



AJUSTE DIRECTO N.º 16-S/2014

“Refeições escolares 2014/2015”

CADERNO DE ENCARGOS
(ARTIGO 42º DO CÓDIGO DOS CONTRATOS PÚBLICOS)

19

ÍNDICE

CLÁUSULAS GERAIS	3
Disposições gerais	3
Objecto.....	3
Contrato.....	3
Obrigações do prestador de serviços	4
Disposições gerais	4
Obrigações principais do prestador de serviços	4
Recepção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato [caso aplicável].....	5
Transferência da propriedade.....	6
Conformidade e garantia técnica.....	6
Dever de sigilo.....	6
Objecto do dever de sigilo.....	6
Prazo do dever de sigilo.....	6
Obrigações do Município de Tábua	7
Preço contratual.....	7
Condições de pagamento.....	7
Penalidades contratuais e resolução	7
Penalidades contratuais.....	7
Força maior.....	9
Resolução por parte do contraente público.....	10
Resolução por parte do prestador de serviços.....	10
Seguros	10
Seguros.....	10
Resolução de litígios	11
Foro competente.....	11
Disposições finais	11
Subcontratação e cessão da posição contratual.....	11
Comunicações e notificações.....	11
Contagem dos prazos.....	12
Legislação aplicável.....	12
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	12
Quantidades e preços.....	12
Entrega das refeições objecto do contrato.....	13
Requisitos do fornecimento.....	13
Constituição das ementas das crianças.....	14
Constituição das ementas para saídas para o exterior.....	14
Constituição das ementas dos adultos.....	15
Composição das ementas.....	15
Elaboração das ementas.....	16
Transporte de refeições.....	19
Transporte, recepção, armazenamento e conservação de matérias primas.....	19
Fornecimentos diversos.....	20
Verificação e controlo de fornecimento.....	20
Instalações, Equipamento e Material.....	21
Pessoal.....	23
Acesso à cantina do município.....	24
Transporte de Lixo.....	25
Pessoas Estranhas ao Serviço.....	25
Representação.....	25

PARTE I CLÁUSULAS GERAIS

Capítulo I Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objecto

- 1 – O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objecto principal o fornecimento de refeições para alunos do 1º ciclo e Jardins-de-infância do Concelho de Tábua.
- 2 – O contrato incluirá ainda o fornecimento de refeições para adultos, na cantina do Município.
- 3 – serviço será prestado de acordo com as especificações deste caderno de encargos.

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1 — O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos. *[Esta disposição apenas é aplicável quando o contrato for reduzido a escrito (cfr. artigos 94.º e 95.º do Código dos Contratos Públicos)].*
- 2 — O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as rectificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respectiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 4 — Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal. *[Esta disposição apenas é aplicável quando o contrato for reduzido a escrito (cfr. artigos 94.º e 95.º do Código dos Contratos Públicos)].*

Cláusula 3.ª

Prazo

- 1 - O contrato mantém-se em vigor até à conclusão dos serviços em conformidade com os respectivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do Contrato.

2 - O prestador de serviços obriga-se a cumprir com todas as prestações que compõe o serviço objecto deste procedimento até 31 de Agosto de 2015.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4.ª

Obrigações principais 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 o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:

- a) Executar a prestação dos serviços que lhe for adjudicada, com observância das normas vigentes e que se relacionem com a prestação dos serviços em causa, e com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- b) Cumprir todas as condições fixadas para a prestação dos serviços;
- c) Sujeitar-se à acção fiscalizadora da Câmara Municipal de Tábua;
- d) Prestar as informações que forem solicitadas pela Câmara Municipal de Tábua;
- e) Comunicar à Câmara Municipal de Tábua, no prazo de 15 dias após a respectiva verificação, qualquer circunstância que possa condicionar o regular desenvolvimento da prestação dos serviços contratados.

2 — A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 5.ª

Fases da prestação do serviço

Os serviços objecto do contrato não são faseados.

Cláusula 6.ª

Forma de prestação do serviço

1 — Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços deverá manter reuniões de coordenação com os representantes do Município de Tábua.

2 — No final da execução do contrato, o prestador de serviços deve reunir com os representantes do Município de Tábua, comunicando os principais acontecimentos e actividades ocorridos durante a execução do contrato.

