnição dois dias consecutivos;

x. Um pão;

xi. Sobremesa, constituída diariamente por uma peça de fruta variada, da época.

e) Os métodos de culinária tais como cozidos, grelhados, estufados em cru, assados, caldeiradas, fritos, etc. devem ser sempre alternados durante a semana. Os fritos só podem ser confecionados uma vez por mês, sendo que nesse dia apenas um elemento do prato o seja.

f) As únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o azeite virgem ou virgem extra e o óleo alimentar. Sendo proibido o uso de caldos alimentares.

g) Os óleos alimentares servirão única e exclusivamente para fritar e devem ser testados após cada utilização. Sendo estes exclusivamente de óleo de amendoim ou girassol, refinado, de qualidade, engarrafado.

h) Os ovos a utilizar na unidade devem ser preferencialmente pasteurizados, podendo apenas ser utilizados ovos em natureza caso estes sejam servidos sob a forma de cozidos.

i) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes em todas as refeições, tanto nas sopas como nos pratos principais (ajudando a reduzir o teor de sal nas confeções);

j) Relativamente às capitações, deverão ser utilizadas, como referência, 160% das capitações estabelecidas para as crianças do JI e para os alunos e alunas do ensino básico do Anexo A do presente Caderno de Encargos.

k) A execução das refeições será realizada nas instalações que o fornecedor achar mais conveniente, em articulação com a entidade adjudicante, sendo a sua distribuição efetuada ao jantar, dentro do seguinte horário (19H00 e 20H00), nas cantinas ou refeitórios onde os beneficiários/as se encontrarem inscritos/as.

l) A distribuição das refeições será efetuada em recipientes individuais adequados ao acondicionamento de refeições confecionadas e que sejam isotérmicas, com divisória interna para sopa e prato, sendo o adjudicatário responsável pelo fornecimento dos recipientes e transporte das refeições para o local de distribuição.

m) Os agregados familiares beneficiários do serviço de refeições no âmbito do Plano de Emergência de Apoio Alimentar devem manter em bom estado de conservação e higienização os recipientes isotérmicos que lhe foram facultados pela empresa de restauração, bem como fazer bom uso dos mesmos. No entanto, e por salvaguardo próprio, o fornecedor deverá higienizar e/ou desinfetar os recipientes antes de fornecer uma nova refeição nestes.

n) Relativamente aos/às beneficiários/as:

   i. Cabe a responsabilidade à entidade adquirente sinalizar as famílias e /ou indivíduos que beneficiam e poderão beneficiar das refeições através de um comunicado por correio eletrónico ou fax ao fornecedor. Nesse comunicado serão discriminados o nome e o n.º de Bilhete de identidade (BI) ou Cartão de Cidadão (CC) do/a beneficiante, assim como o número de refeições diárias que lhe cabem por direito.

   ii. O/A beneficiário/a apenas poderá levantar as refeições correspondentes se estiver munido do BI ou CC, para que possa ser devidamente identificado/a pelo fornecedor.

iii. É também requisito para o fornecimento de refeições a entrega do(s) recipiente(s) isotérmicos até às 20H00 do dia em que será fornecida nova refeição. O não cumprimento do referido implica o não fornecimento da refeição correspondente.

iv. O fornecedor é responsável pela gestão de pessoal afeto a este serviço

v. Este serviço cessará sempre que a entidade adjudicante assim o entender, padecendo de comunicação prévia por correio eletrónico ou fax à empresa adjudicada.

o) Em tudo omisso neste artigo aplicar-se-á o restante Caderno de Encargos.

4 Documentação, informações e Acompanhamento

Compete aos fornecedores apresentar às entidades adquirentes, sempre que estas o solicitem e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou demais informação solicitada pela Central de Compras, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

4.1 Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;

4.2 Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;

4.3 Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;

4.4 Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

4.5 Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;

4.6 Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;

4.7 Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes das entidades adquirentes,

pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;

4.8 As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte das entidades adquirentes, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;

4.9 Os fornecedores, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverão informar as respetivas entidades adquirentes, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;

4.10 A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

5 Requisitos de Higiene e Limpeza

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

5.1 Elaborar mensalmente um plano de higienização das instalações e equipamentos contendo as ações a realizar e a sua frequência e sujeitá-lo a aprovação da entidade adquirente, ou, em alternativa, utilizar o plano disponibilizado pela mesma;

5.2 Assegurar a arrumação, limpeza, desinfeção e higienização das instalações e dos equipamentos que lhe sejam cedidos no âmbito do contrato, sem encargos adicionais para a entidade adquirente e com utilização de produtos e meios próprios, para que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento ao longo da vigência do contrato;

