



[Assinatura
Qualificada]
Humberto da
Silva Marques

Digitally signed by
[Assinatura
Qualificada]
Humberto da Silva
Marques
Date: 2020.03.13
13:01:52 Z

**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Caderno de Encargos

**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O
SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES (SMRO)**



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Índice

Parte I.....	6
Do contrato.....	6
Cláusula 1.ª.....	6
Objeto.....	6
Cláusula 2.ª.....	6
Forma e documentos contratuais.....	6
Cláusula 3.ª.....	7
Prazo de vigência.....	7
Cláusula 4.ª.....	7
Obrigações da entidade adjudicatária.....	7
Cláusula 5.ª.....	10
Obrigações da entidade adjudicante.....	10
Cláusula 6.ª.....	11
Direitos de propriedade intelectual.....	11
Cláusula 7.ª.....	11
Alterações ao contrato.....	11
Cláusula 8.ª.....	12
Cessão da posição contratual.....	12
Cláusula 9.ª.....	12
Subcontratação.....	12
Cláusula 10.ª.....	12
Preço base.....	12
Cláusula 11.ª.....	13
Preço contratual.....	13
Cláusula 12.ª.....	13
Revisão de Preços.....	13
Cláusula 13.ª.....	14



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Condições de Pagamento.....	14
Cláusula 14.ª.....	14
Penalidades contratuais.....	14
Cláusula 15.ª.....	19
Diferendos.....	19
Cláusula 16.ª.....	19
Casos Fortuitos ou de Força Maior.....	19
Cláusula 17.ª.....	20
Sigilo e confidencialidade.....	20
Cláusula 18.ª.....	21
Seguros.....	21
Cláusula 19.ª.....	21
Boa-fé.....	21
Cláusula 20.ª.....	21
Uso de sinais distintivos.....	21
Parte II.....	21
Níveis de serviço.....	21
Cláusula 21.ª.....	21
Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento.....	21
Cláusula 22.ª.....	23
Requisitos técnicos e funcionais da confeção.....	23
Cláusula 23.ª.....	24
requisitos técnicos e funcionais da ementa.....	24
Cláusula 24.ª.....	29
Bares.....	29
Cláusula 25.ª.....	30
Documentação, informações e acompanhamento.....	30
Cláusula 26.ª.....	31
requisitos de Higiene e Limpeza.....	31
Cláusula 27.ª.....	32
Implementação do Sistema HACCP.....	32
Cláusula 28.ª.....	33
Pessoal afeto à atividade.....	33



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 29.ª.....	35
Outros produtos.....	35
Cláusula 30.ª.....	36
Instalações, equipamento e material.....	36
Cláusula 31.ª.....	39
Verificação da execução e distribuição.....	39
Cláusula 32.ª.....	40
Quantidades e tipo de refeições.....	40
Cláusula 33.ª.....	40
Confeção de alimentação para outros fins.....	40
Cláusula 34.ª.....	40
Situações de emergência.....	40
Cláusula 35.ª.....	41
Horário de fornecimento das refeições.....	41
Cláusula 36.ª.....	41
Locais da prestação de serviços.....	41
Parte III.....	42
Disposições finais.....	42
Cláusula 37.ª.....	42
Gestor do contrato.....	42
Cláusula 38.ª.....	42
Proteção de dados.....	42
Cláusula 39.ª.....	43
Resolução por parte da entidade adjudicante.....	43
Cláusula 40.ª.....	44
Execução da caução.....	44
Cláusula 41.ª.....	44
Notificações e comunicações.....	44
Cláusula 42.ª.....	45
Resolução de litígios e arbitragem.....	45
Cláusula 43.ª.....	45
Prazos e regras de contagem.....	45



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 44.ª.....	45
Legislação aplicável.....	45
Parte IV.....	46
Aspetos da execução do contrato.....	46
Cláusula 45.ª.....	46
Aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência.....	46
Cláusula 46.ª.....	47
Aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência.....	47
Anexo A - Alimentos autorizados e procedimentos interditos.....	48
Cláusula 1.ª.....	48
Alimentos Autorizados.....	48
Cláusula 2.ª.....	66
Procedimentos interditos/refeições externas.....	66
Cláusula 3.ª.....	66
Ementas.....	66
Cláusula 4.ª.....	70
Equipamentos e Utensílios.....	70
Anexo B – Capitação dos alimentos.....	71
Anexo C – Lista de produtos autorizados nos Bares.....	94
Anexo D - Louças de Refeitório e Bar a disponibilizar pelo adjudicatário.....	98
Anexo E – listagem de Equipamentos para Cozinhas, Refeitório e Bares a disponibilizar pela entidade adjudicatária.....	98
Anexo F– Registo Diário do Funcionamento do Refeitório	108
Anexo G – Mapa de Controlo Diário das Refeições.....	110
Anexo H – Equipamento para o Bar da Escola EB2,3/J Josefa de Óbidos.....	112



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Parte I Do contrato

Cláusula 1.^a Objeto

O presente caderno de encargos tem por objeto o fornecimento, ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares, celebrado pela Central de Compras da **OesteCIM, n.º 3/2019-CC – Oeste/ID – 4036476** para o **Lote 1 - Fornecimento e Distribuição de Refeições Escolares em regime de confeitaria local.**

Cláusula 2.^a Forma e documentos contratuais

- 1- O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
- 2- Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:
 - 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 retificações relativas ao caderno de encargos;
 - c) O convite e o presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 3- Além dos documentos indicados no número anterior, **faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro**, obrigando-se também, a entidade adjudicatária, a respeitar, no que lhe seja aplicável e não esteja em oposição com os documentos do contrato, as normas portuguesas e europeias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais, e as de fabricantes ou de entidades detentoras de patentes.
- 4- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe, 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 código.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 3.ª **Prazo de vigência**

1 - O contrato de **Fornecimento em Contínuo de Refeições Escolares para o Serviço Municipal de Refeições de Óbidos (SMRO)** tem a duração máxima de **24** (vinte e quatro) **meses**, a contar da data da celebração do contrato, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.

2 - Durante a vigência do contrato a entidade adjudicatária fornecerá refeições todos os dias úteis.

3 - Poder-se-á verificar ocasionalmente a necessidade de fornecimento de refeições fora do horário normal de funcionamento dos estabelecimentos escolares, nomeadamente jantares e/ou almoços em fins-de-semana e/ou feriados. Estas refeições serão confeccionadas em qualquer um dos 4 refeitórios identificados na cláusula 36.ª do presente caderno de encargos, e comunicados à entidade adjudicatária com uma antecedência mínima de 5 dias úteis.

4 – A ementa de referência para os casos previstos no número anterior é a **Ementa Diária**, conforme definido no n.º 4 da cláusula 3ª. do Anexo A do presente caderno de encargos. A definição do conteúdo das ementas referidas no ponto anterior deverá obrigatoriamente ser conciliada com a ementa em curso à data da encomenda da(s) refeição(ões), por forma a garantir a sua diversidade em termos de ingredientes e métodos de confeção.

Cláusula 4.ª **Obrigações da entidade adjudicatária**

1- A entidade adjudicatária obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a entidade adjudicatária as seguintes obrigações principais:

- a) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos no artigo 15.º do caderno de encargos do Acordo Quadro;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- b) Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos;
- c) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adjudicante e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa, mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
- d) Entregar os produtos objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis;
- e) Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações;
- f) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- g) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação do gestor de cliente responsável pelo presente contrato e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- h) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifique;
- i) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os, quer à OesteCIM, quer à entidade adjudicante sempre que solicitado por estas;
- j) Remunerar a OesteCIM nos termos do artigo 35.º do caderno de encargos do Acordo Quadro;
- k) Manter sigilo e garantir a confidencialidade;
- l) Iniciar a prestação dos serviços nos prazos estabelecidos na cláusula 3.ª do presente caderno de encargos;
- m) A confeção das refeições, terá de ser executada em perfeita conformidade com as quantidades, qualidade e periodicidade estabelecidas no presente caderno de encargos;
- n) Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantindo o posterior envio dos resultados;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- o) Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção;
- p) Assegurar a limpeza de todos os espaços físicos e respetivos equipamentos, nomeadamente, cozinha, copa, zona de empratamento, refeitório, despensas, sanitário do pessoal, corredores e todos os anexos afetos ao SMRO. Para além dos cuidados diários de limpeza das instalações, equipamento e material é obrigatório uma limpeza geral, nos primeiros 8 dias de cada mês que contemplará, nomeadamente, portas, janelas, paredes, tetos, ralos de escoamento, exaustores e respetivos filtros.
- q) A entidade adjudicatária fica responsável pela utilização do equipamento e respetiva manutenção, bem como pelas instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por negligência do seu pessoal. ***A reparação ou substituição do equipamento danificado terá de ocorrer no limite máximo de 15 dias úteis, a contar da notificação (via e-mail) deste facto à entidade adjudicatária;***
- r) É responsabilidade da entidade adjudicatária a afetação de Recursos Humanos em número e categoria profissional suficiente para o normal funcionamento dos serviços, ficando estes hierárquica e funcionalmente sob a sua dependência, conforme **Anexo C** (Incidência dos Encargos com o Pessoal no Preço Unitário da Refeição) do convite, sem prejuízo no estipulado na cláusula 28.^a do presente caderno de encargos.
- s) Assegurar o fornecimento da matéria-prima alimentar e não alimentar (nomeadamente toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e saquetas para o empacotamento de talheres e pão, entre outros), necessárias à confeção e serviço das refeições.
- t) A entidade adjudicatária deverá garantir o fornecimento de todos os utensílios, louças e equipamentos móveis de cozinha, refeitório e bares necessários à confeção e serviço das refeições objeto deste procedimento, conforme **Anexos D, E e H** do presente caderno de encargos. ***Os utensílios danificados devem ser repostos no prazo máximo de 30 dias, a contar da notificação (via e-mail) deste facto à entidade adjudicatária;***
- u) Facultar a visita das instalações e o exame dos produtos em fase de receção, armazenagem, preparação, confeção e distribuição ao representante do **SMRO**, bem como de Serviços e Organismos com competência específica;
- v) A entidade adjudicatária é responsável por todas as despesas e custos com o transporte dos bens (matéria-prima alimentar e não-alimentar), objeto do



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- contrato, devendo este e atendendo à natureza dos produtos a transportar ser efetuado nas condições previstas na legislação aplicável para o efeito;
- w) No âmbito da execução contratual, é vedado o fornecimento de alimentação fora dos locais referidos na cláusula 36.^a deste caderno de encargos exceto se for previamente autorizado pela entidade adjudicante;
 - x) Constitui obrigação da entidade adjudicatária apresentar ementas de caráter mensal, que garantam o fornecimento de refeições durante o prazo de vigência do contrato.
 - y) Implementação do Sistema HACCP, nos termos da cláusula 27.^a do presente caderno de Encargos;
 - z) A entidade adjudicatária terá que possuir documentos comprovativos de certificação de qualidade válidos que lhe tenham sido atribuídos por organismos independentes para a certificação da conformidade dos seus serviços com determinadas normas de garantia da qualidade e da Segurança Alimentar, nomeadamente as que têm por referência sistemas de garantia da qualidade baseados no conjunto de normas da série NP EN ISO 9001, ISO 14001 e, ainda, o cumprimento da exigência legal de implementação de sistema de HACCP.

Cláusula 5.^a

Obrigações da entidade adjudicante

1 - Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) A encomenda das refeições e o respetivo pagamento;
- b) Garantir a limpeza de todos os espaços físicos, exceto os estipulados na alínea p) do nº. 2 da cláusula 4.^a do presente caderno de encargos;
- c) Monitorizar o fornecimento dos produtos e serviços no que respeita ao cumprimento dos requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço definidos no presente caderno de encargos e no contrato celebrado, e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento;
- d) Comunicar, em tempo útil, à OesteCIM os aspetos relevantes que tenham impacto no cumprimento do contrato de aquisição e/ou Acordo-Quadro e reportar os resultados da monitorização;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

e) Facultar toda a informação relativa aos fornecimentos efetuados ao abrigo do Acordo-Quadro, sempre que lhes seja solicitado pela OesteCIM, até 10 (dez) dias úteis após a sua solicitação.

2 – A informação referida na alínea e) do número anterior deve ser enviada através de relatórios de faturação elaborados e submetidos em conformidade com o modelo a disponibilizar em: <http://centraldecompras.OesteCIM.pt>.

Cláusula 6.ª

Direitos de propriedade intelectual

São da responsabilidade da entidade adjudicatária os encargos decorrentes da utilização, no âmbito do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.

Cláusula 7.ª

Alterações ao contrato

- 1- Qualquer alteração do contrato, distinta da referida na cláusula 12.ª (Revisão de Preços) deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
- 2- A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de **60** (sessenta) **dias** em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
- 3- A Central de Compras do Oeste - OesteCIM pode atualizar as características dos bens ou dos serviços a adquirir ao abrigo do contrato de Acordo-Quadro, modificando-as ou substituindo-as por outras, desde que se mantenha o tipo de prestação e os objetivos das especificações fixadas no procedimento de formação do contrato e desde que tal se justifique por indicações do Ministério da Educação, ou do Município de Óbidos;
- 4 – A eventual atualização dos bens e serviços objeto do contrato deve obedecer aos seguintes requisitos:
 - a) Que sejam da mesma qualidade dos constantes da proposta inicial;
 - b) Que tenham, no mínimo, os requisitos legais, técnicos, funcionais e ambientais e de segurança exigidos;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- c) Que os preços sejam iguais ou inferiores aos preços dos bens e serviços que substituem;
 - d) Que as restantes condições constantes do Acordo-Quadro se mantenham inalteráveis.
- 5- O contrato pode ser alterado por:
- a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
- 6- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação do objeto principal do mesmo, nem configurar uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência garantida na fase de formação deste.

Cláusula 8.ª

Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do artigo 27.º do caderno de encargos do Acordo-Quadro para fornecimento de refeições escolares.

Cláusula 9.ª

Subcontratação

- 1- A entidade adjudicatária poderá subcontratar o fornecimento dos bens objeto do presente contrato, desde que autorizado previamente pela OesteCIM e pela entidade adjudicante.
- 2- Para efeitos da produção e envio de relatórios previstos no artigo 32.º e do pagamento à OesteCIM previsto no artigo 35.º, ambos do caderno de encargos do Acordo Quadro, a responsabilidade mantém-se na entidade adjudicatária.