3 — O serviço objecto do contrato será prestado de forma contínua durante o prazo estipulado na Cláusula 3.ª.

Cláusula 7.ª

Recepção dos elementos a produzir ao abrigo do contrato [caso aplicável]

1 — No prazo de 7 (sete) dias a contar da entrega dos elementos referentes a cada fase de execução do contrato, o Município de Tábua procede à respectiva análise, com vista a verificar se os mesmos reúnem as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos, e seus anexos, e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2 — Na análise a que se refere o número anterior, o prestador de serviços deve prestar ao Município de Tábua toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários.

3 — No caso de a análise do Município de Tábua a que se refere o n.º 1 não comprovar a conformidade dos elementos entregues com as exigências legais, ou no caso de existirem discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos e seus anexos, o Município de Tábua deve disso informar, por escrito, o prestador de serviços.

4 — No caso previsto no número anterior, o prestador de serviços deve proceder, à sua custa e no prazo razoável que for determinado pelo Município de Tábua, às alterações e complementos necessários para garantir o cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.

5 — Após a realização das alterações e complementos necessários pelo prestador de serviços, no prazo respectivo, o Município de Tábua procede a nova análise, nos termos do n.º 1.

6 — Caso a análise do Município de Tábua a que se refere o n.º 1 comprove a conformidade dos elementos entregues pelo prestador de serviços com as exigências legais, e neles não sejam detectadas quaisquer discrepâncias com as características, especificações e requisitos técnicos definidos no presente Caderno de Encargos e seus anexos, deve ser emitida, no prazo máximo de 7 dias a contar do termo dessa análise, declaração de aceitação pelo Município de Tábua, considerando-se os mesmos aceites se, neste prazo, não forem expressamente rejeitados.

7 — A emissão da declaração a que se refere o número anterior não implica a aceitação de eventuais discrepâncias com as exigências legais ou com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos e seus anexos.



Cláusula 8.ª

Transferência da propriedade

1 — Com a declaração de aceitação a que se refere o n.º 6 da cláusula anterior, ocorre a transferência da posse e da propriedade dos elementos a desenvolver ao abrigo do contrato para o Município de Tábua, incluindo os direitos autorais sobre todas as criações intelectuais abrangidas pelos serviços a prestar (caso aplicável).

2 — Pela cessão dos direitos a que alude o número anterior não é devida qualquer contrapartida para além do preço a pagar nos termos do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 9.ª

Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Município de Tábua em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respectivos aplicáveis aos contratos de aquisição de bens móveis, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 10.ª

Objecto do dever de sigilo

1 — O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Tábua, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

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

3 — Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respectiva obtenção pelo prestador de serviços 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 11.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 2 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à protecção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas colectivas.

Secção II

Obrigações do Município de Tábua

Cláusula 12.^a

Preço contratual

1 — Pela prestação dos serviços objecto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Tábua deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

2 — O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, [incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 13.^a

Condições de pagamento

1 — A(s) quantia(s) devidas pelo Município de Tábua, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) no prazo de 60 dias após a recepção pelo Município de Tábua das respectivas facturas, com uma periodicidade mensal, só podendo ser emitidas após o vencimento da obrigação respectiva.

2 — Em caso de discordância por parte do Município de Tábua, quanto aos valores indicados nas facturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respectivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova factura corrigida.

Capítulo III


Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 14.^a

Penalidades contratuais

1 — Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Tábua pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- a) **Suspensão de fornecimento** - Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará o Município de Tábua das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.



b) **Pessoal** - O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

c) **Falta de qualidade, quantidade insuficiente ou atraso no horário de entrega** – Sempre, que de forma comprovada pelos registos de verificação e controlo, se verificarem situações violadores do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, designadamente, a presença de objectos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspecto, sabor a produtos deterioradas, má confecção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do preço previsto, a entidade adjudicante não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao adjudicatário correspondente ao quádruplo do valor das refeições.

