Azeméis é vida

Câmara Municipal

CADERNO DE ENCARGOS- Concurso Público

Nº 18/13 - do Concurso Público para "Fornecimento de Refeições para os Alunos do 1º Ciclo e Jardins de Infância do Concelho para o Ano Letivo de 2013/2014"

ÍNDICE

CADERNO DE ENCARGOS 2
CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS 2
CLÁUSULA 1ª (OBJETO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS) 2
CLÁUSULA 2ª (PREÇO BASE) 15
CLÁUSULA 3ª (CONTRATO) 15
CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS 16
SECÇÃO I - OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS 16
SUBSECÇÃO I - DISPOSIÇÕES GERAIS 16
CLÁUSULA 4ª (OBRIGAÇÕES PRINCIPAIS DO PRESTADOR DE SERVIÇOS) 16
CLÁUSULA 5ª (PRAZO DO FORNECIMENTO) 16
CLÁUSULA 6ª (ENTREGA DAS REFEIÇÕES OBJETO DO CONTRATO) 17
SUBSECÇÃO III - DEVER DE SIGILO 17
CLÁUSULA 7ª (OBJETO DO DEVER DE SIGILO) 17
SECÇÃO II – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE OLIVEIRA DE AZEMÉIS 17
CLÁUSULA 8º (PREÇO CONTRATUAL) 17
CLÁUSULA 9ª (CONDIÇÕES DE PAGAMENTO) 18
CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO 19
CLÁUSULA 10ª (PENALIDADES CONTRATUAIS) 19
CLÁUSULA 11ª (FORÇA MAIOR) 20
CLÁUSULA 12ª (RESOLUÇÃO POR PARTE DO CONTRAENTE PÚBLICO) 21
CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS 22
CLÁUSULA 13ª (LEGISLAÇÃO APLICÁVEL) 22

Azeméis é vida

Câmara Municipal

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula 1ª

(Objeto e especificações técnicas)

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais cujo objeto principal é o "**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS DO 1º CICLO E JARDINS DE INFÂNCIA DO CONCELHO PARA O ANO LETIVO DE 2013/2014**".

2. Quantidades e especificações técnicas a satisfazer:

O fornecimento de refeições em refeitórios escolares visa assegurar uma alimentação completa, equilibrada e adequada às necessidades da população do ensino do pré-escolar e do 1º ciclo, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios. Neste fornecimento deverão ser incluídos os guardanapos de papel de tamanho adequado ao efeito, toalhetes individuais de papel descartáveis em quantidade e qualidade adequada.

Nota: As refeições são confecionadas em local externo à escola (instalações próprias da empresa ou outro, não podendo a distância entre a unidade de produção (devidamente licenciada) e locais de entrega ser superior a 75km) devendo ser transportadas nas devidas condições e nos termos da lei (Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor). A entrega deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade nos refeitórios das escolas seguidamente enumeradas, ou, em caso excecionais, noutras instalações a indicar pelo Município de Oliveira de Azeméis (MOA).

O adjudicatário é o responsável cível e criminalmente pela higiene e segurança alimentar e HACCP, bem como pelas condições higio-sanitárias associadas ao fornecimento das refeições escolares.

A preparação, transformação, fabrico, embalagem, armazenagem, transporte, distribuição, manuseamento e venda ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios é inteiramente da responsabilidade do adjudicatário, e devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o Regulamento da Higiene dos Géneros Alimentícios, nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Dec. Lei 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

2.1. Quantidades estimadas (podendo haver oscilações, decréscimo ou aumento, não podendo, em caso algum ser ultrapassado o preço contratual):

Quantidades

- **1140** (mil cento e quarenta) refeições diárias (1110 crianças e 30 adultos)

Nota: Os refeitórios existentes consistem, maioritariamente em espaços adaptados em que se servem as refeições.