Cláusula 10.ª

Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **744.996,00€**, **que resulta da multiplicação do preço base unitário (1,96€) por refeição, pelo número total estimado de refeições a**



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

fornecer (380100), valor ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor, se legalmente devido, pelo prazo máximo de **24** (vinte e quatro) **meses**.

O preço base unitário foi obtido através da média dos preços das propostas seleccionadas no âmbito do **Acordo-Quadro n.º 3/2019-CC – Oeste/ID – 4036476 da Oestecim**.

Cláusula 11.ª

Preço contratual

1 – Pelo fornecimento das refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar à entidade adjudicatária **o valor que resultar da proposta adjudicada**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se for legalmente devido, pelo período de **24** (vinte e quatro) **meses**.

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

3 – O preço do serviço prestado resulta do preço unitário por refeição da proposta adjudicada pela quantidade de **refeições efetivamente servidas**, pelo que atendendo à imprevisibilidade do número de refeições, poderá não ser atingido o valor mencionado no nº. 1, assim sendo, a entidade adjudicante só suportará as despesas das refeições efetivamente servidas, independentemente destas serem inferiores à quantidade estimada.

Cláusula 12.ª

Revisão de Preços

Não há lugar à revisão de preços, sem prejuízo do disposto no art.º 282.º do CCP.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 13.ª **Condições de Pagamento**

- 1 - Fica a cargo da entidade adjudicante o processo administrativo da venda das refeições e respetiva cobrança.
- 2 - O pagamento das faturas será efetuado a **30 dias**, após a receção das mesmas, em boas condições de pagamento, as quais deverão ser remetidas à entidade adjudicante mensalmente, correspondendo ao fornecimento das refeições servidas no mês anterior e devidamente discriminadas por número de refeições e por refeitório, devendo também **fazer sempre referência ao n.º de compromisso e ao número do contrato subjacente.**
- 3 - A faturação deve ser emitida separadamente, da seguinte forma: Uma fatura por cada local, isto é, uma fatura mensal para o Complexo Escolar dos Arcos; uma fatura mensal para o Complexo Escolar do Alvito, uma fatura mensal para o Complexo Escolar do Furadouro e uma fatura mensal para a Escola EB2,3/S Josefa de Óbidos. As faturas deverão mencionar igualmente as refeições confeccionadas para os jardins de infância/refeitório Municipal.
- 4 – Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos bens a entregar/serviços a prestar.
- 5 - Em caso de discordância, por parte da entidade adjudicante quanto aos valores indicados na fatura, deve esta comunicar à entidade adjudicatária, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando a entidade adjudicatária obrigada a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de documento contabilístico adequado, nomeadamente nota de crédito.

Cláusula 14.ª **Penalidades contratuais**

1. O incumprimento das condições do fornecimento e demais obrigações previstas no presente contrato, confere à entidade adjudicante o direito a ser indemnizada através da aplicação de uma sanção, a creditar a favor da entidade adjudicante ou a deduzir nas faturas e respetivos pagamentos subsequentes, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa da entidade adjudicatária e as consequências do incumprimento.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

3. Sem prejuízo da sanção prevista na presente cláusula, a entidade adjudicante poderá, caso se verifique alguma das situações previstas na cláusula 42.^a do presente caderno de encargos resolver o contrato.
4. Em caso de resolução do contrato por incumprimento da entidade adjudicatária, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 20% do preço contratual.
5. Ao valor da sanção prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pela entidade adjudicatária ao abrigo do número 1 da presente cláusula, relativamente aos produtos objeto do presente contrato cujo incumprimento tenha determinado a respetiva resolução.
6. As sanções previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante possa exigir uma indemnização pelo dano excedente.
7. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte da entidade adjudicatária, esta ficará sujeita ao pagamento de uma indemnização à entidade adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa e de uma coima de acordo com o seguinte quadro:

Refeições em falta	Valor da Coima
Até 50	€ 500,00
51 a 100	€ 1.000,00
101 a 200	€ 1.500,00
201 a 300	€ 2.000,00
301 a 400	€ 2.500,00
A partir de 401	€ 3,000,00

8. No que diz respeito ao pessoal afeto ao fornecimento das refeições:
 - a) A entidade adjudicatária é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento e material, e a terceiros;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

b) O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório deverá respeitar o rácio de pessoal/refeições relativos aos escalões discriminados pela entidade adjudicante. O número e categorias dos trabalhadores ao serviço em cada refeitório não pode ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

c) Sempre que não seja cumprido o rácio contratado, por ausência não justificada de qualquer unidade do pessoal previsto, deverá ser aplicada uma penalização, através da seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = (NT - NF) \times R$$

Em que:

Nt = N.º total de elementos que deviam estar no refeitório;

Nf = N.º de elementos em falta;

R = N.º de refeições encomendadas.

d) Sempre que não forem respeitadas as categorias de pessoal a que a entidade adjudicatária se vinculou na proposta, ou sempre que seja colocado pessoal a tempo parcial em substituição de pessoal a tempo inteiro, será aplicada uma penalidade no valor de 100,00 € (cem euros) por cada trabalhador e por cada dia de ausência, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times [\text{n.º de dias} \times \text{n.º trabalhadores}]$$

e) Sempre que a entidade adjudicatária não cumprir os prazos e as regras estipuladas, designadamente no respeitante à utilização de produtos de limpeza autorizados, para a limpeza e arrumação das instalações, ser-lhe-á aplicada uma penalidade no valor de 100,00€ (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento, sem prejuízo do direito de resolução do contrato, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 100\text{€} \times \text{n.º de dias}$$

f) Sempre que se verifique o incumprimento na higiene do pessoal afeto à empresa (fardamento sujo e/ou inexistente, uso de adornos, unhas pintadas, deficiente higienização das mãos) será aplicada uma penalidade no valor de 100,00€ (cem euros) por cada trabalhador, sempre que o incumprimento se verifique.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Penalização = 100€ x n.º trabalhadores

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

a) Sempre que forem obtidas pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises efetuadas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica a entidade adjudicatária sujeita aos parâmetros de avaliação utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada pela entidade adjudicante, uma penalidade no valor de 500,00€ (quinhentos euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

b) Sempre que se verificarem insuficiência de comida para o número de crianças a almoçar no refeitório poder-lhe-á ser aplicada, pela entidade adjudicante, uma penalidade de 500,00€ (quinhentos euros).

c) Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato a entidade adjudicante, e caso se verifiquem em simultâneo 2 inconformidades das enunciadas nas alíneas abaixo, poderá exigir cumulativamente a outras penalidades já referidas em situações individualmente consideradas, o valor de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) a que respeita o resultado obtido, independente do direito de rescisão do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

1. Situações passíveis de análise:

- i. Registos das temperaturas alimentos/matérias-primas;
- ii. Registos das temperaturas refeições;
- iii. Registos da temperatura equipamentos (frio e quente);
- iv. Registos da lavagem e desinfestação de legumes, saladas e frutas;
- v. Registos da recolha/armazenamento da amostra;
- vi. Registos da higienização das instalações, equipamentos fixos e móvel e restante utensilagem);
- vii. Afixação das ementas em local de fácil acesso a toda a comunidade escolar;
- viii. Afixação do quadro do pessoal atualizado em cada unidade;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

ix. Horário da entrega dos produtos;

x. Alteração das ementas sem conhecimento da entidade adjudicante.

10. O incumprimento da realização das ações de formação constantes da proposta constituiu à entidade adjudicante o direito de deduzir, no período letivo seguido da verificação do incumprimento, o valor a faturar no montante calculado pela seguinte fórmula:

$$\text{Penalização} = 15,00\text{€} \times \text{n.º de horas do formando em falta}$$

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

$$\text{Penalização} = 100,00\text{€} \times \text{n.º de análises em falta por refeitório (refeições ou pessoal ou equipamento)}$$

12. A entidade adjudicatária fica obrigada a fornecer à entidade adjudicante toda a documentação relativa ao sistema HACCP a vigorar nas unidades abrangidas pelo instrumento contratual. A documentação, após aprovada pela entidade adjudicante, será usada como referência e parâmetro de inspeções e auditorias, a levar a efeito pela entidade adjudicante ou por quem esta delegue tais funções.

Em caso de deteção de não-conformidades em relação ao sistema HACCP, a entidade adjudicatária incorrerá em multas de valores entre 750,00€ e 2.500,00€ por ocorrência. O valor de cada multa variará conforme a gravidade atribuída pela entidade adjudicante, de acordo com os critérios próprios de análise dos riscos para a segurança alimentar.

As multas referentes à violação do sistema HACCP são acumuláveis com outras penalidades a que o mesmo evento possa corresponder.

13. Após receção/comunicação formal das anomalias pela entidade adjudicante, a entidade adjudicatária dispõe de 10 dias úteis para a regularização das anomalias. Findo este período, será efetuada nova auditoria e, caso a situação se mantenha, será aplicada pela entidade adjudicante uma penalidade no valor de 500.00€ (quinhentos euros), independente do direito de resolução do contrato, conforme disposto neste caderno de encargos.

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



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

15. Para efeitos da aplicação da sanção prevista na presente cláusula, considera-se que o prazo de entrega dos produtos se encontra cumprido na data do fornecimento da totalidade dos produtos encomendados, desde que se encontrem em condições de serem recebidos

Cláusula 15.ª Diferendos

Os diferendos surgidos na fase de verificação das refeições fornecidas entre o representante da entidade adjudicante e a entidade adjudicatária ou o seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:

- a) Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar, de imediato, compete ao representante da entidade adjudicante presente no refeitório;
- b) Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se às entidades com competência específica na matéria;
- c) Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, por não-cumprimento da legislação do sector alimentar em vigor, nomeadamente do **Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, a circular 3097/DGE/2018 e respetivo Anexo**, a entidade adjudicatária poderá reclamar para a entidade adjudicante, num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos factos invocados;
- d) A entidade adjudicante dará conhecimento da sua decisão no prazo de 5 dias úteis. Decorrido aquele prazo, sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites as justificações apresentadas pela entidade adjudicatária.

Cláusula 16.ª Casos Fortuitos ou de Força Maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedida de cumprir as obrigações assumidas no presente contrato.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

2. Entende-se por caso fortuito ou de força maior qualquer situação ou acontecimento imprevisível e excecional, independente da vontade das partes, e que não derive de falta ou negligência de qualquer delas.
3. Podem constituir força maior se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagem, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins ou determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos fortuitos ou de força maior deverá ser comunicada à outra parte e justificar tais situações, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.
5. As circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior ou a ocorrência de casos fortuitos determinam a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento daquelas resultantes.

Cláusula 17.ª

Sigilo e confidencialidade

1. As partes obrigam-se a guardar sigilo e confidencialidade sobre todos os assuntos previstos no objeto do presente contrato, e a tratar como confidenciais todos os documentos a que tenham acesso no âmbito do seu desenvolvimento, abrangendo esta obrigação os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que se encontrem envolvidos no fornecimento ou no procedimento ao qual o mesmo deu origem.
2. Exclui-se do âmbito do número anterior toda a informação gerada por força da execução do contrato, bem como todos os assuntos ou conteúdo de documentos que por força de disposição legal tenham de ser publicitados e/ou sejam do conhecimento público.
3. O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de cinco anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do acordo quadro ou dos contratos de aquisição, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 18.ª

Seguros

1. É da responsabilidade da entidade adjudicatária a cobertura de responsabilidade civil, através de contratos de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multiriscos ou de incêndio e acidentes de trabalho do respetivo pessoal.
2. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo a entidade adjudicatária disponibilizá-la no prazo de dez dias.

Cláusula 19.ª

Boa-fé

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

Cláusula 20.ª

Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

Parte II

Níveis de Serviço

Cláusula 21.ª

Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

1. Compete à entidade adjudicatária cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1.1 – Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do presente procedimento, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao respetivo exercício da atividade;
- 1.2 – Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adjudicante, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- 1.3 – Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas na cláusula 36.ª do presente caderno de encargos;
- 1.4 – Assegurar o transporte das refeições para os estabelecimentos do Ensino Pré-Escolar, Complexo Logístico, onde serão servidas, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pela entidade adjudicante;
- 1.5 – Assegurar carga e descarga de géneros alimentícios ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios;
- 1.6 – Garantir o cumprimento de todas as normas de higiene e segurança alimentar em vigor, no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e de refeições confeccionadas;
- 1.7 – Garantir o fornecimento e distribuição de refeições escolares, em regime de confeção local (Lote 1 do Acordo Quadro), todos os dias úteis, incluindo os períodos de interrupção das atividades letivas;
- 1.8 – O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pela entidade adjudicante e/ou estabelecimento de ensino, tendo a entidade adjudicante de comunicar à entidade adjudicatária essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;
- 1.9 – Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários, dias e horários definidos na cláusula 35.ª do presente caderno de encargos;
- 1.10 – Assegurar a recolha, transporte, separação e reencaminhamento dos resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas, em contentores específicos com tampas acionadas por pedal, para ser recolhidos separadamente e ter a sua melhor valorização designadamente os óleos de fritar usados, resíduos orgânicos, papel/cartão, plásticos/metal e vidro;
- 1.11 – Efetuar a limpeza das caixas de retenção de gordura, recorrendo, sempre que necessário, a uma empresa da especialidade para o efeito;
- 1.12 – Garantir a disponibilização de livro de reclamações na Sede do Agrupamento de Escolas, ou noutros locais a indicar pela entidade adjudicante;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 22.^a

Requisitos técnicos e funcionais da confeção

1. Compete à entidade adjudicatária cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

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

1.2 – Garantir o cumprimento da lista dos Alimentos Autorizados de acordo com o **Anexo A** do presente caderno de encargos;

1.3 – Garantir o cumprimento das capitações das tabelas do **Anexo B** do presente caderno de encargos;

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

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

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

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

1.8 – Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas;

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

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

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

1.12 – Em caso de espaço reduzido dos equipamentos de refrigeração e congelação, quer isto resulte da dimensão dos equipamentos existentes, quer de situações de avaria ou outros, a entidade adjudicatária compromete-se a proceder ao número de entregas



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

semanais necessárias para garantir as condições de armazenamento adequadas e o eficaz funcionamento dos equipamentos;

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

Cláusula 23.ª

Requisitos técnicos e funcionais da ementa

1. - Compete à entidade adjudicatária cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

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

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

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

1.4 - As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pela entidade adjudicante, devendo ser apresentada de forma clara e simples, por forma a facilitar a compreensão da constituição da refeição;

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

1.6 - Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa entre quatro a seis semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano e sempre que possível priorizando a utilização de alimentos provenientes da agricultura biológica;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1.7 - Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- 1.8 - Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes das Orientações Sobre as Ementas e Refeitórios Escolares;
- 1.9 - Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo **Anexo A** do presente caderno de encargos e demais legislação em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as capitações dos alimentos;
- 1.10 - A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Estão impedidos os produtos concentrados designadamente o uso de fécula, puré de batata instantâneo ou seus sucedâneos na composição da base das sopas;
- 1.11 - Os alimentos que não constam no **Anexo A** deste caderno de encargos (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pela entidade adjudicante, por sua própria iniciativa ou por proposta da entidade adjudicatária. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pela entidade adjudicante;
- 1.12 – A entidade adjudicatária deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica ou religiosa, quando para tal for solicitado pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de **24 horas**;
- 1.13 - Sempre que se justifique a entidade adjudicante pode solicitar à entidade adjudicatária refeições de carácter especial, sem encargos adicionais:
- 1.0.1 **Almoço *Pic-Nic*** com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;
 - 1.0.1.1 Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:
 - 2 pães de mistura (50gr cada) com carne assada ou grelhada fatiada (peru/frango/porco), panado de frango/hambúrguer ou 60gr de atum em conserva (a repartir pelos 2 pães) acondicionados individualmente em película aderente ou em caixas biodegradáveis e totalmente compostáveis, ou outro material reciclável adequado.
 - no mínimo 2 tipos de produtos hortícolas (ex.: alface, tomate, cenoura, couve roxa, etc.) em quantidades adequadas e a repartir pelos 2 pães;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1 peça de fruta fresca da época (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, de acordo com as capitulações definidas para o almoço servido nas escolas);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria ou água e sal (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 garrafas de água (0,33cl).