Nos casos acima descritos, o adjudicatário obriga-se a informar por escrito, no prazo de um mês, o Município de Tábua das acções correctivas adoptadas, apresentando provas das mesmas, designadamente análises efectuadas, bem como dos resultados obtidos.

d) **Resultados microbiológicos indicadores de contaminação** – Sempre que forem feitas análises pela entidade adjudicante, ou por outras entidades oficiais em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao adjudicatário uma sanção correspondente a 25% das refeições fornecidas nesse mês à escola em que foram recolhidas amostras, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme o disposto na Cláusula 14ª.

e) **HACCP** - O adjudicatário fica obrigado a fornecer ao adjudicante toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo presente instrumento contratual. A documentação, após aprovada pelo Município de Tábua, será usada como referência e parâmetro de inspecções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções. Em caso de detecção de não conformidades em relação ao sistema HACCP, o adjudicante incorrerá em multas de valores entre € 250,00 e €1000,00 por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pelo município à ocorrência.

2 — Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Tábua pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 20% do preço constante da proposta adjudicada, com exclusão do IVA à taxa legal em vigor.

3 — Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo das alíneas a) a e) do n.º 1, relativamente aos serviços cujo incumprimento tenha determinado a resolução do contrato.

4 — Na determinação da gravidade do incumprimento, o Município de Tábua tem em conta, nomeadamente, a duração da infracção, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

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

6 — As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Tábua exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 15.^a

Força maior

1 — Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respectiva realização, alheias à vontade da parte afectada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

3 — Não constituem força maior, designadamente:

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

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

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

Cláusula 16.ª

Resolução por parte do contraente público

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Tábua pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente:

- a) Atraso total ou parcial na entrega das refeições objecto do contrato no prazo superior a um dia;
- b) Atraso sistemático na entrega de refeições superior a 30 minutos (período superior a 5 dias seguidos ou 10 interpolados);
- c) Incumprimento das normas de segurança e higiene alimentar referidas nas alíneas c) e d) da Cláusula 11.ª.
- d) Fornecimentos de refeições que não respeitem as regras estabelecidas para a elaboração das ementas.

2 — Nos casos previstos no número anterior, o Município de Tábua não está obrigado ao pagamento de qualquer indemnização.

Cláusula 17.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos.

Capítulo IV

Seguros

Cláusula 18.ª

Seguros

A cobertura através de contratos de seguro, nos termos da legislação aplicável, nomeadamente no que diz respeito a seguro de responsabilidade civil e de acidentes de trabalho, é da responsabilidade do prestador de serviços.

O Município de Tábua pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos, devendo o prestador de serviços fornecê-los no prazo de cinco dias.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 19.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Coimbra, com expressa renúncia a qualquer outro.

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 20.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 21.^a

Comunicações e notificações

- 1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
- 2 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.
- 3- Para contactos referentes à marcação de refeições, são indicados os responsáveis e formas de contacto, dos vários locais onde serão servidas refeições.

Estabelecimento	Morada	Responsável	Telefone	E-mail
Centro Escolar Santa Maria Maior - Tábua	Rua Simões Ferreira Tábua	Prof. Vítor Mendes	235 410 070	centroescolar_tabua@iol.pt
Jardim Infância de Ázere	Ázere 3420 – 011 Ázere	-----	917 636 612	-----
Jardim Infância de Candosa	Candosa 3420 – 021 Candosa	-----	917 636 864	-----
Jardim Infância de Espariz	Espariz 3420 – 105 Espariz	Educ. Lucinda Gomes	917 635 267	-----
Jardim de Infância de Sinde	Sinde 3420 – 255 Sinde	-----	917 635 552	-----
Jardim Infância de Tábua	Alameda Dr. Seabra Falcão 3420 – 301 Tábua	Educ. M ^a Carmo Pinto	965 052 115	mariacarmopinto@aetabua.pt
Cantina do Município de Tábua	Rua da Indústria Tábua	A designar	235410340	educacao@cm-tabua.pt
Direcção do agrupamento	----- --	Educ. Maria do Carmo Castanheira	965052115	mariacarmopinto@aetabua.pt

Cláusula 22.^a

Contagem dos prazos

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

Cláusula 23.^a

Legislação aplicável

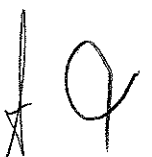
A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o regime previsto no Código dos Contratos Públicos (CCP), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de Janeiro, na sua actual redacção, e demais legislação aplicável.

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Quantidades e preços

- 1- Os preços unitários, consideram-se globais por refeição efectivamente servida.
- 2 - O preço do serviço prestado corresponderá ao produto do preço unitário por refeição pela quantidade de refeições servidas.



3 - O controlo da quantidade das refeições entregues, será feita através do Registo de Controlo de Refeições, assinado pelo responsável no estabelecimento e pelo representante do adjudicatário.