2.2. Quadro moradas e contactos

Agrupamento	Escola	Morada	Telefone
Agrupamento de escolas Soares Basto	EB1 n.º 1 de Oliveira de Azeméis	Rua Prof. Arnaldo Costeira 3720 - 271 Oliveira de Azeméis	963362812
	JI de O. AZ Nº1 (Feira dos Onze)	Largo da Feira dos Onze 3720 O. Azeméis	963362526
	JI de O. AZ Nº 4	Rua da Imprensa Oliveirense 3720-305 O. Azeméis	963363145
	JI/EB1 de UI	Pinheiral, nº 60 3720-596 UI	963362788
Agrupamento de escolas Ferreira de Castro	JI/EB1 n.º 2 de Oliveira de Azeméis	Av. Francisco Tavares 3720-268 O. Azeméis	963362966
	JI Vermoim	Lugar de St. António 3720-190 Ossela	963392616
	EB1 de Ossela (Pólo Selores)	Pólo Selores - Ossela 3720-152 Oliveira de Azeméis	256482299
Agrupamento de escolas Fajões	JI/EB1 de Carregosa	Rua D. Manuel II 3720 - 018 Carregosa	963393023
	JI/EB de Azagães	Rua João Correia 3720-012 Azagães, Carregosa (OAZ)	963392904
	EB1 de Cesar	Rua Francisco Portal e Silva 3700 Cesar	963392527
	JI/EB1 de Fajões - Pólo Areal	Lugar do Areal Fajões 3700-656 Oliveira de Azeméis	963392760
	EB1 de Fajões – Pólo Casalmarinho	Rua de S. Martinho 3700-667 Fajões	963391482
	JI/EB1 de Macieira de Sarnes	Rua dos Ingleses, n.º 30 3700 Macieira de Sarnes	963392750

Azeméis é vida

Câmara Municipal

Agrupamento	Escola	Morada	Telefone
Agrupamento de Escolas Dr. Ferreira da Silva	EB1 de Faria de Baixo	Rua Prof. Abel Godinho 3720-657 Vila de Cucujães (OAZ)	963393529
	JI Faria de Baixo		963393330
	JI/EB1 do Picoto	Av. João Pinto Bessa 3720 Vila de Cucujães	963393260
	EB Maria Godinho	3700 Nogueira do Cravo	963392714
	JI/EB Largo Feira - N Cravo	Largo da Feira dos 27 3700-786 Nogueira do Cravo	963392645
	JI/EB de Bustelo	Rua Centro Vidreiro, n.º 1500 3720-626 S. Roque	963393654
Agrupamento de escolas de Loureiro	JI/EB1 de Palmaz	Rua da Igreja 3720-423 Palmaz	963361495
	EB1 da Areosa	Rua do Pinheiro, nº 407 3720-461 P. Bemposta (OAZ)	256999145
	JI/EB1 do Curval	Rua das Escolas 3720-471 Pinheiro da Bemposta	963393221
	JI de Figueiredo	Rua do Areal n.º 165 3720-474 Pinheiro da Bemposta	256991869

3. Ementas e Alimentos Autorizados

3.1. Na elaboração das ementas deverão ser tomadas em conta a composição, o equilíbrio nutricional, preferindo a utilização de produtos em perfeito estado de salubridade e frescos, naturais e de boa qualidade.

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

a) Uma sopa baseada em vegetais frescos, no mínimo de três qualidades, incluindo batata e, pelo menos duas vezes por semana, leguminosas secas. Poderá ser servida canja de galinha duas vezes por mês em substituição da sopa de legumes.

b) Um prato de carne ou peixe, alternando diariamente.

c) 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.

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

e) O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição ou, uma vez por semana, em substituição da carne ou peixe.

f) Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos e guisados, etc…, alternando diariamente.

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

h) Um pão de "mistura", preferencialmente "pão vida", de acordo com as especificações da AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação, Pastelaria e Similares do Norte (embalado e com cerca de 25gr), por criança, devendo, no entanto, ser seguidas as seguintes regras:

- **50%** das refeições escolares servidas diariamente deverão ser acompanhadas por pão;
- os restantes **50%** deverão ser fornecidos e servidos diariamente como sandes para o lanche das crianças das escolas com serviço da componente de apoio à família, nomeadamente EB n.º 1 de Oliveira de Azeméis; JI/EB1 de UI; JI/EB1 n.º 2 de Oliveira de Azeméis; JI/EB1 de Carregosa; JI/EB de Azagães; JI/EB 1 de Macieira de Sarnes; JI/EB1 do Picoto; EB Maria Godinho; EB1 da Areosa e JI/EB1 do Curval e outro a indicar até à percentagem máxima referenciada. Os produtos a utilizar nas sandes podem ser fiambre, manteiga, queijo, marmelada ou pasta de chocolate, com preferência para os três primeiros.
- O pão poderá ser substituído, uma vez por semana, por broa de milho ou pão de centeio, individualmente embalado sem colocar em questão o ponto referido anteriormente (lanches escolares).

i) Uma sobremesa, constituída por fruta fresca, gelatina (origem vegetal), doce ou iogurte.

j) A fruta fresca deve ser servida pelo menos três vezes por semana, devendo ser de tipo variado, em estado de maturação adequado, em boas condições de apresentação e sem sinais de contaminação ou podridão.