1.0.2 Almoço Especial – Comemoração de datas festivas/outras. Proposta de ementa a comunicar previamente à entidade adjudicante.

1.14 - Para as ementas em causa, a entidade adjudicatária poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação da entidade adjudicante;

1.15 - Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas no presente caderno de encargos (cláusula 34.^a), sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamenta descartável para o efeito (sempre que se justifique);

1.16 - Fornecer água de nascente engarrafada sempre que a entidade adjudicante o solicite , sem encargos adicionais;

1.17 – A entidade adjudicatária deverá assegurar, também, o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante encomenda prévia com as correspondentes capitulações;

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

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

1.20 - A entidade adjudicatária deverá assegurar o fornecimento de refeições, com os seguintes requisitos:

- a) A entidade adjudicatária encontra-se obrigada a fornecer refeições diariamente, durante doze meses por ano, sendo só interrompido aos fins-de-semana e feriados.
- b) O número de refeições diárias exato será sempre comunicado ao adjudicatário no dia anterior à sua execução.
- c) A ementa deverá cumprir os seguintes requisitos:



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- i. A elaboração de ementas está a cargo do adjudicatário. Estas devem ser elaboradas pelo/a nutricionista responsável e comunicadas aos serviços municipais competentes para aprovação, até 15 dias úteis do período inicial a que se refere.
- ii. A entidade adjudicatária deverá apresentar, no prazo estabelecido anteriormente, o conjunto de ementas para as 8 semanas de acordo com as regras constantes na alínea d).
- d) A ementa diária será constituída por:
 - i. Sopa que terá de conter no mínimo 4 tipos de constituintes hortícolas mais a base, obedecendo às seguintes regras:
 - Como base apenas é permitido o uso de batata (em natureza ou desidratada), hortícolas (abóbora, couve, etc.) ou leguminosas (feijão, grão, etc.);
 - Por semana devem existir no mínimo duas sopas com leguminosas como base;
 - Não são permitidas sopas de peixe ou carne;
 - O tempero deverá ser azeite (máximo 3ml por sopa) e sal (máximo 0.1g por sopa);
 - No mínimo deverá existir uma sopa com pelo menos um legume inteiro por semana;
 - Poderá ser disponibilizada canja no máximo, uma vez por mês.
 - ii. Um prato de carne, pescado ou ovo, acompanhado obrigatoriamente por um acompanhamento glucídico e legumes cozidos, obedecendo às seguintes regras:
 - iii. Os pratos de peixe e carne devem sempre alternar entre si;
 - iv. Os pratos com ovo, devem sempre substituir um prato de carne e não podem exceder a frequência de dois por mês;
 - v. Os pratos de bacalhau não devem exceder a frequência de dois por mês;
 - vi. Deve existir sempre um prato de carne branca (aves ou criação) semanalmente;
 - vii. Deve existir sempre um prato que incluía leguminosas com carne ou peixe, fracionados ou não, por semana;
 - viii. Deve existir um prato de peixe gordo com a frequência mínima de duas vezes por mês.
 - ix. Não é permitida a repetição do mesmo tipo de guarnição dois dias consecutivos;
 - x. Um pão;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- xi. Sobremesa, constituída diariamente por uma peça de fruta variada, da época.
- e) Os métodos de culinária tais como cozidos, grelhados, estufados em cru, assados, caldeiradas, fritos, etc. devem ser sempre alternados durante a semana. Os fritos só podem ser confeccionados uma vez por mês, sendo que nesse dia apenas um elemento do prato o seja.
- f) As únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o azeite virgem ou virgem extra e o óleo alimentar. Sendo proibido o uso de caldos alimentares.
- g) Os óleos alimentares servirão única e exclusivamente para fritar e devem ser testados após cada utilização. Sendo estes exclusivamente de óleo de amendoim ou girassol, refinado, de qualidade, engarrafado.
- h) Os ovos a utilizar na unidade devem ser preferencialmente pasteurizados, podendo apenas ser utilizados ovos em natureza caso estes sejam servidos sob a forma de cozidos.
- i) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes em todas as refeições, tanto nas sopas como nos pratos principais (ajudando a reduzir o teor de sal nas confeções);
- j) Relativamente às capitações, deverão ser utilizadas, como referência, 80% das capitações estabelecidas para as crianças do JI e para os alunos e alunas do ensino básico do **Anexo B** do presente Caderno de Encargos.
- k) As refeições destinadas ao Refeitório Municipal são confeccionadas na cozinha da Escola 2,3/S Josefa de Óbidos e, nas interrupções letivas serão confeccionadas na Cozinha do Complexo Escolar dos Arcos. As refeições destinadas ao Ensino Pré Escolar serão confeccionadas no Complexo Escolar geograficamente mais próximo dos Jardins de Infância em questão. Nas situações atrás referidas o transporte, empratamento e serviço das refeições, são asseguradas pela entidade adjudicante.
- l) As refeições identificadas no número anterior só requerem da entidade adjudicatária a sua confeção e acondicionamento, recaindo sobre a entidade adjudicante a sua distribuição, transporte e respetivo serviço.
- m) Deverá ser disponibilizada diariamente uma ementa vegetariana e uma ementa ovo-lacto-vegetariana, com marcação prévia de 24 horas de antecedência;
- n) Em tudo omissos neste artigo aplicar-se-á o restante caderno de encargos.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 24.ª

Bares

1 – Os bares anexos aos refeitórios serão explorados pela entidade adjudicatária, sem prejuízo do normal fornecimento das refeições.

2 – À entidade adjudicante compete fixar as condições de funcionamento dos bares, definir os produtos autorizados e preços de venda ao público, conforme **Anexo C** – Lista de Ingredientes Autorizados nos Bares deste caderno de encargos. A receita resultante da venda dos produtos nos bares reverte para a entidade adjudicatária, sendo transferida mensalmente até ao dia 10 do mês seguinte àquele a que diz respeito, acompanhado de relatório detalhado. A entidade adjudicatária após boa receção deverá emitir num prazo máximo de 5 dias, o respetivo recibo e enviar à entidade adjudicante.

Para que a entidade adjudicatária receba o resultado das vendas nos bares escolares a que tem direito no âmbito do presente contrato, são estabelecidos os seguintes procedimentos:

2.1 – Diariamente, é emitido relatório detalhado pelo Agrupamento de Escolas Josefa de Óbidos (AE) através da aplicação informática, sendo indicado qual o valor referente a refeições e ao Bar, separadamente;

2.2 – Mensalmente, o Agrupamento de Escolas envia à entidade adjudicante documento manual (guia manual não emitida pela aplicação informática) para devida emissão de documento de receita não orçamental (tipo DRG), justificativo do recebimento da verba transferida pelo Agrupamento de Escolas. Estes valores são depositados em conta de depósitos à ordem específica para operações não orçamentais;

2.3 – De imediato, é emitido documento de pagamento não orçamental (ordem de pagamento de operações não orçamentais), transferido a verba para a entidade adjudicatária.

2.4 – Após bom recebimento por parte da entidade adjudicatária, é emitida fatura por esta entidade a favor da entidade adjudicante, com IVA liquidado, apurado de acordo com o valor base recebido.

3 – Nestes Bares, apenas poderão ser comercializados os produtos constantes do **Anexo C** do presente caderno de encargos. Quaisquer produtos que eventualmente venham a ser acrescentados, carecem de prévia autorização da entidade adjudicante.

4 – Sem prejuízo de outras condições de funcionamento que venham a ser fixadas com a entidade adjudicatária, o funcionamento dos bares deve obedecer às seguintes normas:

a) Horário de Funcionamento dos Bares dos Complexos dos Arcos, Alvito e Furadouro, todos os dias úteis:



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Das 8.30 horas às 14.00 horas
Das 15.00 horas às 16.30 horas.

Horário de Funcionamento do Bar da Escola EB2,3/S Josefa de Óbidos, todos os dias úteis:

Das 9:00 horas às 14:15 horas

Das 15:15 horas às 17:00 horas

5 – **O Anexo C**, contempla o pessoal a afetar ao serviço nos bares, distribuídos da seguinte forma:

Bares dos Complexos dos Arcos, Alvito e Furadouro – 1 trabalhador a tempo inteiro por estabelecimento;

Bar da Escola EB2,3/S Josefa de Óbidos - 2 trabalhadores a tempo inteiro.

Cláusula 25.ª

Documentação, informações e acompanhamento

1. Compete à entidade adjudicatária apresentar à entidade adjudicante, sempre que esta o solicite e sem prejuízo dos relatórios de faturação ou de mais informação solicitada, todos os documentos e informações relativos ao fornecimento, designadamente:

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

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

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

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

1.5 – Documentos necessários ao controlo da rastreabilidade dos alimentos;

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

1.7 – Para o acompanhamento da execução do contrato a entidade adjudicatária fica obrigada a manter reuniões de coordenação com os representantes da entidade



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

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

1.8 – As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte da entidade adjudicante, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;

1.9 – A entidade adjudicatária, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deve informar a entidade adjudicante, por escrito, e relativamente a cada um dos refeitórios, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria e contacto telefónico, se viável;

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

Cláusula 26.ª

Requisitos de Higiene e Limpeza

1. - Compete à entidade adjudicatária cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

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

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

1.3 - Lavagem dos utensílios de cozinha, louças, entre outros necessários à confeção das refeições e respetivo serviço;

1.4 - A arrumação, limpeza, desinfeção e higienização referidos nos números anteriores pode, caso a entidade adjudicante o solicite, ter de ser efetuada até 2 dias antes do início do fornecimento e até dois dias imediatamente após o final de cada período letivo;

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



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1.6 - Garantir a limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão bem como a limpeza e desinfeção de pavimentos, mesas, paredes, tetos, janelas, parapeitos, estores, refeitórios e a loiça sempre que exigido pela entidade adjudicante e previsto no presente procedimento;
- 1.7 - Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;
- 1.8 - Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adjudicante;
- 1.9 - Sem prejuízo do exposto no número anterior e caso a entidade adjudicante o solicite, deverá assegurar a recolha diária de uma amostra do prato confeccionado, em saco esterilizado, devidamente catalogado, devendo permanecer, obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;
- 1.10 - Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adjudicante, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- 1.11 - Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas, bem como aos alimentos confeccionados, equipamentos, utensílios, etc.

Cláusula 27.ª

Implementação do Sistema HACCP

1 – A entidade adjudicatária é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento de refeições designadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação

- i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
- ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados aos tipo de limpeza (sabonete liquido, toalhetes descartáveis e/ou



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

toalhetes descartáveis reciclados para mãos, papel higiénico e/ou papel higiénico reciclado, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);

- ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- iv) Existência de registos de controlo de operações de higienização;

c) Higiene Alimentar – Processo Produtivo

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

ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;

iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;

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

v. Existência de procedimentos escritos relativos às varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos alimentos.

d) Manuseamento e Controlo de Resíduos

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

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

2 – A entidade adjudicatária obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Cláusula 28.^a

Pessoal afeto à atividade

1 - Compete à entidade adjudicatária cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

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



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1.2 Garantir que o mapa de pessoal não é alterado sem prévio acordo da entidade adjudicante, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso;
- 1.3 Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas e virais, inflamações, infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;
- 1.4 Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (empratamento e regeneração de refeições caso se aplique, etc.) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;
- 1.5 O pessoal afeto ao fornecimento das refeições deverá estar devidamente identificado;
- 1.6 A entidade adjudicante solicitará à entidade adjudicatária, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios e/ou cozinhas;
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
- 1.7 Assegurar a afetação de pessoal suficiente, respeitando o **Quadro Mínimo** exigido pela entidade adjudicante constante do **Anexo C do Convite**, à confeção das refeições, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro, sem prejuízo da entidade adjudicante optar por outra solução, designadamente a presença de encarregados e ajudantes, sem colocar em causa a qualidade e a celeridade que o serviço exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal sem encargos para a entidade adjudicante;
- 1.8 É obrigatória a afetação de um **Encarregado A** a tempo inteiro e a disponibilização de uma viatura por parte da entidade adjudicatária por forma a assegurar a mobilidade deste a todos os Estabelecimentos de Ensino objeto do presente procedimento.
- 1.9 Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confeccionadas e/ou servidas as refeições que será o solicitado pela entidade adjudicante em função das suas necessidades de acordo com o elenco de



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

estabelecimentos de educação e ensino a considerar, independentemente do pessoal afeto à confeção das refeições nos termos do número anterior;

- 1.10** Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos nos rácios a acordar com a entidade adjudicante.