4 - A marcação e cobrança das refeições dos adultos será da responsabilidade do adjudicatário.

5 - O preço máximo a pagar pela refeição servida na cantina será 3,10€ (iva incluído).

6 - No caso de aquisição separadamente dos constituintes da refeição, os valores serão, incluindo IVA de: Pão – 0,15€; Sopa: 0,70€; Sobremesa: 0,60€; Prato: 1,90€

7 - No inicio do fornecimento, cada estabelecimento de Jardim de Infância e o Centro Escolar, indicará o número de refeições a serem servidas por dia.

Alguma alteração pontual a esta quantidade será indicada pelo respectivo estabelecimento até às 10h do dia em que a refeição será confeccionada.

No caso das refeições para adultos, a gestão do número de refeições, bem como a venda das respectivas senhas será da responsabilidade do adjudicatário.

Entrega das refeições objecto do contrato

1 - As refeições objecto do contrato, a serem entregues nos jardins-de-infância, são requisitadas pelos responsáveis de cada estabelecimento e serão entregues nos locais indicados, sendo da responsabilidade dos respectivos estabelecimentos o seu empratamento e distribuição pelos alunos.

2- As refeições a fornecer aos alunos do Centro Escolar de Tábua serão confeccionadas e servidas pelo adjudicatário no refeitório do estabelecimento.

3 – As refeições dos adultos serão confeccionadas e servidas, pelo prestador do serviço, na cantina do município.

2- Todas as despesas e custos inerentes ao transporte das refeições objecto do contrato são da responsabilidade do prestador de serviços.

Requisitos do fornecimento

1 - O adjudicatário será responsável pela confecção, empratamento e distribuição das refeições pelos alunos do Centro Escolar. Este serviço será feito entre as **12:00 e as 13:30**.

2 - No caso dos jardins-de-infância, a entidade adjudicatária será responsável pela confecção diária das refeições, a sua distribuição pelos diversos estabelecimentos, bem como pela recolha dos equipamentos utilizados para o transporte. As refeições devem ser entregues em cada estabelecimento, entre as **11h e as 11:45h**.

3 - O fornecimento de refeições, na cantina do Município será feito entre as 12h e as 14h.

4 - O empratamento e distribuição das refeições pelas crianças dos jardins-de-infância serão da responsabilidade de cada estabelecimento.

5 - O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

6 - É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de todas as matérias-primas alimentares, necessárias à confecção das refeições;

Constituição das ementas das crianças

1 - O adjudicatário deverá assegurar a diversidade e composição das ementas nos diversos elementos que a compõem (sopa, prato principal e sobremesa)

2 - As refeições objecto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confecção.

Cada refeição terá que cumprir obrigatoriamente a seguinte composição:

- Uma sopa de vegetais frescos, no mínimo de três qualidades, incluindo batata e pelo menos duas vezes por semana leguminosas secas;
- Um prato de carne ou de peixe, em dias alternados, com os respectivo acompanhamento que incluirá sempre um acompanhamento básico e legumes;
- Uma sobremesa;
- Um pão embalado de "mistura";
- Água (única bebida permitida).

3 - Deverão ser respeitadas as tabelas em anexo, no que diz respeito às capitações, bem como a lista de alimentos autorizados.

4 - As refeições das crianças poderão, no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando 80% das capitações estabelecidas.

Constituição das ementas para saídas para o exterior

1 - Nos dias, e nos estabelecimentos de ensino, em que se realizem saídas para o exterior (visitas de estudo, por exemplo) as refeições deverão ser constituídas por.

- 2 pães (50g): um com queijo (30g) e um com panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado.
- 1 peça de fruta (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada com faca)
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque
- 1 pacote (200ml) de néctar de fruta
- 1 garrafa de água

- 2 - O estabelecimento de ensino avisará o adjudicatário da necessidade de fornecimento de refeições para saídas para o exterior, no mínimo com 2 dias úteis de antecedência.
- 3 - O prestador de serviços poderá propor outras ementas, as quais terão que ser previamente aprovadas pelo responsável pelo estabelecimento.
- 4 - O fornecimento destas refeições não implica qualquer encargo adicional para o Município de Tábua.