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

l) Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate, pudim e gelatina, devendo ser a última exclusivamente de origem vegetal.

m) A fruta em calda poderá surgir apenas três vezes por mês.

n) Nos dias em que a sobremesa seja doce, deve ser fornecida fruta em acréscimo, numa percentagem aproximada de 10%, destinada às crianças que não possam ou não queiram sobremesa doce.

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

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

q) Em pratos cozidos de peixe ou de carne, sempre que seja necessária adição de azeite, deverá o adjudicatário garantir a entrega de garrafas de azeite "Virgem Extra" (conforme legislação em vigor para o setor), ficando ao encargo das assistentes operacionais afetas ao adjudicante/refeitório a colocação do azeite em cada prato de cada criança.

3.3. As refeições deverão respeitar o escalão etário a que se destinam (3 aos 10 anos), quer na quantidade quer na qualidade, suprimindo os produtos não aconselháveis e que possam influenciar negativamente a saúde ou os hábitos alimentares das crianças.

3.4. Na prestação do serviço de refeições, o adjudicatário deve ter em linha de conta o facto de algumas crianças poderem desejar repetir a sopa e/ou os alimentos constituintes do prato principal da ementa diária. Caso se verifique que, de acordo com as características específicas dos grupos/escolas, a dose unitária definida não é suficiente para suprir as necessidades dos alunos, o adjudicatário obriga-se, antecipadamente e diariamente, a proceder aos necessários ajustes, aumentando as quantidades dos alimentos entregues nessas escolas em cada refeição.

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

3.5 Será interdita a utilização de:

- molhos industriais,
- Vísceras e enchidos na confeção de qualquer prato, exceto salsichas e fiambre;

- bacon, carnes gordas e chispe na confeção de cozido à portuguesa, feijoada e rancho, refeições que poderão ser servidas apenas uma vez por mês;

- produtos liofilizados como o puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros na confeção da sopa;

- caldos de carne ou peixe, bem como de intensificadores de sabor.

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

3.7. O Adjudicatário compromete-se a fornecer uma refeição adaptada e adequada nos dias em que ocorram atividades fora do estabelecimento de ensino (piqueniques e visitas de estudo) e que haja necessidade do fornecimento de refeição a qual deverá ser constituída por:

- dois pães (50g): um com queijo ou com fiambre e um com bife, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;

- uma peça de fruta (devidamente lavada e desinfetada);

- um queque (embalado individualmente) ou uma dose individual de biscoitos ou bolachas tipo *Maria* (4 a 6 bolachas);

- um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou um iogurte líquido natural ou de aroma;

- uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl – com ph entre 5.8 e 8.2.

Nota: Reforça-se que o transporte e acondicionamento destas refeições devem cumprir com o estipulado na legislação em vigor.

3.8. A designação das ementas deverá ser clara e completa de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango à espanhola", descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição, assim como o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta, especificar o tipo de fruta).

3.9. A empresa deverá enviar a proposta das ementas para o mês seguinte, até ao dia 10 (dez) do mês anterior, para a Divisão Municipal de Educação (d.educacao@cm-oaz.pt), se possível em formato digital, de modo a que o MOA/Divisão Municipal de Educação as possa aprovar e efetuar as necessárias e eventuais propostas de alteração.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

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

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

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

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

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

4. Fornecimento e Transporte:

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

4.2. O transporte dos alimentos deve ser realizado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, de modo a ser garantida a qualidade e características técnicas gerais das refeições, nomeadamente as normas constantes no Reg. (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (e respetivas alterações) e no Reg. (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

4.3. O transporte das refeições terá que ser realizado em veículos com condições térmicas adequadas, exclusivamente utilizadas para esse fim e que possuam meios de verificação da temperatura. O adjudicatário afetará à presente prestação de serviços o número de veículos que achar conveniente para assegurar e responder às exigências do serviço solicitado no presente concurso, nomeadamente no que concerne às horas de entrega e à temperatura dos alimentos.