Cláusula 29.ª **Outros produtos**

1 - Outros produtos

1.1 – Admite-se o uso de material descartável reciclável ou reutilizável, bem como material não partível;

1.2 – A entidade adjudicatária assegura a reposição de palamenta (louça e não descartável) no início da prestação do serviço para as necessidades previstas, conforme inventário e sempre que seja necessário e solicitado pela entidade adjudicante no presente procedimento;

1.3 - A entidade adjudicatária garante, se solicitado pela entidade adjudicante e quando aplicável, o fornecimento de outros produtos, nomeadamente:

- a) Talheres;
- b) Guardanapos de folha dupla, com dimensão de 33x33;
- c) Guardanapos reciclados de folha dupla, com dimensão de 33x33, rótulo Ecolabel ou equivalente;
- d) Pratos;
- e) Copos;
- f) Toalhas de papel;
- g) Toalhas de mesa de papel reciclado;
- h) Tabuleiros, cuvetes, recipientes e malas térmicas;
- i) Recipientes descartáveis de alumínio de cerca de 910 ml, sem tampa, para servir como prato de almoço e jantar;
- j) Taças ou pratos para a sopa;
- k) Sacos de papel para empacotamento de talheres;
- l) Sacos de papel reciclado para empacotamento de talheres;
- m) Película aderente para revestimento de embalagens individuais;
- n) Toalhetes de papel;
- o) Toalhetes de papel 100% reciclável, rótulo Ecolabel ou Equivalente;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- p) Utensílios de cozinha e serviço, tachos, panelas, conchas, frigideiras, entre outros;
- q) Sacos plásticos com 50% a 70% de material reciclado ou sempre que aplicável, sacos de papel em kraft 100% reciclado para acondicionamento de produtos alimentares;

Cláusula 30.^a

Instalações, equipamento e material

1. - Instalações, equipamento e material

1.1 - A entidade adjudicante coloca à disposição da entidade adjudicatária as suas instalações, o equipamento e outro material (fixo e móvel) existente e outro material necessário ao serviço contratado. Não obstante, a colocação de equipamentos e materiais que estejam em falta nas cozinhas e refeitórios e que sejam necessários ao bom funcionamento do serviço, incluindo a implementação do sistema HACCP, será obrigatoriamente da responsabilidade da entidade adjudicatária;

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

1.3 - O equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições transportadas (malas isotérmicas ou outro) será da responsabilidade da entidade adjudicante;

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

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

1.6 - São ainda da responsabilidade da entidade adjudicatária, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material de serviço (tachos, tabuleiros, conchas, escumadeiras, pinças, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final dos períodos letivos;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- 1.7 - A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá à entidade adjudicante adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente à entidade adjudicatária, em qualquer das faturas subsequentes ao evento;
- 1.8 - As instalações, o equipamento, o material e a palamenta (pratos, copos e talheres) deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação;
- 1.9 - Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos à entidade adjudicante, em bom estado de conservação e funcionamento;
- 1.10 - No início da prestação do serviço deverão a entidade adjudicante e a entidade adjudicatária elaborar o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, o qual ficará anexo à ata a subscrever pelas partes;
- 1.11 - A entidade adjudicatária é responsável pela verificação diária, no início e no encerramento dos trabalhos, das temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas), através de termómetros específicos, elaborando os respetivos registos, em formulário próprio e nos termos do presente procedimento;
- 1.12 - Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal, da Páscoa, e do Verão os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, excetuando-se os casos em que os estabelecimentos de ensino se encontrem em funcionamento;
- 1.13 - Caso ocorram inconformidades com os produtos armazenados nos equipamentos existentes em unidades que não se encontrem em funcionamento, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos que eventualmente venham a ocorrer;
- 1.14 - As anomalias verificadas nas instalações no que se refere ao imóvel, designadamente no sistema de abastecimento de água, no sistema de saneamento, na rede elétrica, cobertura ou pavimentos, serão da responsabilidade da entidade adjudicante, nos casos em que os imóveis sejam propriedade da mesma;
- 1.15 - Em situação de furto as instalações nas quais sejam desviados géneros alimentícios, a entidade adjudicante não se responsabiliza pelo pagamento dos mesmos.
- 1.16 - No período de Férias Escolares, todas as instalações afetas à Cozinha da Escola EB 2,3/ S Josefa de Óbidos, devem ser disponibilizadas ao Curso Profissional de Cozinha, ficando o Agrupamento de Escolas responsável por qualquer dano verificado neste período de tempo, à exceção dos equipamentos/utensílios afetos à entidade adjudicatária;
- 1.17 - Sem prejuízo do referido nos números anteriores, a entidade adjudicante, **em sede de consulta prévia**, pode solicitar os seguintes equipamentos e as respetivas quantidades



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

máximas:

Descrição	Qtd
Balança Eletrónica em Aço INOX	1
Electrocaptor Insetos Em Aço Inox	5
Câmara Frigorífica P/ Peixe E Carne - Frio Positivo	1
Câmara Frigorífica P/ Frutas E Verduras - Frio Positivo	1
Câmara Frigorífica - Frio Negativo	1
Estanteria Alimentar Alumínio/Poletileno	20
Descascadora De Batatas 10 Kg	2
Mesa Aço Inox	4
Máquina de lavar louça	1
Escaparate aço inox	1
Lavadouro cuba	6
Cepos de corte	3
Escaparate aço inox	3
Carros transporte alimentos	3
Baldes de detritos com pedal	3
Torneiras mistas	6
Cortador de legumes	1
Elemento estufa	2
Forno gás capacidade de 40 containers 1/1	2
Marmita de gás indireto capacidade 150 lt	4
Monolume industrial de Gás	6
Fritadeira basculante gás (capacidade 80 LT)	3
Fritadeira basculante gás (capacidade 20 LT)	2



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Hottes compensadas para extração de fumo e ventiladores necessários que cubram toda a área de confeção	1
Sistemas de conservação a quente	1
Sistema de banho-maria	1

Cláusula 31.ª

Verificação da execução e distribuição

1. - Devido ao facto da entidade adjudicante não optar pelo sistema de senhas e recorrer ao sistema informático para a marcação das refeições, cujo pagamento é efetuado através do cartão individual do aluno/pessoal docente e não docente, a verificação da execução e distribuição deverá ser considerada da seguinte forma:

1.1 – A verificação quantitativa, a registar, diariamente, na ficha constante do **Anexo F– Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** – tem por objetivo comprovar a conformidade:

- Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas nos **Anexos A e B**.

1.2 – A verificação qualitativa, a registar, diariamente, na ficha constante do **Anexo F– Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** tem por objetivo comprovar a conformidade:

- Da qualidade dos géneros incorporados, adquiridos com as especificações legalmente fixadas, nomeadamente com as indicações do **Anexo A**.
- Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

1.3 - O representante do SMRO deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das refeições no fim do serviço.

1.4 - O SMRO através do seu representante, deverá efetuar diariamente, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação e fazer o registo desse exame no **Anexo F – Registo Diário de Funcionamento do Refeitório** e no **Anexo G – Mapa de Controlo Diário das Refeições**, do presente caderno de encargos.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

1.5 – Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante do **SMRO** eventualmente presente no Refeitório aceita ou rejeita as mesmas.

Cláusula 32.ª **Quantidades e tipo de refeições**

O cálculo do número médio diário de refeições baseou-se nos consumos efetuados no ano letivo de 2018/2019, podendo aumentar ou diminuir de acordo com a eventual procura, conforme constante do **Anexo A – Número de Refeições do convite**, estimando-se o número de **380100** refeições para o período máximo de vinte e quatro meses.

Cláusula 33.ª **Confeção de alimentação para outros fins**

- 1 – É vedada à entidade adjudicatária confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora dos refeitórios, à exceção das refeições destinadas ao Sistema de Ensino Pré-Escolar e o Refeitório Municipal.
- 2 – É igualmente vedado à entidade adjudicatária introduzir refeições feitas externamente.

Cláusula 34.ª **Situações de Emergência**

- 1 - Em situações de intempérie, catástrofe, falta de energia elétrica, água ou avaria dos equipamentos que comprometam a atempada confeção das Refeições Quentes, deve, nestes casos, a entidade adjudicatária garantir o fornecimento da refeição através de alimentos enlatados, por exemplo: Atum em conserva com feijão-frade.
- 2 – Sempre que se verifique alguma anomalia na cozinha de qualquer escola do agrupamento, que ponha em causa a confeção do almoço, esta, deverá ser assegurada em qualquer cozinha das escolas do agrupamento, sendo o transporte das refeições assegurado pela entidade adjudicante.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 35.ª

Horário de fornecimento das refeições

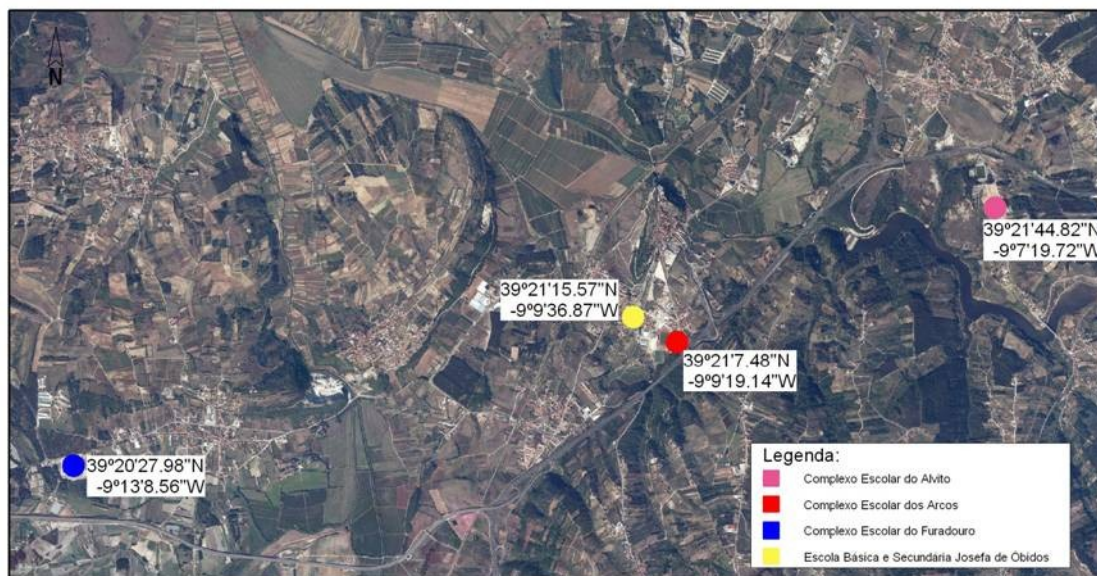
1 – As refeições serão fornecidas no seguinte horário:

- Almoço das 12.00 às 14.00 horas;

Cláusula 36.ª

Locais da prestação de serviços

1- Os serviços objeto do presente contrato são fornecido nos Complexos Escolares dos Arcos, Alvito, Furadouro e na Escola EB2,3/S Josefa de Óbidos, abaixo identificados





FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Parte III Disposições finais

Cláusula 37.ª Gestor do contrato

- 1 - O contraente público designa como **gestor do contrato** nos termos do art. 290.º -A a **Dr.ª Inês Almeida**, substituída nas suas faltas e impedimentos pela **Sandra Reis** com a função de acompanharem permanentemente a execução do contrato.
- 2 – **O adjudicatário deverá nomear um responsável** que o represente em tudo o que concerne ao contrato, o qual servirá de interlocutor entre a entidade adjudicante e o adjudicatário para a resolução e/ou conhecimento de quaisquer assuntos inerentes ao objeto do contrato.
- 3 - Para efeitos do cumprimento do exercício das funções de gestão do contrato o adjudicatário deverá disponibilizar os contactos telefónicos e de endereço eletrónico do representante por si nomeado.
- 4 – O adjudicatário está sujeito à supervisão da execução do contrato, a qual será assegurada pelo gestor de contrato.

Cláusula 38.ª Proteção de dados

- 1 - O artigo 6.º do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados indica as situações em que o tratamento de dados é lícito, designadamente quando ***“o tratamento for necessário para a execução de um contrato no qual o titular dos dados é parte, ou para diligências pré – contratuais a pedido do titular de dados”, e “o tratamento for necessário para o cumprimento de uma obrigação jurídica a que o responsável pelo tratamento esteja sujeito”***.
- 2 - Sempre que sejam remetidos dados pessoais, nomeadamente em relação à equipa de trabalho proposta, os mesmos devem ser acompanhados de declaração de consentimento para o tratamento dos dados para esta finalidade, por parte dos seus titulares.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

3 - Nos termos da alínea v) do n.º 1 do artigo 4.º da Portaria n.º 57/2018, de 26 de fevereiro, a publicitação do contrato, é feita no Portal BASE, incluindo anexos e aditamentos, com exceção das informações que se relacionem com segredos de natureza comercial, industrial ou outra e das informações respeitantes a dados pessoais.

Cláusula 39.ª

Resolução por parte da entidade adjudicante

1 – Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato de aquisição, a título sancionatório, no caso da entidade adjudicatária violar de forma grave ou reiterada qualquer das suas obrigações.

2 – Para efeitos da presente cláusula, sem prejuízo de outras disposições legais e contratuais aplicáveis, considera-se existir incumprimento definitivo em caso de verificação de qualquer das seguintes situações, em relação à entidade adjudicatária:

- a) Não satisfação das especificações técnicas do produto conforme legislação em vigor;
- b) Não satisfação dos níveis de serviço conforme expresso no presente caderno de encargos e no contrato;
- c) Ocorrência de 2 (dois) incidentes durante a vigência do contrato, dos quais resultem danos materiais e/ou humanos por causa imputável à entidade adjudicatária;
- d) Insolvência, liquidação, cessação de atividade ou qualquer outra situação análoga resultante de um processo de idêntica natureza;
- e) Incumprimento, por parte da entidade adjudicatária, das suas obrigações relativamente aos pagamentos das contribuições para com a Administração Fiscal e Segurança Social, nos termos das disposições legais aplicáveis;
- f) Falsas declarações.

3 – O exercício do direito de resolução terá lugar mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida à entidade adjudicatária em causa, da qual conste a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adjudicante em causa.

4 – A resolução do contrato não prejudica o direito à indemnização que caiba à entidade adjudicante, nos termos gerais do direito.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 40.^a
Execução da caução

- 1 – A caução prestada para o exato e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, pode ser executada pela entidade adjudicante sem necessidade de prévia decisão judicial.
- 2 – A resolução do contrato de aquisição pela entidade adjudicante não impede a execução da caução.