Constituição das ementas dos adultos

- 1 - A refeição será constituída por:
 - a) Sopa;
 - b) Um prato à escolha entre prato de carne, prato de peixe ou prato de dieta;
 - c) Pão;
 - d) Sobremesa ou Fruta.
 - 2 - Deverá ser disponibilizada água em jarros.
 - 3 - Deverão ainda estar ao dispor dos utentes sumos e refrigerantes, os quais serão pagos separadamente.
 - 2 - Poderão ser disponibilizados ainda cerveja, vinho, ou outras bebidas alcoólicas, aos adultos.
- Deverão ser respeitadas as tabelas em anexo, no que diz respeito às captações, bem como a lista de alimentos autorizados.

Composição das ementas

Poderá ser servida canja de galinha duas vezes por mês em substituição da sopa de legumes.

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

Todos os dias deverão estar presentes legumes no prato, cozidos ou em salada crua, variando o seu tipo diariamente.

O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição ou, uma vez por semana em substituição de carne ou peixe, o que deverá acontecer pelo menos uma vez por mês..

Semanalmente deverá ser servido prato de carne tipo bife, carne assada ou estufada fatiada.

Pratos de peixe ou carne fraccionados, no máximo duas vezes por semana.

Deverá ser servido bacalhau, pelo menos, duas vezes por mês.

No caso de fritos ou salteados, deverão estar presentes apenas uma vez por semana e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes



O pão poderá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, embalado individualmente.

A sobremesa será constituída por fruta fresca, gelatina, doce ou iogurte.

A fruta deve ser servida pelo menos 3 vezes por semana, ser variada, não repetindo na mesma semana.

A fruta deve estar em adequado estado de maturação, em boas condições de apresentação e sem sinais de contaminação ou podridão.

A sobremesa constituída por doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana e quando não forem utilizados fritos. No caso de fruta cozida ou assada a sua confecção não deverá incluir açúcar ou geleia.

A fruta em calda poderá ser servida apenas 3 vezes por mês.

Nos dias em que a sobremesa seja doce deve ser fornecida fruta em acréscimo, numa percentagem de cerca de 10%, para quem não queira, ou não possa, comer doce.

As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam, 3 a 6 nos jardins-de-infância, e 6 a 10 no Centro Escolar, quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

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

Caso se verifique que a dose unitária definida não é suficiente para suprir as necessidades dos utentes, o adjudicatário obriga-se a proceder às necessárias rectificações, aumentando as quantidades de alimentos servidas em cada refeição.

Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que o estabelecimento de educação e ensino e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo dos produtos que por vezes as crianças/alunos "dispensam", nomeadamente a sopa e os legumes e saladas, persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos e procedendo sempre ao "empratamento" de todos os componentes da refeição, nas quantidades previstas, para todos e cada um dos alunos/crianças.

Elaboração das ementas

1 - O adjudicatário deverá enviar as ementas para o mês seguinte, por mail, até ao dia 10 do mês para o gabinete da vereadora do pelouro do educação (educacao@cm-tabua.pt) e para a direcção do agrupamento, para que as mesmas possam ser analisadas e indicadas eventuais alterações.

- 2 - O adjudicatário alterará as ementas sempre que solicitado.
 - 3 - Caso o adjudicante não se pronuncie no prazo de cinco dias pós a recepção das ementas, estas são consideradas aprovadas.
 - 4 - As ementas aprovadas pelo Município serão enviadas pelo adjudicatário aos estabelecimentos até 15 dias antes da semana a que se referem.
 - 5 - As ementas da cantina, para a semana seguinte serão afixadas, no local, até a 5ª feira-anterior.
 - 6 - Eventualmente e sob solicitação da Município de Tábua devem ser postas à disposição dietas especiais, autorizadas em carácter excepcional para atender a situações específicas de saúde, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima do dia. Estas solicitações serão enviadas ao fornecedor do serviço, até às 16h:00m, do dia útil anterior ao fornecimento respectivo, ou em casos imprevisíveis, até às 9:30h do próprio dia.
 - 7 - A designação das ementas deverá ser clara e completa, de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando designações do tipo “salada primavera” ou “cherna à portuguesa”, descrevendo todos os elementos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo e especificação da sobremesa a ser servida.
- As ementas a entregar, devem fazer-se acompanhar sempre da respectiva ficha técnica que indicará:
- Composição da refeição
 - Matéria-prima utilizada
 - Descrição dos métodos culinários
 - Valor energético da refeição
 - Contribuição calórica dos diferentes macronutrientes (lipidos, glícidos e proteínas)
- 8 - O representante da firma deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada no prato principal.
 - 9 - As fichas técnica deverão estar arquivadas, juntamente com as ementas, nas respectivas cozinhas.