Notas:

Azeméis é vida

Câmara Municipal

1. o número de veículos a afetar não poderá ser inferior a 2 (duas) viaturas.

2. o adjudicatário deverá possuir em vigor (para todos os equipamentos afetos à prestação de serviços), o certificado para equipamentos isotérmicos, refrigerados, frigoríficos ou caloríficos, utilizados nos transportes terrestres, seja próprio, alugado ou sob qualquer outra forma. O Município de Oliveira de Azeméis pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental dos documentos referidos, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 5 (cinco) dias.

4.4. O transporte dos alimentos deve ser realizado em recipientes térmicos adequados e específicos para sólidos ou para líquidos, consoante os casos, de fácil higienização e que garantam as temperaturas adequadas na distribuição e conservação das mesmas exigidas por lei e devidamente isolados para evitar o derrame do alimento aquando o seu transporte.

Nota: Neste ponto inclui-se o transporte de saladas e sobremesas (que necessitam de frio), que deverão respeitar os requisitos mínimos de temperatura e condições higio-sanitárias, nomeadamente em recipientes térmicos específicos para frio.

4.5. O adjudicatário deve garantir que a temperatura de acondicionamento da refeição no ato de entrega é, no mínimo, igual a 65ºC. Por forma a comprovar a temperatura dos alimentos, deverá o adjudicatário fazer-se acompanhar de termómetro(s), para posterior verificação e inserção do resultado obtido no "Registo Diário de fornecimento de refeições", referido na alínea a), do ponto 7.1, desta Cláusula.

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

4.6. As refeições devem ser produzidas diariamente e entregues no próprio dia nas escolas, refeitórios ou outros espaços indicados, nas devidas condições, entre as onze horas (11h) e as onze horas e quarenta e cinco minutos (11h45), podendo haver ajustamentos de acordo com as indicações de cada escola.

4.7. O número de refeições será confirmado pelo responsável do refeitório dos Jardins-de-Infância e escola de Ensino Básico até às nove horas e trinta minutos (9h30m) do dia a que se destinam, bem como a necessidade de dietas, caso se aplique, para o próprio dia.

4.8. Excetuam-se do previsto no número anterior os casos das refeições fornecidas no exterior da escola aquando de visitas de estudo ou atividades fora do estabelecimento de ensino, que

devem ser comunicadas ao adjudicatário com 5 (cinco) dias de antecedência, sendo a confirmação feita vinte e quatro horas (24h) antes do evento/atividade.

A anulação ou desmarcação deverá ser feita com antecedência mínima de vinte e quatro horas (24h).

5. Pessoal afeto ao fornecimento objeto de contratação

5.1. O pessoal responsável pelo embalamento, pela confeção, transporte e entrega das refeições deverá ter formação adequada e cumprir a regulamentação existente, bem como manifestar adequação nas atitudes e posturas no relacionamento com os elementos das escolas. Em caso de incorreção por parte de algum colaborador da empresa, poderá o Município exigir a sua retirada do circuito de fornecimento em causa.

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

5.3. O pessoal cuja atividade esteja diretamente relacionada com a confeção, deverá possuir fardamento apropriado, de acordo com todas as condições de higiene e salubridade públicas.

5.4. O Adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida, a higiene, a saúde e a segurança no trabalho do pessoal empregado no serviço de fornecimento objeto de contratação e 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 contágios ou situações de risco para a saúde pública.

6. Responsabilidades, fiscalização e acompanhamento do contrato

6.1. O adjudicatário estará sujeito à fiscalização do MOA que será assegurada pela Divisão Municipal de Educação. Para manter uma articulação permanente com a entidade adjudicante no âmbito do presente fornecimento, o adjudicatário obriga-se a deslocar-se semanalmente à Divisão Municipal de Educação, nas horas a determinar pela fiscalização, para efeitos da entidade adjudicante transmitir anomalias ocorridas e ou questões pertinentes, ou que se relevem de interesse para a exploração da mesma e resolução atempada. Este procedimento não invalida a existência de outras vias e frequências de contacto, nomeadamente telefónica, eletrónica ou outra de modo a agilizar a comunicação e promover a correção de situações advenientes.

6.2. O MOA poderá fiscalizar o cumprimento das leis e regulamentos aplicáveis e, bem assim, das cláusulas do contrato de fornecimento de refeições, onde quer que o adjudicatário exerça a sua atividade, podendo para tanto, exigir-lhes as informações e os documentos que considerar necessários.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

6.3. A fiscalização dispõe, no exercício das suas funções, de livre acesso a todos os equipamentos afetos ao fornecimento e a todas as instalações do Adjudicatário.