Cláusula 41.^a
Notificações e comunicações

- 1 – As notificações entre as partes devem ser efetuadas com suficiente clareza de modo a que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
- 2 – Em sede de formação contratual, com exceção das situações em que a lei exija uma formalidade especial, as notificações serão preferencialmente efetuadas através da plataforma eletrónica, utilizada pela entidade adjudicante, para o endereço: www.acingov.pt.
- 3 - Em sede de execução contratual, com exceção das situações em que a lei exija uma formalidade especial, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de carta registada com aviso de receção, fax ou correio eletrónico com aviso de entrega, de acordo com os elementos a indicar pela entidade adjudicatária.
- 4 - Em sede de execução contratual, com exceção das situações em que a lei exija uma formalidade especial, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de carta registada com aviso de receção, fax ou correio eletrónico com aviso de entrega, de acordo com os seguintes elementos:

Município de Óbidos
Secção de Contratação Pública
Estrada da Arregaça, nº 8
2510-170 Pinhal Óbidos
Telef.n 262 955 508



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Fax: 262 955 501

E-mail: servico.compras@cm-obidos.pt

Cláusula 42.ª
Resolução de Litígios e Arbitragem

- 1 – Para o conhecimento de quaisquer litígios emergentes do contrato, designadamente relativos à respetiva interpretação ou execução é competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Leiria ao qual compete a resolução do litígio.
- 2 – As partes podem derrogar o disposto no número anterior por acordo escrito, decidindo submeter à arbitragem algum litígio específico.
- 3 - Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido com recurso à arbitragem, nos termos da Lei n.º 63/2011, de 14 de dezembro, na sua atual redação.

Cláusula 43.ª
Prazos e regras de contagem

Os prazos previstos no presente contrato contam-se nos termos do artigo 471.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 44.ª
Legislação aplicável

- 1 – Em tudo o omissa no presente caderno de encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:
 - a) Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação;
 - b) Diretiva 2014/24/UE de 26 de fevereiro;;
 - c) Código do Procedimento Administrativo; e,
 - d) Demais legislação aplicável.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

2 – Em respeito pelo n.º 2 do art.º 1.º-A do CCP, o(s) adjudicatário(s) compromete(m) -se a executar o contrato em respeito pelas normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.

Parte IV Aspetos da Execução do Contrato

Cláusula 45.ª

Aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência

Sem prejuízo dos limites resultantes das vinculações legais ou regulamentares aplicáveis, são aqui fixados, para cada um dos aspetos da execução do contrato submetidos à concorrência, os parâmetros base, a que as propostas estão vinculadas, determinando-se, consequentemente, a exclusão de todas aquelas cujos **atributos**, de acordo com os quais o concorrente se dispõe a contratar, os ultrapassem.

➤ **Preço Base**

Limite máximo: 744.996,00€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor

➤ **Preços unitário das Refeições Escolares**

Limite máximo: 1,96€, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

➤ **Diversidade das Ementas (DE)**

Limite máximo: Não repetição da refeição de ementas num período de **4 semanas**

Limite mínimo: Repetição da refeição na ementa de **2 vezes na mesma semana**

➤ **Adequação Alimentar (AA)**

Limite máximo: Variedade do pescado e de carne $\geq$ **12 espécies**



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Limite mínimo: Variedade do pescado e de carne apresentada nas ementas: ≤ 3 espécies.

➤ **Produtos com Certificação IGP/DOP**

Limite máximo: Produtos constantes da ementa para 4 semanas ≥ 5 produtos

Limite mínimo: Produtos constantes da ementa para 4 semanas = **1 produto**

➤ **Plano de Promoção da Saúde (PPS)**

Limite máximo: Plano excelentemente estruturado ≥ 5 ações por ano letivo

Limite mínimo: Plano pouco estruturado < 2 ações por ano letivo

Cláusula 46.ª

Aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência

Sem prejuízo dos limites resultantes das vinculações legais ou regulamentares aplicáveis, são aqui fixados, para cada um dos aspetos da execução do contrato não submetidos à concorrência, os limites mínimos e/ou máximos a que as propostas estão vinculadas, determinando-se, consequentemente, a exclusão de todas aquelas cujos **termos ou condições** os ultrapassem.

➤ **Prazo: Limite máximo: 24 meses**

Todos os restantes aspetos constantes do caderno de encargos não contemplados na cláusula 45ª.



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Anexo A – Alimentos Autorizados e Procedimentos Interditos

**Cláusula 1.^a
Alimentos Autorizados**

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei n.º323-F/2000, de 20 de dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1 - Peças de talho para bifes

Carne de 1.^a categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1.^a categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3- Peças de talho para guisar

Carne de 2.^a categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2.^a categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5 - Carne picada

1.5.1- Os hambúrgueres e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes:

- Hambúrgueres:

Percentagem de carne $\geq$ a 80%

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas vegetais hidratadas;
- Fibras vegetais;
- Salsa hidratada;
- Sal;
- Condimentos;
- Flocos de aveia hidratados;
- Cebolas tostadas.

- Almôndegas:

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas vegetais hidratadas;
- Fibras vegetais;
- Salsa hidratada;
- Sal;
- Condimentos;
- Flocos de aveia hidratados;
- Cebolas tostadas.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

1.5.2 - No caso de **empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne:**

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação;
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e peixe.

A peça de carne utilizada para picar deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 "Peças de talho para estufar/guisar" e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;
- Isenção de sinais de oxidação.

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.5.2, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2 - CARNE DE PORCO

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 – Pernas, pás ou lombos



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos, podendo ser utilizadas para bife ou assar.

2.2 – Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Seleccionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 - CARNE DE CARNEIRO, CABRITO E/OU BORREGO

- Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos);
- Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito).

4 – CARNES DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5 - CARNE DE AVES

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

- AVE INTEIRA: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação,



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tibio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre os 5 e 8 Kg, no caso do peru, 3 Kg no caso do pato e 1 Kg, no caso do frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

- COXAS: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- BIFES: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens segundo o tipo comercial "pronto a cozinhar".
- HAMBÚRGUERES: a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

5.1 – PERU

- Inteiro;
- Coxas;
- Peitos/bifes.

5.2 – PATO

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 – FRANGO:

- Inteiro;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- Coxas;
- Peito/bifes.

6 – PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos apenas deverão ser utilizados para a preparação de ementas “tradicionais”, e como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico/lote;
- Modo de conservação.
- Durabilidade mínima

6.1 – Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%.

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.

Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

6.2 – Farinheira

Enchido curado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 – Alheira

Enchido curado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional transmontano de trigo, azeite, condimentado com sal, alho e colorau. Os pedaços de carne têm de ser perceptíveis, em forma de ferradura, de comprimento de cerca de 30 cm e com um diâmetro de cerca de 2 cm. O peso deve oscilar entre os 170 e 200g.

6.4 – Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 – Croquetes de carne

Com um teor de carne bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

7.2 – Pastéis de bacalhau

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

8 - OVOS

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com prazo de validade visível.

b) Ovo em natureza

Servidos sob a forma de cozidos.

Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso $\geq 63\text{g}$ e $<73\text{g}$)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;
- categoria de peso;
- data da durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

9 – PESCADO

Considerando as questões ambientais, a necessidade de perspetivar a alimentação de uma forma abrangente e holística e a urgência de minimizar o impacto das escolhas nos recursos marinhos, não obstante as indicações apontadas nos pontos 9.1 a 9.6, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes do Anexo 5, tendo em conta a arte de pesca usada e a área de captura.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

9.1 - Tipos de apresentação:

- Inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade.
Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc.;
- Em postas – quando selecionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- Em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- Em lombos.

9.2 - Conservação:

a) Refrigerado ou ultracongelado;

b) Congelado – quando submetido à temperatura de -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a - 18°C; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários:

a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne maruca, abrótea, bacalhau seco e badejo;

b) Assar/gratinar/estufar: Pargo legítimo e mulato, pescada (den.º3 a n.º5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, paloco, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

c) Grelhar: Solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, choco e bacalhau seco.

d) Fritar: Solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 e n.º5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.

e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, potas, paloco ou bacalhau.

f) Arroz: polvo, lulas, paloco, tamboril, bacalhau ou de peixe (p.ex. pescada/maruca e miolo de camarão).

g) Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão).

h) Feijão-frade com atum e ovo.

i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 – BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo graúde, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

9.5 – ATUM

- Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

9.6 – MOLUSCOS

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados ou ultracongelados.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

10 – CEREAIS SEUS DERIVADOS E TUBÉRCULOS

10.1 – ARROZ

- Do tipo extralongo, agulha e carolino, sendo este último tipo, exclusivamente utilizado para a confeção de arroz “malandro” ou arroz doce.

10.2 – MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

- Cotovelos e massa riscada
- Esparguete
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, couscous)
- Macarrão
- Búzios
- Espirais/Fusilli
- Aletria
- Lasanha (com ou sem ovo)
- Canelones
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

10.3 – BATATA

- Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35mm.
- Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo, desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para a confeção no local. Deve ser confeccionado seguindo as



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

orientações do fabricante para a preparação.

10.4 - BATATA DOCE

- Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

10.5 – INHAME

- Com ou sem casca. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35mm.

10.6 – MANDIOCA

- Com casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm.

10.7 – CASTANHA

- Frutos de boa qualidade
- Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.8 – FLOCOS de AVEIA, CENTEIO E CEVADA

- De 1.ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.9 – OUTROS CEREAIS: Cevadinha, Millet, Milho Doce, Quinoa

- De 1.ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

10.10 – FARINHA DE TRIGO

- De 1.^a qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.11 – DERIVADOS DE TRIGO

- Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1 Kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

11 - LEGUMINOSAS SECAS

11.1 – LEGUMINOSAS

De boa qualidade.

- Feijão: branco, manteiga, catarino, frade, encarnado, preto, papo-de-rola ou vermelho.
- Chicharo.
- Grão-de-bico.
- Favas: frescas ou congeladas.
- Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral.
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas.
- Feijão de soja.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

11.2 – DERIVADOS DE SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1.^a qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1Kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após a abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g.
- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200ml, 250ml ou de 1L, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12- BEBIDAS VEGETAIS

- Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1L, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1L, em função da quantidade necessária do género alimentício.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1L, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13 - HORTÍCOLAS

- Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, congelados e/ou ultracongelados.

14 – ALGAS MARINHAS

- Desidratadas, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

15 – SALADA E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5, devem ser utilizados os processos de higienização adequados.

No caso do agrião, destinado a ser consumido em cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

16 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola, alho.
- Ervas aromáticas como: manjerona, oregãos, tomilho, ortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.
- Especiarias: canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, gengibre e pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

17 – COGUMELOS

- Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados.
- No caso de enlatados, deverão ser de utilização imediata.

18 – AZEITONAS

- Frescas ou em conserva, inteiras ou laminadas.
- No caso de enlatadas, deverão ser de utilização imediata.

19 – AZEITE FINO

Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

20 – BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21 – ÓLEO REFINADO

- Óleo refinado, podendo ser de amendoim, girassol ou outro.
- O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- Passível de ser reutilizado desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.

22 – SAL IODADO

Sal com um teor de iodização de 30 – 60 mg/Kg de sal.

Higienizado grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

23 – SALICÓRNIA

A salicórnia é uma planta halófito, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é de cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor em sódio (aproximadamente 1024mg $\approx$ 2,5g de sal/100g) sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco devido à redução do teor de água apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

24 – TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas, frascos ou embalagens de *Tetra-Pack* nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

25 – LEITE DE VACA

Ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.

26 – QUEIJO

Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

27 – QUEIJOS VEGETAIS

Queijo vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100g ou 200g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

28 – GELADO DE LEITE

Constituído por leite pasteurizado ou ultra pasteurizado, em quantidade não inferior a 150ml, por dose.

29 – GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

Deverá ser de origem vegetal, com a indicação da origem no rótulo.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

30 – PUDIM

O pudim poderá ser “caseiro” ou de preparação instantânea.

31 – MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.

32 – IOGURTE

- Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125g.
- Valor energético máximo: 100kcal por 100g.

33 – NATAS

Ultrapasteurizadas.

34 - PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130,
- 35% de farinha tipo 65,
- 35% de farinha tipo 200,
- Água,
- 1% de sal,
- Levedura.

Pão regional.

35 – PÃO RALADO

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

36 – BROA

Broa de milho.

37 – AÇÚCAR

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

Cláusula 2.^a

Procedimentos interditos/Refeições externas

É vedado ao adjudicatário introduzir refeições preparadas em cozinhas que não cumpram o definido no presente Caderno de Encargos.

Cláusula 3.^a

E m e n t a s

1- As refeições a servir no refeitório escolar deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pela entidade adjudicante nos termos do presente caderno de encargos. Devem ser observadas as capitações mencionados no Anexo B e a Lista dos Alimentos Autorizados, identificados no presente anexo.

2- No processo de empratamento, devem ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à capitação.

3- No caso da entidade adjudicante servir refeições a alunos do 1º Ciclo ou crianças da Educação Pré-Escolar, deverão no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando no mínimo 80% das capitações estabelecidas para as demais.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

4- A ementa diária será constituída por:

- a) Sopa que terá de conter no mínimo 4 tipos de constituintes hortícolas mais a base, obedecendo às seguintes regras:
 - Como base apenas é permitido o uso de batata (em natureza ou desidratada), hortícolas (abóbora, couve, etc.) ou leguminosas (feijão, grão, etc.);
 - Por semana devem existir no mínimo duas sopas com leguminosas como base;
 - Não são permitidas sopas de carne ou peixe;
 - O tempero deverá ser azeite (máximo 3ml por sopa) e sal (máximo 0,1g por sopa);
 - No mínimo deverá existir uma sopa com pelo menos um legume inteiro por semana;
 - Poderá ser disponibilizada canja no máximo, uma vez por mês.
- b) Um prato de carne, pescado ou ovo, acompanhado obrigatoriamente por um acompanhamento glucídico e legumes cozidos, ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (**no mínimo três variedades diárias**), obedecendo às seguintes regras:
 - Os pratos de peixe e carne devem alternar entre si;
 - Os pratos com ovo, devem sempre substituir um prato de carne e não podem exceder a frequência de dois por mês;
 - Os pratos de bacalhau não devem exceder a frequência de dois por mês;
 - Deve existir sempre um prato de carne branca (aves ou criação) semanalmente;
 - Deve existir sempre um prato que inclua leguminosas com carne ou peixe, fracionados ou não, por semana;
 - Deve existir um prato de peixe gordo com a frequência mínima de duas vezes por mês;
 - Não é permitida a repetição do mesmo tipo de guarnição dois dias consecutivos;
- c) Um pão;



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- d) Sobremesa, constituída diariamente por uma peça de fruta variada, da época;
 - Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;
- e) Água.
- f) Os métodos de culinária tais como cozidos, grelhados, estufados em cru, assados, caldeiradas, fritos, etc. devem ser sempre alternados durante a semana. Os fritos só podem ser confeccionados uma vez por mês, sendo que nesse dia apenas um elemento do prato o seja.
- g) As únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o azeite virgem ou virgem extra e o óleo alimentar. Sendo proibido o uso de caldos alimentares.
- h) É obrigatória a utilização de ervas aromáticas variadas para a preparação e confeção das refeições devendo estar presentes em todas as refeições, tanto nas sopas como nos pratos principais (ajudando a reduzir o teor de sal nas confeções).