5.3 Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço, devendo assegurar diariamente o seu transporte para as suas instalações, de forma a proceder à sua higienização, sempre e quando os estabelecimentos não disponham de condições de lavagem das louças;

5.4 A arrumação, limpeza, desinfeção e higienização referidos no número pode, caso a entidade adquirente o solicite, ter de ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até dois dias imediatamente após o final de cada período letivo;

5.5 Deve, ainda, zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza que devem ser fornecidos em embalagens recicláveis ou reutilizáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, bem como não ter sido testado em animais e não conter substâncias nocivas conforme o artigo 59.º do regulamento 1907/2016, devendo obedecer ao plano de higienização previamente definido;

5.6 Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça sempre que exigido pela entidade adquirente e previsto no contrato ao abrigo do presente acordo-quadro;

5.7 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;

5.8 Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;

5.9 Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adquirente o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confecionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;

5.10 Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfeção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;

5.11 Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confecionados, equipamentos, utensílios, etc.

6 Pessoal afeto à atividade

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

6.1 Entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confecionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento;

6.2 Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;

6.3 Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças

às crianças, seja por via direta ou indireta;

6.4 Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, regeneração de refeições caso se aplique, etc.), vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições (em parceria com os funcionários da entidade adquirentes, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;

6.5 O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;

6.6 As entidades adquirentes solicitarão ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:

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

6.7 Assegurar a afetação de pessoal suficiente à confeção das refeições, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro, sem prejuízo da entidade adquirente optar por outra solução, designadamente a presença de encarregados e ajudantes, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adquirente;

6.8 Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confecionadas e/ou servidas as refeições que será o solicitado pelas entidades adquirentes em função das suas necessidades de acordo com o elenco de estabelecimentos de educação e ensino a considerar, independentemente do pessoal afeto à confeção das refeições nos termos do número anterior;

6.9 Garantir, para o serviço de coordenação, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições, as combinações hora/homem definidas pela entidade adquirente em função das necessidades indicadas por esta em sede de consulta prévia ao abrigo do acordo-quadro. (e.g.: Num cenário de contratação de 2 horas/homem, compete à entidade adquirente optar por 2 pessoas durante uma hora ou 1 pessoa durante duas horas);

6.10 Para as combinações referidas no número anterior, a entidade adquirente não poderá considerar afetações inferiores a 60 minutos, como período inicial, sendo, no entanto, possível considerar frações de afetação posteriores de 30 minutos;

6.11 Sem prejuízo de vir a ser considerada outra opção pela entidade adquirente, a afetação hora/homem necessária à preparação e limpeza dos espaços é da responsabilidade do fornecedor;

6.12 Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios a acordar com a entidade adquirente.

7 Outros produtos

7.1 A opção pelo material descartável ou material não partível deverá ser definido na consulta prévia das entidades adquirentes;

7.2 O fornecedor assegura a reposição de palamenta (louça e não descartável) no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário e solicitado pela entidade adquirente no procedimento ao abrigo do presente acordo-quadro;

7.3 O fornecedor garante, se solicitado pela entidade adquirente e quando aplicável ao lote selecionado, o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:

a) Talheres;
b) Guardanapos reciclados de folha dupla, com dimensão de 33x33, rótulo Ecolabel ou equivalente;
c) Pratos;
d) Copos;
e) Toalhas de mesa de papel reciclado;
f) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
g) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar;
h) Taças ou pratos para a sopa;
i) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
j) Sacos de papel reciclado para empacotamento de talheres;
k) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
l) Toalhetes de papel 100% reciclável, rótulo Ecolabel ou Equivalente;
m) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
n) Sacos plásticos com 50% a 70% de material reciclado ou sempre que aplicável, sacos de papel em kraft 100% reciclado para acondicionamento de produtos alimentares.

8 Instalações, equipamento e material

8.1 As entidades adquirentes podem colocar à disposição do fornecedor as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade do fornecedor;

8.2 Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o fornecedor responsável pela sua limpeza e manutenção;

8.3 Compete ao fornecedor, em articulação com a entidade adquirente, encontrar espaços de refeição para os estabelecimentos de ensino que não disponham dos mesmos, devendo os mesmos reunir os requisitos mínimos de higiene e segurança alimentar;

8.4 O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade do fornecedor;

8.5 O fornecedor fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, colocados à sua disposição pela entidade adquirente, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos;

8.6 Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, cubas, carros transportadores, utensílios, loiças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, contentores existentes que se destinam à confeção de refeições;

8.7 São ainda da responsabilidade do fornecedor, 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;

8.8 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 adquirentes adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao fornecedor, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;

8.9 As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;

8.10 Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos às entidades adquirentes, em bom estado de conservação e funcionamento;

8.11 No início da prestação do serviço deverão as entidades adquirentes e o fornecedor elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;

8.12 O fornecedor é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, 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 e nos termos do procedimento ao abrigo do presente acordo-quadro;

8.13 Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento;

8.14 Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;

8.15 As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade das entidades adquirentes, nos casos em que os imóveis sejam propriedade das entidades adquirentes;

8.16 Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, as entidades adquirentes não se responsabilizam pelo pagamento dos mesmos.