6.4. Na proposta o adjudicatário deverá indicar, por escrito e com a suficiente clareza:

- qual o técnico e respetiva categoria (com a qualificação de Nutricionista ou área similar) a quem será atribuída a direção técnica da presente contratação e que o representará:

  - Junto do MOA,
  - Junto do órgão de gestão de cada Escola/Agrupamento.
  - na comissão de verificação do fornecimento e nas vistorias periódicas a realizar de acordo com o plano de acompanhamento a fornecer pelo Município no início do presente contrato (neste caso deve ser obrigatoriamente um técnico superior de nutrição ou com área similar).

- Deverá ainda indicar a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária, em cada agrupamento.

Nota: o adjudicatário deverá garantir que a(s) pessoa(s) responsável(is) pela distribuição diária, em cada agrupamento, possuem conhecimentos técnicos e específicos no que concerne aos princípios de higiene e segurança alimentar.

6.5. O Adjudicatário é obrigado a dar conhecimento à fiscalização do domicílio e telefone do(s) Técnico(s) responsável(is) pelo fornecimento e do(s) encarregado(s) adstritos à distribuição de refeições, de forma a ser possível alertá-los sempre que haja a necessidade de efetuar trabalhos com urgência e para que estes disponibilizem, em tempo útil, os equipamentos, as viaturas e o pessoal necessários à resolução de problemas surgidos.

6.6. Caso, a qualquer momento, venha a ocorrer a substituição do diretor técnico da presente contratação, tal como indicado na Proposta, o adjudicatário deverá informar a entidade adjudicante, por escrito, e com suficiente clareza, por forma a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo, no prazo de cinco dias úteis, do nome do novo Diretor Técnico, indicando a sua qualificação técnica e juntando o seu *Curriculum vitae*, bem como indicando se o mesmo pertence, ou não, aos seus quadros técnicos, submetendo à aprovação prévia da entidade adjudicante.

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

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

6.9. A entidade adjudicante poderá, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho no fornecimento objeto de contratação ou que se revelem de interesse para a execução do mesmo, impor a substituição do Diretor Técnico do respetivo fornecimento.

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

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

6.12. A entidade adjudicante poderá impor a substituição de qualquer dos técnicos referidos no número anterior, a todo o tempo e por quaisquer motivos relacionados com o seu desempenho no fornecimento objeto de contratação ou que se relevem de interesse para a execução do mesmo.

6.13. A eventual alteração da unidade de produção das refeições, deverá ser solicitada por escrito e está sujeita à aprovação prévia por parte do MOA, com consequente entrega, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, do documento comprovativo de licenciamento da nova unidade.

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

7. Verificação e controlo do fornecimento

7.1. A verificação e controlo da quantidade e qualidade das refeições será efetuada:

a) diariamente, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores de estabelecimento, devendo esta verificação ser registada em impresso próprio, constante no anexo ao presente documento (Registo Diário de fornecimento de refeições), o qual será arquivado e entregue uma cópia ao responsável da empresa, devidamente assinado pelo responsável pelo refeitório/escola e pelo elemento do adjudicatário responsável pela distribuição das refeições em cada agrupamento. O registo mencionado será enviado, pelos responsáveis dos refeitórios e coordenadores de estabelecimento, ao MOA/Divisão Municipal de Educação sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato.

O adjudicatário obriga-se ao envio mensal, por via eletrónica para o Município (d.educacao@cm-oaz.pt), do resumo das avaliações realizadas diariamente. O referido resumo poderá ser enviado aquando do envio da fatura.

b) semanalmente, pela comissão de acompanhamento composta por um representante do Município, um representante do adjudicatário e um representante do agrupamento em causa. Poderá ainda esta comissão integrar um elemento da Unidade de Saúde Pública do ACES – Aveiro Norte – Entre Douro e Vouga 2, a título de convidado.

Esta verificação será efetuada por amostragem, sendo os agrupamentos escolhidos aleatoriamente, correspondendo cada visita a um valor maior ou igual a 10% do total dos refeitórios.