4.1 – Refeições de carácter especial:

- Refeição vegetariana ou ovo-lacto vegetariana sempre que solicitado pela entidade adjudicante com 24 horas de antecedência;
- Refeição ligeira: 1 sopa, 1 pão, 1 fruta da época ou doce.

5- 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 a entidade adquirente e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos “dispensam”, persuadindo-os a colocar no tabuleiro esses produtos.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

6- O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, ao Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro e à circular 3097/DGE/2018 e respetivo anexo "Orientações Sobre Ementas e Refeitórios Escolares".

7- As escolas têm, obrigatoriamente, de implementar o sistema HACCP em obediência ao Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.

8- O aprovisionamento de matéria-prima dever efetuada nos termos a acordar com a entidade adjudicatária.

9 -A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados).

10- O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

11- É obrigatório o uso de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel, o empacotamento de talheres e do pão. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33mmx33mm.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Cláusula 4.^a Equipamentos e Utensílios

1. Facas

- Devem possuir cabos em materiais não porosos para facilitar a limpeza. Após qualquer manipulação entre alimentos diferentes deve ter-se cuidado de as higienizar corretamente.
- As facas para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfetadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir facas diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

2. Placas de corte

- Devem ser de materiais não porosos para impedir que os resíduos de alimentos aí se acumulem e permitir uma melhor eficácia na limpeza.
- As placas de corte para alimentos cozinhados devem destinar-se exclusivamente a esse fim, sendo estas devidamente desinfetadas após cada utilização.
- Para a preparação de alimentos crus devem existir placas de corte diferentes para cada família: as carnes, os peixes, etc.

3. Conchas, colheres garfos e demais utensílios de preparação de alimentos

- Todos estes materiais devem ser preferencialmente em aço inox.
- É de evitar a utilização deste tipo de utensílios em materiais porosos, nomeadamente madeira.
- Estes utensílios, após a sua limpeza, devem ser colocados em gavetas perfeitamente limpas ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações.
- Quando utilizados para alimentos cozinhados devem ser sempre desinfetados, antes da sua utilização.



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)

Anexo B - Capitação dos Alimentos

Tabela 1 – FRUTA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
Alperce / Damasco	50g 1 unidade	100g 2 unidades	150g 3 unidades	150g 3 unidades
Ameixa	60g 1 unidade	120g 2 unidades	180g 3 unidades	180g 3 unidades
Ananás / Abacaxi	85g $\frac{1}{2}$ rodela	85g $\frac{1}{2}$ rodela	170g 1 rodela	170g 1 rodela
Banana	75g $\frac{1}{2}$ unidade	75g $\frac{1}{2}$ unidade	150g 1 unidade	150g 1 unidade
Cereja	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Clementina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Dióspiro	130g $\frac{1}{2}$ unidade	130g $\frac{1}{2}$ unidade	260g 1 unidade	260g 1 unidade
Framboesas	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Figo	60g 1 unidade	60g 1 unidade	120g 2 unidades	120g 2 unidades
Kiwi	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Laranja	80g $\frac{1}{2}$ unidade	80g $\frac{1}{2}$ unidade	160g 1 unidade	160g 1 unidade



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Maçã	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Manga	110g $\frac{1}{4}$ unidade	110g $\frac{1}{4}$ unidade	170g $\frac{1}{2}$ unidade	170g $\frac{1}{2}$ unidade
Melancia	125g 1 fatia	125g 1 fatia	250g 2 fatias	250g 2 fatias
Melão	90g 1 fatia	90g 1 fatia	180g 2 fatias	180g 2 fatias
Meloa	150g $\frac{1}{4}$ meloa	150g $\frac{1}{4}$ meloa	300g $\frac{1}{2}$ meloa	300g $\frac{1}{2}$ meloa
Morango	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Nêspera	60g 1 unidade	120g 2 unidades	180g 3 unidades	180g 3 unidades
Papaia	150g $\frac{1}{4}$ unidade	150g $\frac{1}{4}$ unidade	300g $\frac{1}{2}$ unidade	300g $\frac{1}{2}$ unidade
Pêra	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Pêssego/ Nectarina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Romã	105g $\frac{1}{2}$ unidade	105g $\frac{1}{2}$ unidade	210g 1 unidade	210g 1 unidade
Tangerina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidades	160g 2 unidades
Uva de Mesa	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)

Tabela 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÃO S 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÃO S SECUNDÁRIO
ABÓBORA - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	60g 60g 40g	70g 60g 40g	110g 60g 40g	130g 60g 40g
AGRIÃO - Salada mista - Sopa (não base)	50g 40g	50g 40g	100g 50g	100g 50g
ALFACE - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	50g 60g 30g	50g 60g 30g	100g 100g 50g	100g 100g 50g
AIPO - Salada mista - Sopa (não base)	25g 40g	25g 40g	45g 60g	45g 60g
ALCACHOFRA - Guarnição mista	80g	100g	120g	150g
ALHO	1,2g	1,5g	2g	2g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

ALHO FRANCÊS - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	60g 80g 60g	80g 80g 60g	120g 120g 100g	150g 120g 100g
BERINGELA - Guarnição mista - Sopa (não base)	80g 100g	80g 100g	120g 100g	120g 100g
BETERRABA - Salada mista - Sopa (não base)	100g 100g	120g 100g	150g 100g	150g 100g
BRÓCOLOS - Guarnição mista - Salada mista - Sopa (não base)	45g 35g 60g	60g 45g 60g	80g 50g 100g	100g 70g 100g
CALDO VERDE - Migas - Sopa (não base)	80g 100g	100g 100g	150g 120g	180g 120g
CEBOLA - Refogado/ estrugido - Estufados/ assados - Tempero - Ceboladas - Sopa (não base)	20g 25g 10g 50g 40g	20g 25g 10g 50g 40g	20g 25g 10g 100g 50g	20g 25g 10g 100g 50g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

CENOURA				
- Arroz	40g	40g	60g	60g
- Guarnição mista	50g	50g	80g	80g
- jardineiras/	50g	50g	80g	80g
estufados	40g	40g	60g	60g
- Salada mista	60g	60g	80g	80g
- Salada russa	100g	100g	150g	150g
- Sopa (base)	60g	60g	80g	80g
- Sopa (não base)				
CHALOTA				
- estufados/ assados	25g	25g	25g	25g
COGUMELOS				
- Guarnição mista	50g	60g	75g	90g
- Sopa (não base)	60g	60g	90g	90g
COUVE DE BRUXELAS				
- Guarnição mista	60g	75g	100g	125g
COUVE-FLOR				
- Guarnição mista	45g	60g	80g	100g
- Salada mista	35g	45g	50g	70g
- Sopa (não base)	60g	60g	100g	100g
COUVE BRANCA/ REPOLHO				
- Guarnição mista	60g	80g	100g	120g
- Sopa (não base)	80g	80g	100g	100g
COUVE CORAÇÃO				
- Guarnição mista	50g	60g	80g	100g
- Sopa (não base)	70g	70g	80g	80g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

COUVE GALEGA - Guarnição mista - Sopa (não base)	80g 100g	100g 100g	120g 100g	150g 100g
COUVE LOMBARDA - Guarnição mista - Arroz - Sopa (não base)	50g 50g 60g	70g 70g 60g	90g 100g 90g	110g 100g 90g
COUVE DE SABOIA - Guarnição mista - Sopa (não base)	60g 80g	80g 80g	100g 110g	120g 110g
COUVE PORTUGUESA - Guarnição mista - Sopa (não base)	70g 80g	80g 80g	100g 110g	120g 110g
COUVE ROXA - Salada mista - Sopa (não base)	60g 70g	70g 70g	90g 80g	100g 80g
COURGETE - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	60g 60g 40g	70g 60g 40g	110g 80g 60g	130g 80g 60g
ENDÍVIA - Salada mista - Sopa (base)	80g 60g	100g 60g	120g 100g	150g 100g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

ERVILHAS DE QUEBRAR				
- Guarnição mista	50g	70g	100g	130g
- Sopa (não base)	60g	60g	90g	90g
ESPARGOS				
- Guarnição mista	60g	70g	100g	120g
- Sopa (não base)	50g	50g	100g	100g
ESPINAFRES				
- Guarnição mista	100g	100g	120g	120g
- Esparregado	120g	140g	150g	180g
- Sopa (não base)	60g	60g	80g	80g
FEIJÃO-VERDE				
- Guarnição mista	40g	50g	80g	100g
- Jardineira	40g	60g	100g	120g
- Sopa (não base)	40g	40g	60g	60g
GRELOS DE COUVE				
- Arroz	60g	60g	80g	80g
- Guarnição base	80g	100g	130g	150g
- Sopa (não base)	80g	80g	100g	100g
GRELOS DE NABO				
- Arroz	80g	80g	100g	100g
- Guarnição base	100g	120g	150g	180g
- Sopa (não base)	100g	100g	120g	120g
NABO (cabeça)				
- Guarnição mista	40g	40g	80g	80g
- Salada mista	40g	40g	60g	60g
- Sopa (não base)	80g	80g	120g	120g



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

PASTINACA - Guarnição mista - Sopa (não base)	50g 60g	50g 60g	80g 80g	80g 80g
PEPINO - Salada mista - Sopa (não base)	30g 80g	30g 80g	50g 100g	50g 100g
PIMENTO - Arroz - Caldeirada - Sopa - Sopa (não base)	20g 20g 30g 60g	20g 20g 30g 60g	40g 80g 50g 80g	40g 80g 50g 80g
QUIABO - Salada mista - Sopa (não base)	60g 40g	70g 40g	110g 60g	130g 60g
RÁBANO - Guarnição mista - Salada mista - Sopa (não base)	40g 40g 80g	40g 40g 80g	80g 60g 120g	80g 60g 120g
RABANETES - Salada Mista - Sopa (não base)	30g 150g	50g 150g	80g 150g	100g 150g
REBENTOS DE BAMBU - Guarnição mista - Sopa (não base)	50g 80g	70g 80g	100g 120g	120g 120g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

REBENTOS DE SOJA				
- Guarnição mista	20g	30g	50g	50g
- Salada mista	20g	30g	50g	50g
- Sopa (não base)	30g	30g	40g	40g
RÚCULA				
- Salada mista	50g	50g	80g	80g
- Sopa (não base)	60g	60g	80g	80g
TOMATE				
- Arroz	35g	35g	45g	45g
- Estufados	25g	25g	25g	25g
- Caldeirada	50g	50g	80g	80g
- Salada Mista	30g	30g	60g	60g
- Sopa (base)	50g	50g	50g	50g
- Sopa (não base)	30g	30g	30g	30g

As capitações correspondem ao peso do produto pronto a confeccionar

Tabela 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
ARROZ				
- Guarnição base	30g	40g	50g	60g
- Guarnição + leguminosas/ hortícolas	20g	30g	40g	50g
- Sopa	5g	5g	5g	5g
- Doce	20g	20g	25g	25g



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

AVEIA (FLOCOS) - Guarnição base - Sopa	15g 8g	20g 8g	30g 10g	40g 10g
---	-----------	-----------	------------	------------

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

BATATA - Assar/cozer/fritar - Jardineira/ caldeirada - Puré - Salada russa - Sopa - Sopa (flocos, desidratada) Nota: no caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%.	80g 60g 80g 60g 40g 8g	100g 80g 100g 80g 40g 8g	120g 100g 120g 100g 50g 10g	140g 120g 140g 120g 50g 10g
BATATA DOCE - Cozer - Sopa (não base)	80g 40g	100g 40g	120g 40g	140g 40g
CASTANHA (sem casca)	30g	40g	50g	80g
CENTEIO (FLOCOS) -Guarnição base - Sopa	15g 8g	15g 8g	15g 8g	15g 8g
CEVADA (FLOCOS) - Guarnição base - Sopa	15g 8g	20g 8g	30g 10g	40g 10g
CEVADINHA - Guarnição base - Sopa	15g 8g	15g 8g	15g 8g	15g 8g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

INHAME - Guarnição base - Sopa	75g 35g	100g 35g	140g 8g	180g 8g
MANDIOCA - Guarnição base - Sopa	50g 25g	80g 25g	100g 25g	140g 25g
MASSAS - Guarnição base - Guarnição mista - Canelones - Lasanha - Sopa com hortalíça	20g 10g 2 “tubos” 2 Placas (em média) 10g	30g 15g 2 “tubos” 2 Placas (em média) 10g	40g 20g 3 “tubos” 2 Placas (em média) 10g	50g 30g 4 “tubos” 2 Placas (em média) 10g
MILLET - Guarnição base - Sopa	15g 8g	15g 8g	15g 8g	15g 8g
MILHO DOCE para: - Guarnição mista - Salada mista	25g 35g	25g 35g	35g 50g	50g 80g
QUINOA - Guarnição base - Sopa	20g 8g	30g 8g	40g 8g	50g 8g
PAO DE MISTURA OU BROA - Ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25g	40g	55g	70g



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

As capitações correspondem ao peso do produto pronto a confeccionar

Tabela 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
CHICHARO				
- arroz	25g	25g	25g	25g
- guarnição base	50g	70g	90g	110g
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
ERVILHAS				
- arroz	30g	30g	40g	40g
- guarnição base	60g	75g	100g	120g
- guarnição (leguminosas/ hortícolas)	40g	40g	60g	60g
- jardineira	30g	40g	60g	70g
- salada russa	40g	40g	60g	60g
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
FAVAS				
- Guarnição base	60g	75g	100g	120g
- Sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- Sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
FEIJÃO SECO				
- Arroz	5g	5g	5g	5g
- Guarnição base	20g	30g	40g	50g
- Sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- Sopa (não base)	5g	5g	5g	5g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