8.17 Sem prejuízo do referido nos números anteriores, as entidades adquirentes podem solicitar, em sede de consulta prévia, os seguintes equipamentos e as respetivas quantidades máximas:

Descrição	Qtd
Balança Eletrónica em Aço INOX	1
Electrocaptor Insetos Em Aço Inox	5
Câmara Frigorifica P/ Peixe E Carne - Frio Positivo	1
Câmara Frigorifica P/ Frutas E Verduras - Frio Positivo	1
Câmara Frigorifica - Frio Negativo	1
Estanteria Alimentar Alumínio/Poletileno	20
Descascadora De Batatas 10 Kg	2
Mesa Aço Inox	4
Máquina de lavar louça	1
Escaparate aço inox	1
Lavadouro cuba	6
Cepos de corte	3
Escaparate aço inox	3

Carros transporte alimentos	3
Baldes de detritos com pedal	3
Torneiras mistas	6
Cortador de legumes	1
Elemento estufa	2
Forno gás capacidade de 40 conteiners 1/1	2
Marmita de gás indireto capacidade 150 lt	4
Monovolume industrial de Gás	6
Fritadeira basculante gás (capacidade 80 LT)	3
Fritadeira basculante gás (capacidade 20 LT)	2
Hottes compensadas para extração de fumo e ventiladores necessários que cubram toda a área de confeção	1
Sistemas de conservação a quente	1
Sistema de banho-maria	1

9 Implementação do Sistema de HACCP

9.1 O fornecedor é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e especificas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação

i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;

ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis reciclados para mãos, papel higiénico reciclado, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);

ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;

iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);

iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo

i. Existência de registos de controlo de colocação e receção dos produtos alimentares e não alimentares no momento de abertura de malas e empratamento (temperaturas, embalagens, aparência);

ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;

iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-

primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;

iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;

v. Existência de procedimentos escritos relativos as várias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;

d) Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capitulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:

i. Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;

ii. O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto (≥ 65.ºC, no caso dos alimentos quentes e < 4.ºC nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;

iii. A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;

iv. Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam, com meios de controlo e registo das temperaturas;

v. Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;

e) Manuseamento e Controlo de Resíduos

i. Existência de contentores herméticos de comando não manual, devidamente identificados;

ii. Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

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

10 Verificação da execução e distribuição

10.1 Estabelecimento do sistema de organização e a completa execução das tarefas ao seu cargo, sendo que a venda das senhas, a sua recolha, contagem e atos

subsequentes (até à sua entrega, apensa ao relatório de fornecimento diário ao Estabelecimento de Ensino no final da cada dia para confirmação) a estes serão da sua inteira responsabilidade;

10.2 O sistema a implementar deverá contemplar os seguintes itens: definição do valor das refeições por cada ciclo de ensino e escola; consulta das refeições por escola e por aluno; ementas; previsão das refeições; marcação das refeições por escola e aluno; pagamento das refeições por escola com acesso ao débito/crédito de cada aluno e a apresentação de relatórios variados (previsão de custos, ementas, e entre outros);

10.3 O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas entregues ao representante da escola pelo representante da empresa, no final de cada serviço diário;

10.4 A verificação quantitativa e qualitativa deve ser registada diariamente, nas fichas constantes do Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e do Mapa de Controlo Diário das Refeições, documentos que serão anexos às consultas prévias remetidas pelas entidades adquirentes nos termos do artigo 259.º do Código dos Contratos Públicos;

10.5 Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às entidades adquirentes no prazo de 1 semana após a sua realização;

10.6 O representante da entidade adquirente deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das senhas no fim do serviço;

10.7 O representante do fornecedor deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo, receção das senhas e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino;

10.8 Nos casos em que a entidade adquirente não opte pelo sistema de senhas, deverá ser considerado outro modelo de controlo de refeições servidas, proposto pela entidade adquirente.

11 Confeção de alimentação para outros fins

É vedado ao fornecedor confecionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, para além dos locais estabelecidos no presente caderno de encargos (nomeadamente ao bufete da escola), exceto com o conhecimento e autorização da entidade adquirente tendo em conta as normas definidas pela entidade adquirente.