Em caso de incumprimento ou da existência de registos de ocorrência que o justifiquem, esta comissão fará uma verificação dirigida às situações denunciadas.

c) pontualmente, sempre que se verifiquem situações de *não conformidade*, ou que exijam intervenção corretiva, as responsáveis pelos refeitórios e coordenadores de estabelecimento deverão enviar ao Município um registo da ocorrência em causa, devidamente preenchido e fundamentado.

7.2. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações fabris, o exame dos produtos em fase de armazenamento, preparação e embalamento, preparação e confeção, a documentação referente aos sistemas de HACCP, as análises microbiológicas e químicas dos produtos confecionados, utensílios, equipamentos, superfícies e manipuladores aos representantes da entidade adjudicante.

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

7.4. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o representante da escola deverá de imediato contactar as autoridades competentes e proceder de acordo com as instruções que lhe forem dadas, bem como informar o Município de Oliveira de Azeméis/Divisão Municipal de Educação.

8. Campanhas de Sensibilização

8.1. A educação alimentar é um instrumento que visa, sobretudo, a tomada de consciência e a mudança de comportamentos e atitudes individuais no que respeita aos hábitos alimentares saudáveis. O papel da sensibilização para a nutrição e vida saudável tem sido muito abordado como uma ferramenta essencial para se atingir uma mudança de atitudes em relação à proteção da saúde e bem-estar de cada um.

A sensibilização alimentar pretende atingir uma predisposição da população para uma mudança de atitudes. No entanto, essa mudança de atitudes só se pode verificar se a população for educada, ou seja, depois de sensibilizada lhe forem apresentados os meios de mudança que levem a uma atitude mais correta para com a alimentação.

8.2. Nestes termos constituirá obrigação do Adjudicatário realizar:

- ao longo do ano letivo, 5 (cinco) sessões de sensibilização para os pais (com a duração de cerca de duas horas), nos locais e datas a indicar pela Divisão Municipal de Educação.

- ao longo do ano letivo, até 5 (cinco) sessões de sensibilização para os alunos, de acordo com as necessidades dos Projetos Educativos dos agrupamentos (com a duração de cerca de duas horas), nos locais e datas a indicar pela Divisão Municipal de Educação.

9. Disposições Gerais sobre Programas de Trabalho

O desenvolvimento e apresentação de programas de trabalho será da inteira e completa responsabilidade dos Concorrentes. Em qualquer caso, os programas de trabalho devem proporcionar uma compreensão clara das soluções propostas e a definição correta das caraterísticas fundamentais das Propostas, de forma a permitir a sua correta avaliação. Destas devem constar obrigatoriamente os elementos solicitados.

Os Programas de trabalho a apresentar nos termos deste ponto devem identificar claramente os seguintes parâmetros de fornecimento:

a) Descrição detalhada e pormenorizada dos meios mecânicos, equipamentos técnicos, ferramentas, próprios, alugados ou em outra situação bem como outros equipamentos a afetar, tendo em conta as especificidades do fornecimento dispostas na cláusula 1ª, do Caderno de Encargos;

b) Descrição detalhada dos recursos humanos, afetos a este fornecimento, com indicação do diretor técnico e encarregado(s)/responsável pela distribuição das refeições nos diversos agrupamentos, indicando a respetiva formação/categoria profissional, devendo ser observado o disposto no ponto 6.4, da Cláusula 1ª, deste Caderno de Encargos;

c) Descrição dos métodos ou procedimentos que irão ser adotados pelo adjudicatário para garantir a higiene e segurança alimentar e meios de estudo que irá utilizar, nomeadamente, o plano de auto controlo de segurança alimentar, os critérios microbiológicos, os mecanismos de rastreabilidade e os testes de validação da data limite do consumo dos pratos prontos a consumir (Sistema H.A.C.C.P.) que serão considerados para o presente fornecimento (nos termos do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 223/2008 de 18 de novembro e o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do

Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004 com as respetivas alterações e demais legislação em vigor aplicada ao setor).

d) Descrição dos procedimentos que permitam garantir a temperatura dos alimentos à chegada aos locais de entrega, bem como do seu registo.

e) Documento no qual indique a metodologia utilizada no tratamento e resolução das reclamações e solicitações, assim como planos, registos, procedimentos para os fornecimentos a efetuar, nomeadamente, o sistema de controlo que será implementado ao nível de receção de matérias-primas e condições de transporte, armazenamento, entre outros.

f) Memória descritiva da execução de campanhas de educação e sensibilização alimentar nos estabelecimentos escolares e comunidade pais e alunos de Oliveira de Azeméis, com o objetivo de esclarecimento e sensibilização para uma correta alimentação e consequentemente uma melhoria na qualidade de vida, contribuindo para que as crianças, jovens e adultos compreendam a importância das boas práticas alimentares nos seus quotidianos bem como a importância da sua participação individual na melhoria e proteção da própria saúde e na dos seus pares, tendo em conta o ponto 8, da presente cláusula.