Preparação e confecção

A fruta e os legumes devem ser servidos lavados e desinfetados.

Deverão ser contemplados todos os tipos de confecção tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos e guisados, etc, alternado diariamente.

É obrigatório o uso de métodos de confecção saudáveis (cozer, estufar, grelhar, assar no forno sem gordura), devidamente adequados aos recursos (físicos, materiais) disponíveis.

Em função das condições existentes, o adjudicatário deverá promover a alternância diária nos métodos de confecção utilizados e na preparação diversificada dos alimentos.

O adjudicatário compromete-se a garantir adequados procedimentos de confecção que salvaguardem a qualidade das refeições, designadamente no que diz respeito à textura, consistência, aroma e paladar característico dos alimentos (“ex: arroz cujos grãos fiquem soltos”). A confecção deverá cumprir a relação tempo/temperatura que proporcione ainda a adequada cozedura (nem escassa nem excessiva) dos alimentos.

O óleo dos fritos deverá ser testado após cada utilização.

A gordura utilizada para a confecção e tempero deverá ser obrigatoriamente o azeite de boa qualidade, do tipo “virgem extra”. Dá-se apenas alternativa de utilização de óleo de amendoim para as frituras.

Na sopa, o azeite deve ser adicionado a cru.

Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega, nos jardins-de-infância, de garrafas de azeite “virgem extra” (conforme legislação em vigor no sector), ficando ao encargo do pessoal dos mesmos a colocação do azeite no prato de cada criança.

Será interdita a utilização de:

- Molhos industriais
- Vísceras e enchidos na confecção de qualquer prato, excepto salsichas e fiambre;
- Bacon, carnes gordas e chispe na confecção de cozido à portuguesa, feijoada ou rancho, que poderão ser servidas apenas uma vez por mês;
- Produtos liofilizados como o puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros na confecção da sopa;
- Caldos de carne ou peixe, bem como intensificadores de sabor, ou outros aditivos (ex: corantes, bicabornato de sódio, etc)
- Vinhos para tempero.

É interdita a utilização de sobremesas instantâneas, com excepção de mousse de chocolate, pudins ou gelatina, devendo esta ser exclusivamente de origem vegetal.

Os produtos hortícolas para saladas e a fruta devem ser desinfectados de acordo com procedimento adequado (exemplo: pastilhas de desinfectação).

Todos os procedimentos inerentes à preparação, confecção e distribuição de alimentos deverão respeitar as temperaturas recomendadas

É proibida a utilização de géneros alimentícios que não cumpram os critérios sanitários e de qualidade previstos, em conformidade com a legislação vigente.

É proibida a confecção ou utilização diferida de alimentos (inclusivé molhos e conservas) entendendo-se por tal, a confecção ou utilização prévia de géneros alimentícios, cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.

Transporte de refeições

O adjudicatário obriga-se ao correcto acondicionamento, contentorização e transporte das refeições do local onde são confeccionadas até ao local onde são servidas, cumprindo o estipulado na legislação em vigor;

O transporte das refeições deverá ser efectuado em veículos destinados exclusivamente para esse fim, de modo a que seja garantida a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo das temperaturas.

O adjudicatário afectará à presente prestação de serviços o número de veículos que achar conveniente para assegurar e responder às exigências do serviço solicitado.

O transporte de refeições deve ser efectuado em recipientes térmicos adequados e específicos para sólidos ou para líquidos, consoante os casos, devidamente isolados para evitarem o derrame do alimento durante o transporte.

Os contentores de transporte dos alimentos devem ser de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de alimento e ao tempo necessário para a entrega do serviço.

O Município de Tábua possui contentores e malas térmicas que poderão ser colocadas à disposição do adjudicatário, caso este considere que são adequadas para cumprir as exigências do concurso.

Este facto não desobriga o adjudicatário de fornecer os restantes recipientes necessários ao transporte dos alimentos.