12 Informações adicionais

Como informação **meramente indicativa**, e sem prejuízo de virem a ser consideradas outras

necessidades pelas entidades adquirentes, os rácios trabalhadores para acompanhamento/refeições poderá cumprir a seguinte distribuição:

N.º refeições/dia	Trabalhadores (mínimo de 1 hora trabalhador/dia)
≤12	1
> 12 ≤ 24	2
> 24 ≤ 36	3
> 36 e ≤ 48	4
> 48 e ≤ 72	5
> 72 e ≤ 96	6
> 96	7
…	…

13 Informações em caso de eventual pandemia / epidemia

1. No contexto de pandemia / epidemia, as entidades adquirentes poderão disponibilizar Planos de Contingência, relativamente aos procedimentos a seguir perante a suspeita de um caso que deverão ser conhecidos e cumpridos pelas entidades fornecedoras.
2. Sem prejuízo do disposto no numero anterior os fornecedores deverão:
   i. Assegurar a monitorização diária do estado de saúde dos colaboradores, dando especial atenção à presença de febre, tosse, dificuldade respiratória, entre outros sintomas relevantes associados;
   ii. Assegurar que os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos não se apresentem no local de trabalho e devem contactar a Linha SNS24 (808242424) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito.
   iii. Reportar as situações de incumprimento das medidas implementadas que podem representar um perigo para a saúde pública;
   iv. Manter, dentro do possível, a composição das equipas de trabalho; na área de preparação, confeção e distribuição dos alimentos;
   v. Promover o distanciamento físico entre colaboradores, mantendo, pelo menos, 1 a 2 metros de distância entre colegas de trabalho no desempenho das suas atividades. Em locais de trabalho em que esta medida seja inviável, devem considerar-se medidas alternativas que salvaguardem a saúde dos indivíduos;
   vi. Promover a disposição do local de trabalho que impeça a atuação dos colaboradores frente-a-frente entre si;
   vii. Cumprir os percursos de circulação, por exemplo, através de sinalética no chão;

viii. Cumprir e fazer cumprir as regras de distanciamento físico entre profissionais durante as pausas de almoço;

ix. Nomear colaboradores específicos para acompanhar as refeições de determinados grupos, atribuindo preferencialmente a cada colaborador o mesmo grupo de alunos.

x. Cumprir as boas práticas de higiene das mãos, etiqueta respiratória e procedimentos de colocação da máscara de acordo com as recomendações da DGS e da Organização Mundial da Saúde (quando aplicável);

xi. Garantir que os colaboradores lavam as mãos devidamente e frequentemente durante o serviço, nomeadamente no início, na troca de funções, após tocar na cara, após utilização de instalações sanitárias, após mexer em dinheiro, produtos tóxicos e manusear lixo, antes e depois de comer;

xii. Assegurar a disponibilização de equipamento de proteção individual (EPI) aos colaboradores;

xiii. Garantir que os colaboradores utilizam EPI exclusivo para o local de trabalho (touca, máscara, farda e calçado adequado, diferente do utilizado no exterior);

xiv. Garantir lavagem e desinfeção das fardas;

xv. Assegurar o uso de luvas sempre que se justifique, nomeadamente na preparação e manuseamento direto de alimentos que não serão sujeitos a processos de desinfeção ou alimentos que já tenham sido sujeitos a processos de desinfeção ou confeção, bem como no empratamento e distribuição de alimentos, salvaguardando o facto de a sua utilização não substituir a frequente higienização das mãos, devido à falsa sensação de segurança;

xvi. Assegurar que os colaboradores trocam de luvas sempre que transitam de uma área suja para uma área limpa, sempre que mudam de tarefa ou sempre que estas sejam danificadas. No caso de se manter na mesma função por um período prolongado é desaconselhada a utilização das mesmas luvas por um período superior a 4 horas.

xvii. Garantir que os contentores ou recipientes de lixo são devidamente desinfetados de acordo com as necessidades (mínimo uma vez por dia/ final do turno).

14 Distribuição tipo *Take-Away*

1. Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, aplicável ao à destruição de refeições com recolha no local em regime de take-away, os fornecedores deverão:

i. Garantir que as refeições fornecidas são idênticas às realizadas na escola, isto é, compostas por sopa, conduto, guarnição, hortícolas, pão e fruta;

ii. Garantir que são asseguradas as condições adequadas à manutenção da conservação das refeições;
iii. Assegurar que os recipientes que contactam com as refeições estão em adequado estado de higiene e de conservação;
iv. Garantir que as embalagens destinadas a conter as refeições apresentam a menção “próprio para alimentos” ou a simbologia que indica que é apta para entrar em contacto com géneros alimentícios (símbolo do copo e garfo), optando por soluções sustentáveis, evitando embalagens de plástico.

.