GRÃO-DE-BICO SECO				
- Guarnição base	20g	30g	40g	50g
- Sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- Sopa (não base)	5g	5g	5g	5g
LENTILHA SECA				
- Guarnição base	20g	20g	20g	20g
- Sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- Sopa (não base)	5g	5g	5g	5g
SOJA GRANULADA SECA				
- Guarnição base	20g	30g	40g	50g
SEITAN				
- Guarnição base	20g	30g	40g	50g
TOFU				
- Guarnição base	110g	130g	170g	200g
PRATO, OPÇÃO VEGETARIANA				
ERVILHA EM GRÃO				
- Crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g
FAVA EM GRÃO				
- Crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g
- Seca	40g	50g	60g	70g



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

FEIJÃO EM GRÃO (Branco, Vermelho, Preto, Frade) - Cru - Seco	130g 70g	160g 70g	200g 80g	230g 80g
GRÃO-DE-BICO SECO	40g	50g	60g	80g
LENTILHA SECA	40g	50g	60g	80g
SOJA (GRANULADA SECA)	40g	50g	60g	80g
SEITAN ³	40g	50g	60g	80g
TOFU	120g	140g	180g	210g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona como ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

Tabela 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
PESCADO PREPARADO	50g	60g	80g	90g
PESCADO INTEIRO EVISCERADO SEM CABEÇA	100g	105g	135g	145g
PESCADO INTEIRO EVISCERADO COM CABEÇA	120g	130g	165g	175g
PEIXE À POSTA	95g	120g	140g	150g
PEIXE EM FILETE/ LOMBO	85g	100g	130g	140g
MOLUSCOS E CEFALÓPODES	50g	60g	75g	90g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

PREPARADOS				
CHOCOS	130g	140g	180g	190g
LULAS - Estufado/ caldeirada - Arroz à valenciana	125g 35g	130g 45g	170g 60g	180g 75g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

POLVO - Assar/filetes - Arroz	140g 120g	150g 130g	170g 150g	180g 160g
POTAS	70g	80g	110g	120g
BIVALVES PREPARADOS	50g	60g	75g	90g
AMEIJOA - Com casca - Sem casca	130g 50g	150g 60g	180g 80g	210g 90g
BERBIGÃO - Com casca - Sem casca	230g 35g	280g 40g	360g 50g	420g 55g
MEXILHÃO (MIOLO)	40g	50g	70g	80g
CAMARÃO (MIOLO)	50g	60g	80g	90g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

ATUM EM CONSERVA	85g	90g	100g	110g
BARRAS DE PESCADA	75g 1 barrita	75g 1 barrita	150g 2 barritas	150g 2 barritas

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

BACALHAU				
- Salgado seco	50g	60g	75g	90g
- Demolhado	95g	100g	130g	140g
- Migas (salgado seco)	40g	50g	60g	70g
- Migas (ultracongelado)	50g	60g	80g	90g
- Pastéis /pataniscas	100g 3 unidades	100g 3 unidades	120g 4 unidades	120g 4 unidades
MISTURA PARA CALDEIRADA (Mínimo 3 espécies)	95g	120g	140g	150g

Tabela 6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
BORREGO				
- Em costela	140g	150g	200g	210g
- Perna	140g	150g	200g	210g
CABRITO				
- Em peito	130g	140g	190g	200g
- Perna	130g	140g	190g	200g
CARNEIRO				



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

- Em costela	75g	90g	115g	140g
- Pá	60g	70g	90g	110g
- Peito gordo	65g	75g	100g	120g
- Perna gorda	60g	70g	100g	110g
- Perna magra	70g	85g	110g	130g
COELHO				
- Sem cabeça	120g	130g	160g	180g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

FRANGO				
- Inteiro com pele	120g	140g	170g	180g
- Inteiro sem pele	115g	130g	160g	170g
- Em bife	85g	90g	120g	130g
- Perna/coxa	115g	125g	160g	170g
- Peito	85g	90g	120g	130g
PATO				
- Com peles	140g	150g	200g	210g
- Sem pele	130g	140g	190g	200g
PERU				
- Inteiro com pele	115g	120g	160g	170g
- Em bife	85g	90g	120g	130g
- Perna/coxa	115g	120g	160g	170g
- Peito	65g	80g	100g	120g
PORCO				
- Em costeletas	110g	120g	150g	170g
- Em entrecosto	120g	130g	170g	190g
- Em entremeada	100g	110g	140g	160g
- Lombo	85g	90g	120g	130g
- Perna	90g	100g	130g	140g
VACA/VITELA				
- Em lombo, rabadilha, pojadouro, pá,	85g	90g	120g	130g



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

nispo, fralda				
- Ganso	90g	95g	125g	135g
- Cachaço	90g	95g	125g	135g
- Alcatra	90g	95g	130g	140g
- Acém	105g	115g	150g	160g
- Aba/rosbife	90g	95g	125g	130g
- Em costeleta	95g	110g	130g	150g
- Lombo	85g	95g	125g	140g
- Peito	95g	110g	130g	150g
- Bife	85g	95g	125g	140g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vitragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vitrado e da quantidade de gelo.

PARA COZIDO À PORTUGUESA				
- Porco	40g	50g	60g	75g
- Vaca	40g	50g	60g	75g
PARA FEIJOADA/RANCHO				
- Porco	30g	40g	50g	65g
- Vaca	30g	40g	50g	65g
ALMÔNDEGAS	90g 3 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g	150g 5 unidades de 30g
HAMBÚRGUER	80g 1 unidade de 80g	80g 1 unidade de 80g	120g 2 unidades de 60g	160g 2 unidades de 80g
CROQUETES	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g
RISSÓIS	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g
CARNE				



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

DESMIADA (ex. Arroz de pato)	120g	125g	160g	170g
CARNE PICADA (ex. empadão)	85g	90g	120g	130g
ALHEIRA	Não se aplica	100g ½ unidade	200g 1 unidade	200g 1 unidade

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

BACON	Não se aplica	8g	10g	10g
CHOURIÇO DE CARNE	Não se aplica	10g	10g	10g
FARINHEIRA	Não se aplica	10g	10g	10g
PRESUNTO	Não se aplica	10g	10g	10g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

TABELA 7 - OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
OVO EM NATUREZA, INTEIRO	53g 1 ovo, classe S	63g 1 ovo, classe M	73g 1 ovo, classe L	115g 2 ovos, classe M
OVO PASTEURIZADO COZIDO	56g	65g	85g	100g
OVO PASTEURIZADO INTEIRO (líquido, gema + clara)	56ml	65ml	85ml	100ml

Tabela 8 – GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
AZEITE - Sopa - Prato	1ml 3ml	1ml 5ml	1ml 7ml	1ml 9ml
ÓLEO VEGETAL	3ml	5ml	7ml	9ml
NATAS	10ml	15ml	20ml	25ml

Tabela 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
----------	------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

ALECRIM	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
CEBOLINHO	0,6g	1,0g	1,0g	1,0g
COENTROS	0,7g	1,1g	1,1g	1,1g
ESTRAGÃO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
FUNCHO	0,7g	1,1g	1,1g	1,1g
HORTELÃ	0,8g	1,3g	1,3g	1,3g
LOURO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
MANJERICÃO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
OREGÃOS	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
SALSA	0,8g	1,3g	1,3g	1,3g
SALVA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
SEGURELHA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
TOMILHO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
AÇAFRÃO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
BAUNILHA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
CANELA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
CARIL	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
COLORAU	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
COMINHOS	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
CRAVINHO	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
GENGIBRE	0,4g	0,8g	0,8g	0,8g
NOZ MOSCADA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
PIMENTA	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
PIMENTÃO DOCE	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
VINAGRE	0,5ml	1ml	2ml	2ml



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

LIMÃO	10g	10g	10g	10g
ALGAS MARINHAS (ex. kombu)	0,6g	1,0g	1,0g	1,0g

Tabela 10 - SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
SOPA	≤ 0,1g	≤ 0,1g	≤ 0,2g	≤ 0,2g
PRATO - Conduto e guarnição - Hortícolas	≤ 0,2g -	≤ 0,2g -	≤ 0,2g -	≤ 0,2g -

Tabela 11 - SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
SOPA - em natureza (fresca) - desidratada	≤ 4 g ≤ 0,1 g	≤ 4 g ≤ 0,1 g	≤ 8 g ≤ 0,2 g	≤ 8 g ≤ 0,2 g
PRATO - Conduto Em natureza Desidratada - Guarnição Em natureza Desidratada - Hortícolas	≤ 4 g ≤ 0,1 g ≤ 4 g ≤ 0,1 g -	≤ 4 g ≤ 0,1 g ≤ 4 g ≤ 0,1 g -	≤ 12 g ≤ 0,3 g ≤ 12 g ≤ 0,3 g -	≤ 12 g ≤ 0,3 g ≤ 12 g ≤ 0,3 g -

Tabela 12 - PÃO

	CAPITAÇÕES	CAPITAÇÕES	CAPITAÇÕES	CAPITAÇÕES
--	------------	------------	------------	------------



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

PRODUTOS	JI	1º CICLO	2º E 3º CICLOS	SECUNDÁRIO
BROA (ex. Milho, centeio)	35g	35g	60g	60g
PÃO DE MISTURA	25g	25g	45g	45g

Tabela 13 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES JI	CAPITAÇÕES 1º CICLO	CAPITAÇÕES 2º E 3º CICLOS	CAPITAÇÕES SECUNDÁRIO
IOGURTE natural ou de aromas, sólido	125ml	125ml	125ml	125ml
DOCE DE COLHER (ex. Leite creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75g	75g	150g	150g
LEITE (para sobremesa doce)	50ml	50ml	125ml	125ml
AÇÚCAR (para sobremesa doce)	4g	4g	6g	6g
QUEIJO (para omeletes, por ex.)	15g	20g	25g	30g
QUEIJO VEGANO	15g	20g	25g	30g
BEBIDA DE SOJA	50ml	50ml	125ml	125ml
LEITE DE COCO	25ml	25ml	50ml	50ml
AZEITONAS	-	6g	6g	6g



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Anexo C – Lista de Produtos Autorizados nos Bares

Designação do Produto	P.V.P. com IVA incluído
Água 0,33L	0,20
Água 1,5L	0,30
Água mineral com gás	0,50
Atum	0,85
Arrufada Simples	0,80
Arrufada c/fiambre	0,85
Arrufada c/manteiga	0,85
Arrufada c/queijo	0,85
Arrufada mista	0,90
Batidos de fruta	1,50
Baguete pequena simples	0,50
Baguete pequena com manteiga	0,55
Baguete pequena com compota	0,55
Baguete pequena c/queijo ou fiambre	0,60
Baguete pequena mista	0,65
Baguete com paté	1,30
Baguete mista	0,65
Baguete com bifana	1,75
Baguete grande simples	0,60
Baguete grande de fiambre ou queijo	0,75
Baguete grande mista	0,80
Baguete grande com manteiga	0,70
Baguete de cereais simples	0,30
Baguete de cereais c/ manteiga	0,50
Baguete de cereais c/ compota	0,50
Baguete de cereais c/ queijo ou fiambre	0,60
Baguete de cereais mista	0,65
Barra de cereais	0,70
Bolachas (pacote)	0,25



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Bolachas de água e sal (pacote)	0,40
Bolachas de milho/arroz	0,40
Bolo caseiro fatia	0,80
Bolos sortidos	0,80
Café	0,45
Cachorro em baguete grande	1,40
Chá	0,20
Compal/ Santal/ Fresky	0,50
Copo de leite	0,20
Copo de leite com chocolate	0,35
Copo de sumo de fruta natural grande	1,50
Copo de sumo de fruta natural pequeno	0,90
Doce caseiro	1,00
Empada de galinha	0,70
Fatia de pizza	1,20
Fruta desidratada	1,10
Folhado de espinafres	1,10
Folhado misto	1,10
Galão direto	0,60
Iogurte	0,55
Iogurte líquido	0,65
Ingrediente extra	0,55
Madalenas (pacote)	0,40
Manteiga	0,10
Meia de leite direta	0,50
Mais legumes	0,15
Menu 1: miniprato	1,70
Menu2: pequeno-almoço (iogurte+cereais integrais+fruta)	1,15
Menu 3: Sopa + Prato completo	3,10
Menu 4: Salada de frango	1,70
Menu 5: salada de atum	1,60
Menu 6: Salada de ovo	1,30
Menu 7: Salada de delicias	1,55
Mix individual de frutos secos	1,00



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Ovo cozido	0,25
Omelete em baguete grande	1,75
Pão integral simples	0,30
Pão integral c/compota	0,40
Pão integral c/fiambre	0,50
Pão integral c/manteiga	0,40
Pão integral c/queijo	0,50
Pão integral misto	0,60
Pacote de leite 200mL	0,45
Pão de alfarroba c/fiambre	0,75
Pão de alfarroba c/manteiga	0,65
Pão de alfarroba c/queijo	0,75
Pão de alfarroba misto	0,80
Pão c/ chouriço	1,20
Pão de alfarroba c/bifana	1,80
Pão de alfarroba simples	0,55
Pão de leite c/compota	0,55
Pão de leite c/fiambre	0,65
Pão de leite c/manteiga	0,55
Pão de leite c/queijo	0,65
Pão de leite misto	0,70
Pão de leite simples	0,50
Pão de sementes simples	0,30
Pão de sementes c/fiambre ou queijo	0,60
Pão de sementes c/compota	0,50
Pão de sementes c/manteiga	0,50
Pão de sementes mista	0,65
Peça de fruta	0,25
Queijo fresco	1,15
Queijo fresco dia	0,55
Queijo fresco dia c/ervas	0,60
Salada de 2 legumes	1,00
Salgados	0,45
Sopa	0,90
Taça de fruta	0,50



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Torrada	0,60
Tosta mista	0,85
Tosta de Atum	1,40
Tosta de Frango	1,40
Tostas	0,11
Viana c/compota	0,40
Viana c/fiambre	0,45
Viana c/manteiga	0,25
Viana c/paio	0,50
Viana c/queijo	0,45
Viana c/queijo fresco do dia	0,75
Viana c/paté	1,00
Viana mista	0,55
Viana simples	0,20
Wraps variados	1,30

Anexo D - Louças de Refeitório e Bar, a disponibilizar pelo adjudicatário

No que diz respeito às louças é exigida porcelana branca, adequada para utilização em refeitórios e cafetarias, conforme imagens, quantidades e características que seguidamente se apresentam:

- 1000 taças de sopa empilháveis com diâmetro entre 12,5 e 13,5 cm;
- 1000 pratos rasos com diâmetro entre 22 e 25 cm;
- 1000 taças de sobremesa empilháveis com diâmetro entre 10,5 e 11,5 cm;
- 160 conjuntos de café (pires + chávena);
- 80 conjuntos de chá (pires + chávenas);
- 170 pires para uso diverso, com o diâmetro dos pires de chá.