A manutenção, higienização e limpeza dos equipamentos, eventualmente cedidos pelo Município de Tábua, ficarão a cargo do adjudicatário, obrigando-se este a entrega-las no final do contrato em perfeitas condições de uso.

Transporte, recepção, armazenamento e conservação de matérias primas

1 - É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições.

2 - Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário.

3 - Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas.

4 - O adjudicatário é responsável pelas etapas de transporte, recepção, armazenamento e conservação dos géneros alimentícios, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene destes produtos.

Fornecimentos diversos

1 - É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento de guardanapos de papel, de folha dupla, das toalhas de papel a colocar nos tabuleiros, bem como de película aderente ou outro material para o revestimento de embalagens individuais

2 - Os produtos destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, designadamente sabonete líquido, desinfectante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis, são da sua inteira responsabilidade.

3 - São ainda da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento e colocação dos consumíveis (toalhas de papel, papel higiénico, detergente líquido) nas instalações sanitárias afectas ao seu pessoal bem como das afectas aos utentes no caso da cantina do município.

Verificação e controlo de fornecimento

1 - Cada estabelecimento, através do seu representante, deverá efectuar diariamente, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação aplicáveis referidas no Registo de Controlo de Refeições.

2 - Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o estabelecimento de educação e ensino enviará ao Município o *Registo de Controlo de Refeições*, com a máxima urgência.

3 - Todas as actividades de inspecção e controlo, ou outras ligadas à segurança alimentar, nomeadamente referentes ao sistema da HACCP, serão da responsabilidade do adjudicatário.

4 - O adjudicatário obriga-se a permitir a verificação dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confecção bem como a documentação referente ao sistema de HACCP.

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

6 - Sempre que se verifiquem não conformidades no fornecimento, tais como presença de objectos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspecto, sabor a produtos deterioradas, má confecção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do prezo previsto, ou outras, o adjudicatário obriga-se a informar por escrito, no prazo de um mês, o Município de Tábua das acções correctivas adoptadas, apresentando provas das mesmas, designadamente análises efectuadas, bem como dos resultados obtidos.

Instalações, Equipamento e Material

- 1 - O município coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações para a confecção e distribuição das refeições incluindo o equipamento (fixo e móvel) e outro material, necessário ao presente fornecimento, à excepção do equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas, que deverá ser fornecido pelo adjudicatário.
- 2 - Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores, as zonas de carga e descarga dos produtos, bem como todos os anexos.
- 3 - Qualquer utilização do espaço da cozinha para outros efeitos que não os contratados e/ou fornecimento a entidades terceiras, obrigam a autorização prévia da entidade adjudicante enquanto instituição responsável pelo espaço, funcionalidade e manutenção.
- 4 - Os concorrentes deverão, antes da entrega das propostas, efectuar uma visita aos locais sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.
- 5 - O adjudicatário fica responsável pela correcta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal.
- 6 - É responsabilidade do adjudicatário os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 7 - O adjudicatário fica obrigado, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por "palamenta", constituído por talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas escumadeiras, pinças, etc., etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário e inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos lectivos. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao Município adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao adjudicatário, em qualquer das facturas subsequentes ao evento.
- 8 - No início da prestação do serviço deverá o Município entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à acta a subscrever pelas partes.

- 9 - No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos 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 o adjudicatário a respectiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório no final de cada período lectivo.
- 10 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município, em bom estado de conservação e funcionamento.
- 11 - Cabe ao adjudicatário a limpeza, higienização e arrumação de todos os utensílios utilizados na confecção das refeições.
- 12 - O adjudicatário é responsável pela arrumação, lavagem e desinfecção do equipamento que se destina ao transporte de alimentação.
- 13 - A loiça e utensílios utilizados em cada jardim-de-infância serão propriedade de cada estabelecimento, sendo este responsável pela respectiva higienização.
- 14 - O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza diária e desinfecção das instalações, afectas ao serviço a prestar, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correcta 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.
- 15 - No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento da cozinha e refeitório para que o início de funcionamento do serviço ocorra nas melhores condições. O adjudicatário compromete-se também a, nos dois dias úteis imediatos ao encerramento da cozinha (no final de cada período lectivo), garantir profunda limpeza e arrumação geral das instalações e equipamento.
- 16 - É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza da chaminé e exaustor, incluindo conduta, motor e filtros.
- 17 - O fornecimento de gás, electricidade e água, bem como a desinfestação das instalações, será da responsabilidade do Município de Tábua
- 18 - As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respectivos registos.
- 19 - Nos períodos de interrupção das actividades lectivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, com excepção dos necessários ao fornecimento de refeições dos adultos na cantina do município. Em caso de problemas com os produtos armazenados o Município não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a verificar-se.