3. Seguros

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

Cláusula 2ª

(Preço base)

O preço base é, tendo em conta as especificidades técnicas indicadas na cláusula 1ª, deste Caderno de Encargos, de **EUR 338.733,90** (trezentos e trinta e oito mil, setecentos e trinta e três euros e noventa cêntimos) acrescido de IVA à taxa legal em vigor. Nos termos do estipulado no n.º 8, do artigo 75º, da Lei n.º 66-B/2012 (LOE 2013), de 31 de dezembro, o referido valor não está sujeito à redução remuneratória.

Cláusula 3ª

(Contrato)

1. O contrato é composto pelo respectivo clausulado contratual e os seus anexos.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;

b) Os esclarecimentos e as retificações 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 respetiva 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 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Secção I - Obrigações do Prestador de Serviços

Subsecção I - Disposições gerais

Cláusula 4ª

(Obrigações principais do prestador de Serviços)

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o prestador de serviços a seguinte obrigação:

a) Obrigação da prestação de serviço em conformidade com as caraterísticas/especificações e requisitos técnicos previstos na cláusula 1ª.

Cláusula 5ª

(Prazo do fornecimento)

O período de vigência do presente fornecimento inicia-se previsivelmente em setembro de 2013 e termina a 31 de Julho de 2014, resultando ainda do cumprimento de todas as obrigações por parte

do adjudicatário resultantes da sua proposta.

NOTA: Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações intercalares ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação e/ou Plano Anual de Atividades do estabelecimento de ensino ou jardim-de-infância.

Nos estabelecimentos escolares com ATL ou OTL e prolongamento de horário, o adjudicatário obriga-se a fornecer as refeições a estes durante as interrupções das atividades letivas.

Cláusula 6ª

(Entrega das refeições objeto do contrato)

1. As refeições objeto do contrato são requisitadas pelas responsáveis dos refeitórios de cada jardim-de-infância e escola e serão entregues nos locais indicados.

2. Todas as despesas e custos com o transporte das refeições objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega, são da responsabilidade do prestador de serviços.

Subsecção II - Dever de sigilo

Cláusula 7ª

(Objeto 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 Oliveira de Azeméis, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

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

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

Secção II – Obrigações do Município de Oliveira de Azeméis

Cláusula 8ª

(Preço contratual)

Câmara Municipal

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Oliveira de Azeméis 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, nomeadamente os relativos ao transporte das refeições objeto do contrato para os respetivos locais de entrega.

Cláusula 9ª

(Condições de Pagamento)

1. A(s) quantia(s) devida(s) pelo Município de Oliveira de Azeméis, nos termos da cláusula anterior, deve(m) ser paga(s) num prazo de 60 (sessenta) dias após a receção pelo Município de Oliveira de Azeméis das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

2. Para os efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega das refeições e envio do resumo das avaliações realizadas diariamente (conforme disposto na alínea a), do ponto 7.1, da Cláusula 1ª do presente documento), devendo o concorrente fazer menção expressa do prazo de pagamento que pretende ver executado no decurso da execução do contrato.

3. Em caso de discordância por parte do Município de Oliveira de Azeméis, quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao prestador de serviços por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4. As condições de pagamento deverão ser apresentadas e estabelecidas pelos próprios concorrentes nas suas propostas, de forma expressa e inequívoca.

Nos casos em que os concorrentes nas suas propostas não apresentem, ou não precisem as condições e prazos, considera-se para todos os efeitos, o disposto no ponto 1, ou seja, o pagamento a 60 (sessenta) dias.