A louça em apreço deve observar a norma NP2098 que deriva da Directiva Europeia 2005/CE relativa aos níveis de chumbo e cádmio permitidos por lei em peças utilitárias para uso em contacto com alimen



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)

Anexo E – listagem de Equipamentos para Cozinhas, Refeitório e Bares a disponibilizar pela entidade adjudicatária

Quantidade	Designação do artigo
4	Abre-latas Inox
4	Alguidar de plástico com capacidade para 59 litros com 61,5 cm de diâmetro
2	Armário Esterilizador para 24 facas
2	Balança Electrónica com base quadrada e com capacidade de medição até 15 Kg
2	Balança Mecânica com prato
800	Bandeja plana n.º 3 Branco
2	Batedeira para bolos com capacidade para 5 litros
2	Caçarola Alta em Inox com Asas e com Tampa de 100 litros de capacidade com 60 cm de diâmetro e 35 cm de altura
2	Caçarola Alta em Inox com Asas e com Tampa de 30,8 litros de capacidade com 40 cm de diâmetro e 24,5 cm de altura
2	Caçarola Alta em Inox com Asas e com Tampa de 59 litros de capacidade com 50 cm de diâmetro e 30 cm de altura
2	Caçarola Alta em Inox com Asas e com Tampa de 6,3 litros de capacidade com 24 cm de diâmetro e 14 cm de altura
2	Caçarola em Inox com Asas e com Tampa de 70 litros de



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

	capacidade com 60 cm de diâmetro e 25 cm de altura
2	Cafeteira / Bule em Inox com capacidade para 60 cl
2	Cafeteira em inox sem filtro com tampa e com asa com capacidade para 100 cl
2	Cafeteira em inox sem filtro com tampa e com asa com capacidade para 50 cl
12	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 1/1 com 545 mm de comprimento, 350 mm de largura e 600 mm de altura com capacidade para 28 litros
12	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 1/2 com 535 mm de comprimento, 335 mm de largura e 320 mm de altura com capacidade para 6,5 litros
6	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 1/2 com 535 mm de comprimento, 340 mm de largura e 610 mm de altura com capacidade para 12,5 litros

Quantidade	Designação do artigo
6	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 1/4 com 480 mm de comprimento, 275 mm de largura e 207 mm de altura com capacidade para 2,8 litros
6	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 1/6 com 485 mm de comprimento, 190 mm de largura e 310 mm de altura com capacidade para



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

	2,6 litros
6	Caixa plástica hermética de etiqueta permanente norma gastronómica 2/3 com 715 mm de comprimento, 340 mm de largura e 415 mm de altura com capacidade para 13,5 litros
260	Caneca de vidro com capacidade para 23 cl
4	Cesta plástica para talheres 20x43x13cm
4	Coador em Inox perfurado em forma de 1/2 bola com 23 cms de diâmetro
300	Colher de café em inox
200	Colher de chá em inox
200	Colher de Galão em inox
800	Colher de mesa em inox
800	Colher de sobremesa em inox
6	Colher em Inox Monobloco para Servir com 12 cm
6	Colher em Inox Monobloco para Servir com 14 cm
6	Colher em Inox Monobloco para Servir com 45 cm
2	Combinado de Triturador (1500 a 9000 rpm) e Batedor (250 a 1500 rpm) de 500 W
6	Concha em Inox Monobloco com 10 cm com capacidade para 23 cl
6	Concha em Inox Monobloco com 12 cm
6	Concha em Inox Monobloco com 14 cm com capacidade para 72 cl



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

20	Contentor de Inox 18/10 Modelo Normal 1/1 de 100 cm de altura com capacidade para 13,3 Litros
20	Contentor de Inox 18/10 Modelo Normal 1/1 de 150 cm de altura com capacidade para 20,6 Litros
16	Contentor de Inox 18/10 Modelo Normal 1/1 de 200 cm de altura com capacidade para 30 Litros
12	Contentor de Inox 18/10 Modelo Normal 1/1 de 65 cm de altura com capacidade para 8,5 Litros
1000	Copo de inox entre 20 e 25 cl
2	Cortadora de legumes monofásica a 550 W de 425 rpm com discos
3	Discos de Equipamento Macedónia 10x10x10

Quantidade	Designação do artigo
3	Discos de Equipamento Macedónia 20x20x20
3	Discos fatiadores 1mm
3	Discos fatiadores 2mm
3	Discos raladores 2mm
2	Dispensador de cereais 2 X 3 lt
3	Dispensador de parede em inox para rolo de papel industrial
2	Escorredor de talheres



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

2	Escorredor em Inox perfurado com forma cónica, base e asas, com capacidade para 20 litros, com 45 cm de diâmetro e 29 cm de altura
6	Escumadeira em Inox Monobloco com 10 cm
6	Escumadeira em Inox Monobloco com 12 cm
6	Escumadeira em Inox Monobloco com 14 cm
4	Espátula curva branco 11 cm
4	Espátula curva branco 20 cm
4	Espatula de manteiga
4	Espátula-rapa em silicone com 40 cm
3	Espremedor de citrinos em inox
4	Faca de Cozinha Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Branca com de lâmina convexa de 13 cm
4	Faca de Cozinheiro Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Amarela com lâmina convexa de 25 cm
4	Faca de Cozinheiro Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Preta com de lâmina convexa de 25 cm
4	Faca de Cozinheiro Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Vermelha com lâmina convexa de 25 cm
800	Faca de mesa em inox



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

800	Faca de sobremesa em inox
4	Faca de Talho Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Verde com lâmina convexa de 20 cm
4	Faca para legumes Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Azul com lâmina convexa de 13 cm
4	Faca para legumes Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Branca com lâmina convexa de 9 cm
4	Faca para legumes Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Verde com lâmina convexa de 13 cm
8	Faca para pão Inox com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Branca com lâmina convexa de 20 cm
10	Frasco de plástico para molhos com 720 cc de capacidade
Quantidade	Designação do artigo
2	Frigideira de alumínio a 99,5% com fundo anti-aderente de 300 mm de diâmetro
2	Frigideira de alumínio a 99,5% com fundo anti-aderente de 350 mm de diâmetro
2	Frigideira de alumínio a 99,5% com fundo anti-aderente de 500 mm de diâmetro
2	Fuzil para afiar de 8 polegadas com cabo de Poliacetal, Polietileno, PE500 e Polipropileno Vermelho com 20 de comprimento



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

800	Garfo de mesa em inox
800	Garfo de sobremesa em inox
4	Garfo para churrasco com cabo branco com 45 cm de comprimento
4	Garfo para fritos 50 cm
6	Garrafa com vertedor de plástico com capacidade para 1 litro
12	Grade plástica para caixa alimentos branca 53x32,5x2
150	Jarro em acrílico 170cl
6	Jarro Plástico Graduado com capacidade para 2 litros
1	Leiteira eléctrica com capacidade para 5 litros
2	Máquina Lavar Louça para Bar
20	Mola para tesoura Poda 85 mm
4	Pá em Inox 91 cm
2	Panela de Pressão alumínio industrial com capacidade para 20 litros
2	Panela Inox com tampa com capacidade de 25,6 litros com 32 cm de diâmetro e 32 cm de altura
2	Panela Inox com tampa com capacidade para 100 litros com 50 cm de diâmetro e 50 cm de altura
2	Panela Recta em Inox com Asas e com Tampa de 24 litros de capacidade com 32 cm de diâmetro e 32 cm de altura
2	Panela Recta em Inox com Asas e com Tampa de 36 litros de capacidade com 36 cm de diâmetro e 36 cm de



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

	altura
2	Panela Recta em Inox com Asas e com Tampa de 70 litros de capacidade com 45 cm de diâmetro e 45 cm de altura
2	Panela Recta em Inox com Asas e com Tampa de 98 litros de capacidade com 50 cm de diâmetro e 50 cm de altura
30	Pano Cozinha liso sarja branco
2	Passa-purê industrial estanhado
6	Pelador de Batatas
2	Picadora de carne
30	Pinça Inox para salada 25 cm

Quantidade	Designação do artigo
10	Porta guardanapos em inox
2	Porta talheres de plástico 53X32,5 cm
2	Ralador em inox com 4 faces
4	Saladeira em vidro com 20 cm de diametro
6	Saladeira em vidro com 26 cm de diametro
2	Saladeira em vidro com 29 cm de diametro
2	Tábua de polietileno verde com as dimensões 50X30X2



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

	cm
2	Tábua polietileno amarelo com as dimensões 50X30X2 cm
2	Tábua polietileno azul com as dimensões 50X30X2 cm
6	Tábua polietileno branca com as dimensões 50X30X2 cm
2	Tábua polietileno vermelho com as dimensões 50X30X2 cm
2	Tabuleiro em Inox para escorrer fritos com rede e com asas de 60x39 cms com 8 cms de altura
1000	Tabuleiro Self-service de 48X36,5 cm
36	Tampa para contentor de inox 18/10 em policarbonato 1/1
18	Tampa para contentor de inox com asa em inox 18/10 1/1
12	Tampa para contentor de inox em inox 18/10 com revestimento em silicone 1/1
10	Tapete de Silicone e Algodão 22X22 cm
100	Tela escorredora 300x300x15mm branca
4	Tesoura em Inox para Trinchar Aves com 25 cm
4	Tesoura Inox n.º 2
4	Tesoura Inox n.º 4
4	Tesoura para Peixe em Inox com 19 cm
6	Tigela Redonda em Inox com 22 cm de diâmetro
6	Tigela Redonda em Inox com 30 cm de diâmetro



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

6	Tigela Redonda em Inox com 36 cm de diâmetro
1	Torradeira Dupla com temporizador
4	Carro de recolha de tabuleiros em aço inox, para 24 tabuleiros com as dimensões de 48x36,5 cm, com 4 rodas, sendo duas delas com travão.
3	Moinho de café automático
2	Máquina de café equipada com 3 manípulos, com capacidade para servir 4 chávenas em simultâneo.
2	Carros em aço inox com pega e 4 rodas para transporte de matéria prima alimentar
2	Carros de apoio à zona da confecção, em aço inox, com prateleiras, pega, 4 rodas e dimensões 1,10x1,10m
1	Fogão monolume
3	3 Serra ossos em alumínio anodizado com plano de trabalho em inox Com norma CE

NOTA: Todos os equipamentos acima referidos deverão respeitar a legislação aplicável em vigor

Anexo F– Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Refeitório _____ Data: __/__/__

EMENTA	
SOPA	
PRATO	
FRUTA/DOCE	



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. CONFECCÃO			
2. QUALIDADE DOS PRODUTOS UTILIZADOS			
3. QUANTIDADE			
4. APRESENTAÇÃO DO SERVIÇO			
5. EFICIÊNCIA DO SERVIÇO			
6. APRESENTAÇÃO DO SERVIÇO			
7. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES			

NÚMERO DE REFEIÇÕES	PRATO	TOTAL
ENCOMENDADAS		
SERVIDAS *		

*As refeições a servir, embora também sejam confeccionadas pela entidade adjudicatária, destinam-se a ser consumidas nos refeitórios dos respetivos Complexos Escolares. As refeições encomendadas incluem as servidas pela entidade adjudicatária e transportadas.

OBSERVAÇÕES:



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Data: ____/____/____

O REPRESENTANTE DO SMRO

O REPRESENTANTE DO ADJUDICATÁRIO

Nota: Este documento é diário e tem que ser preenchido pelo representante do adjudicatário, no próprio dia da refeição servida. Deve ficar arquivado em dossier específico do refeitório. Sempre que se registem insuficiências no serviço prestado **é obrigatório** o seu envio, por fax, ao SMRO.

Anexo G – Mapa de Controlo Diário das Refeições

Refeitório _____

Mês de _____ de _____

Dia	Refeições Encomendadas	Refeições Servidas	Número de Funcionários em Serviço	Assinatura do Responsável	Assinatura do Responsável



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

			no Refeitório	do SMRO	da Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
TOTAL					

**Anexo H – Equipamento para o Bar da Escola EB2,3/S Josefa de
Óbidos**

Designação	Dimensões	Quantidade
Bancada de serviço totalmente construída em aço inox, composta por cuba 400x400X250 com rebaixo, espaço aberto para colocação de máquina de lavar e máquina de gelo	2000x600x850	1



FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE ÓBIDOS (SMRO)

Bancada refrigerante com 3 portas em vidro, compressor e incorporado	2000x600x850	1
Bancada de serviço totalmente construída em aço inox, composta por elemento para talheres e pão, móvel de café especial e elemento aberto com prateleiras	2400x600x850	1
Linha de cafetaria composta por:		
- Vitrine refrigerada com 2,4m;		1
- Vitrine refrigerada com 1,24m		1
- Vidros direitos, iluminação led, decoração e madeira, fechamento e rodapé em madeira	3680x850x1150	1
Balcão refrigerado com 2000		1
Balcão neutro incluindo canto exterior recto com 1300		1
Tampo em pedra, rodapé em aço inox e decoração madeira	3300x850x1150	1
Máquina de lavar copos e chávenas, de construção em aço inox, cesto quadrado 370x370, capacidade para 1200 P/H entrada de água automática, lavagem e enxaguamento a quente, micro de segurança na porta	450x450x500	1
Máquina de fabrico de cubos de gelo, construção em aço inox, capacidade 50Kgs/24 horas	500x600x790	1
Termo de leite duplo 5+5L, construção em aço inox	540x275x530	1
Máquina de café 2grs.		1



**FORNECIMENTO EM CONTÍNUO DE REFEIÇÕES ESCOLARES PARA O SERVIÇO MUNICIPAL DE REFEIÇÕES DE
ÓBIDOS (SMRO)**

Moinho de café automático		1
Torradeira simples ou dupla		1
Tostadeira		4
Liquidificador para batidos		4
Centrifugador para sumos naturais		4