20 - A temperatura dos óleos de fritura terá que ser controlada no início de cada fritura e a sua qualidade testada após cada utilização, devendo estes dados ficar registados em impresso próprio. O adjudicatário terá que possuir testes rápidos ou outro sistema de avaliação de compostos polares, que permita o controlo eficaz da qualidade dos óleos de fritura.

21 - Os encargos resultantes das reparações do equipamento cedido pela Município ou propriedade da empresa adjudicatária, nomeadamente a substituição de peças, materiais ou equipamentos, todos os trabalhos de reparação que sejam indispensáveis para assegurar a perfeição e o uso normal dos bens, nas condições previstas e para as quais foram concebidas, são da responsabilidade do adjudicatário.

22 - As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede eléctrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade do Município, desde que não decorram do uso inadequado ou negligente por parte do adjudicatário.

23 - Em situação de furto às instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios ou equipamento do adjudicatário, a Câmara Municipal, não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.

Pessoal

1 - O adjudicatário deverá garantir o pessoal necessário à confecção e distribuição das refeições, bem como para a limpeza dos equipamentos e instalações utilizadas.

2 - No caso do Centro Escolar deverá ter no mínimo quatro trabalhadores, sendo um deles obrigatoriamente cozinheiro.

3 - O n.º de trabalhadores proposto, não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

4 - O adjudicatário nomeará um responsável operacional junto do Município, relativamente a assuntos técnicos e processuais da prestação de serviços. Este elemento terá competência para tomar todas as decisões necessárias ao bom funcionamento do serviço.

5 - O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua actividade e apresentar-se devidamente fardado, respeitando as condições de higiene e salubridade públicas, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respectivas sanções e encargos ao adjudicatário.

6 - O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).

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

O pessoal deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas. Em caso de incorrecção por parte de algum colaborador da empresa, poderá o município exigir a sua retirada do circuito de fornecimento em causa.

São da exclusiva responsabilidade do adjudicatário as obrigações relativas ao pessoal empregado na execução dos trabalhos afectos ao fornecimento, à sua aptidão profissional e à sua disciplina.

O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho, não podendo encontrar-se ao serviço pessoal cujas condições de saúde possam promover contágio ou situações de risco para a saúde pública.

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

A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- Nome das pessoa afectas ao serviço;
- Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- Horário de Trabalho;
- Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

O número e categorias dos trabalhadores em serviço serão os constantes na proposta do adjudicatário.

Não poderá ser considerado pessoal contratado em regime de tempo parcial ou estagiários.

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

Acesso à cantina do município

O acesso à cantina do Município será exclusivo a funcionários, familiares directos dos funcionários, agentes da protecção civil, bem como a alunos e professores da escola profissional EPTOLIVA.

Poderá ser permitido a acesso a outras pessoas, não acima referidas, com autorização expressa do município.

Transporte de Lixo

O transporte do lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário, devendo a mesma ser selectiva.

O adjudicatário deverá assegurar que o lixo produzido na cozinha fica devidamente acondicionado.

É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento.

Pessoas Estranhas ao Serviço

O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confecção, empratamento e distribuição a presença de pessoas estranhas ao serviço, com excepção de devidamente autorizadas pelo município.

A entrada nas instalações da cozinha será apenas permitida a quem se apresente devidamente protegido.

Representação

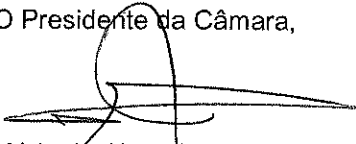
O adjudicatário, antes do início do serviço, deverá informar, por escrito, o Município de Tábua da pessoa e respectiva categoria que o representará.

A eventual substituição do referido representante deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

O representante da entidade adjudicante, em cada estabelecimento de educação e ensino será nomeado pelo Município de Tábua.

Paços do Município de Tábua, Agosto de 2014

O Presidente da Câmara,


Mário de Almeida Loureiro