Não são aceitáveis condições de pagamento do tipo “a combinar” ou similares, sofrendo, neste caso, o mesmo tratamento, do referido anteriormente. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos bens a fornecer/serviços a prestar, nos termos do artigo 292º, do CCP.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

CAPÍTULO III – PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Cláusula 10ª

(Penalidades contratuais)

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, o Município de Oliveira de Azeméis 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 do fornecimento - sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporal do fornecimento por parte do adjudicatário este ficará sujeito ao pagamento de uma sansão correspondente ao quadruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a escola/agrupamento ou o município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

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

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

Não obstante das alíneas referidas anteriormente, o adjudicatário deverá cumprir na íntegra o fornecimento das refeições escolares através da reposição das mesmas, ou em caso de a mesma não poder ser substituída no momento, permitimos que o adjudicatário recorra a uma refeição do tipo: sopa + enlatados/fritos+ sobremesa ou sandes com 2 peças de fruta e um pacote de sumo ou néctar de fruta (com valor de pelo menos 50% de sumo de fruta) ou uma garrafa de água engarrafada de 0,33dl (com ph entre 5.8 e 8.2).

Notas:

1. No caso de incumprimento das situações referidas anteriormente (presença de objetos

estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, características organoléticas não apropriadas, má confeção, refeição torrada ou salgada) o adjudicatário obriga-se no prazo de um mês a informar por escrito o adjudicante das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuados e respetivos resultados de ocorrência.

2. Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior ao valor contratual, será este último o valor máximo aplicável.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Oliveira de Azeméis pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.

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

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

5. O Município de Oliveira de Azeméis 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 Oliveira de Azeméis exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 11ª

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

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

3. Não constituem força maior, designadamente:

a) 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 afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Clausula 12ª

(Resolução por parte do contraente público)

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, o Município de Oliveira de Azeméis 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 no seguinte caso:

a) Atraso, total ou parcial, na entrega das refeições objeto do contrato superior a um dia ou declaração escrita do prestador de serviços de que o atraso em determinada entrega excederá

esse prazo;

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

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

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

CAPÍTULO IV - CLÁUSULAS FINAIS

Clausula 13ª

(Legislação aplicável)

Em tudo omisso neste Caderno de Encargos, observar-se-á o estatuído no Código dos Contratos Públicos e na demais legislação aplicável.

Azeméis é vida

Câmara Municipal

Azeméis é educação

Câmara Municipal

Registo

Registo Diário da Qualidade das Refeições **R-10.11.43 __/__**

IDENTIFICAÇÃO DO REFEITÓRIO	
Nome	
Agrupamento	

Data _____ / _____ / _____ **Hora de entrega** _____ h _____ m

DESCRIÇÃO DA EMENTA			
Sopa			
Prato			
Sobremesa			
A refeição fornecida cumpre a ementa prevista?	**Sim** ☐	**Não** ☐	

VERIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ENTREGUES				
		Não Satisfaz ☹	**Satisfaz** 😐	**Bom** 😊
Sopa	Temperatura	☐	☐	☐
	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Prato	Temperatura	☐	☐	☐
	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Sobremesa	Confeção e aspeto	☐	☐	☐
	Sabor	☐	☐	☐
	Quantidade	☐	☐	☐
Se algum dos parâmetros não satisfaz, indique o motivo:				

NÚMERO DE REFEIÇÕES					
Encomendadas	_____	Fornecidas	_____	A encomendar no próximo dia	_____

OBSERVAÇÕES

OS INTERVENIENTES			
Pela escola	_____	Pela Empresa	_____

NOTA: Este documento:
- É obrigatório e tem que ser preenchido pela(o) responsável do refeitório/ escola no próprio dia em que a refeição é fornecida;
- Tem que ser assinado por um (a) responsável do refeitório/escola e por um responsável da empresa fornecedora;
- Deve ser guardada uma cópia no dossier de funcionamento do refeitório

Azeméis é vida

Câmara Municipal

Azeméis é educação

Câmara Municipal

Registo

Não conformidade **R-10.11.16 __/__**

ORIGEM / DESCRIÇÃO
Escola /JI _____ Data ____ / ____ / ____
☐ Visita planeada ☐ Visita corretiva ☐ Outra
☐ Reclamação Apresentada por _____
Descrição dos problemas
Data _____ **Responsável** _____

ANÁLISE DE CAUSAS / AÇÃO A DESENVOLVER
Análise de causas
Ação a desenvolver / data / responsável
Data _____ **Responsável** _____

VERIFICAÇÃO PELA DME
Data _____ **Responsável** _____

apcer ISO 9001 IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

GABINETE DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA

Este Documento Contém a Assinatura Digital Qualificada de:
HERMÍNIO JOSÉ SOBRAL DE LOUREIRO GONÇALVES
Funcionário Nº 1072
PRESIDENTE
08-05-2013 12:31:31