



## Parte II

### Cláusulas Técnicas

#### Cláusula 1.ª | Objeto

1. O presente concurso tem por objeto principal:
  - a) A confeção, fornecimento, acompanhamento e transporte de refeições escolares para os estabelecimentos de educação pré-escolar e escolas do 1.º CEB, discriminados no **Anexo A**, do presente Caderno de Encargos;
  - b) O fornecimento de refeições confeccionadas nos refeitórios escolares dos estabelecimentos de ensino dos 2.º, 3.º CEB e secundárias, discriminados no **Anexo A**, do presente Caderno de Encargos.
2. Os serviços previstos para os estabelecimentos de educação pré-escolar, descritos no **Anexo A**, abrangem todos os dias de funcionamento dos jardins de infância, anualmente até 31 de julho, num total anual estimado de 232 dias, incluindo as interrupções letivas de Natal, Carnaval e Páscoa.
3. Os serviços previstos para os estabelecimentos escolares dos 1.º, 2.º, 3.º CEB e secundárias, descritos no **Anexo A**, abrangem os dias letivos, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação para cada ano letivo, num total estimado de 170 dias para o 1.º CEB e 160 dias para os restantes níveis de ensino.
4. Contudo, não obstante o previsto no n.º anterior, poderá ser necessário o fornecimento de refeições nos estabelecimentos escolares descritos, constantes do **Anexo A**, durante as interrupções letivas do Natal, Carnaval e Páscoa, bem como após o final do ano letivo até 31 de julho, o qual terá de manter as mesmas condições de funcionamento e pagamento do restante ano letivo.
5. O fornecimento poderá ocorrer ainda nos fins-de-semana, e sempre que necessário, sem qualquer alteração de preço, devendo a entidade adjudicante, ou um seu representante, notificar a empresa para o efeito com uma antecedência mínima de três dias úteis.
6. Em conjugação com o Acordo-Quadro 01/19, da Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra -CIM-RC, os serviços inerentes ao fornecimento de refeições escolares, no âmbito do contrato a celebrar terão de cumprir as especificações técnicas previstas no presente Caderno de encargos, bem como na legislação aplicável em vigor, de acordo com os seguintes Lotes:

**LOTE 1** – Fornecimento e distribuição de refeições escolares em regime de confeção local



**MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL**

| LOTE | Local/unidade de Confeção  | Estabelecimentos Escolares | Regime | Nº de refeições/dia |        | Nº de refeições                            |        |                                             |        | Nº total de refeições                                           |        | Recursos humanos (nº/Horas) | Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidades Estimadas) | Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidades Estimadas) |
|------|----------------------------|----------------------------|--------|---------------------|--------|--------------------------------------------|--------|---------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|      |                            |                            |        |                     |        | Período letivo<br>Dias estimados (170/160) |        | Interrupções letivas<br>Dias estimados (62) |        | Períodos letivos + Interrupções letivas (Quantidades Estimadas) |        |                             |                                                                 |                                                                 |
|      |                            |                            |        | Almoço              | Lanche | Almoço                                     | Lanche | Almoço                                      | Lanche | Almoço                                                          | Lanche | Almoço                      | Lanche                                                          | Apoio e Acompanhamento de crianças/alunos/Almoço                |
| 1    | ES Dr. Bernardino Machado  | Confeção local             | 195    |                     | 31.200 | 240                                        |        |                                             | 31.200 | 240                                                             |        |                             |                                                                 |                                                                 |
|      | ES Cristina Torres         | Confeção local             | 100    |                     | 16.000 | 150                                        |        |                                             | 16.000 | 150                                                             |        |                             |                                                                 |                                                                 |
|      | ES Dr. Joaquim de Carvalho | Confeção local             | 180    |                     | 28.800 | 470                                        |        |                                             | 28.800 | 470                                                             |        |                             |                                                                 |                                                                 |

**LOTE 4** – Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente

| LOTE | Locais de Confeção      | Estabeleciment<br>os Escolares | Regime                 | Nº de refeições/dia |             |                |             | Nº de refeições                               |        |                                                |        | Nº total de refeições                                                 |        | Recursos humanos<br>(nº/Horas)                                     |
|------|-------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------|-------------|----------------|-------------|-----------------------------------------------|--------|------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------|
|      |                         |                                |                        | Período Letivo      | Int. Letiva | Período Letivo | Int. Letiva | Período letivo<br>Dias estimados<br>(170/160) |        | Interrupções letivas<br>Dias estimados<br>(62) |        | Períodos letivos<br>+ Interrupções letivas<br>(Quantidades Estimadas) |        | Períodos letivos + Interrupções letivas<br>(Quantidades Estimadas) |
|      |                         |                                |                        |                     |             |                |             | Almoço                                        | Lanche | Almoço                                         | Lanche | Almoço                                                                | Lanche | Almoço                                                             |
| 4    | EB S. Julião, Tavarède  | Jardins de Infância            | Confeção local         | 75                  | 33          | 67             | 33          | 12.750                                        | 11.390 | 2.046                                          | 2.046  | 14.796                                                                | 13.436 | 1.925:00H                                                          |
|      |                         |                                | Transportadas a quente | 112                 | 42          | 88             | 42          | 19.040                                        | 14.960 | 2.604                                          | 2.604  | 21.644                                                                | 17.564 | 3.649:00H                                                          |
|      |                         | 1ºCEB                          | Confeção local         | 292                 |             |                |             | 49.640                                        |        |                                                |        | 49.640                                                                | 0      | 5.100:00H                                                          |
|      |                         |                                | Transportadas a quente | 417                 |             |                |             | 70.890                                        |        |                                                |        | 70.890                                                                | 0      | 7.820:00H                                                          |
| 4    | EB 2,3 Infante D. Pedro | EB 2,3 Infante D. Pedro        | Confeção local         | 125                 |             |                |             | 20.000                                        | 298    |                                                |        | 20.000                                                                | 298    |                                                                    |
|      |                         | Jardins de Infância            | Transportadas a quente | 95                  | 39          | 71             | 39          | 16.150                                        | 12.070 | 2.418                                          | 2.418  | 18.568                                                                | 14.488 | 3.649:00H                                                          |
|      |                         | 1ºCEB                          | Confeção local         | 92                  |             |                |             | 15.640                                        |        |                                                |        | 15.640                                                                | 0      | 1.955:00H                                                          |
|      |                         |                                | Transportadas a quente | 182                 |             |                |             | 30.940                                        |        |                                                |        | 30.940                                                                | 0      | 4.930:00H                                                          |
| 4    | EB2,3 Pedrosa Veríssimo | EB 2,3 Pedrosa Veríssimo       | Confeção local         | 152                 |             |                |             | 24.320                                        | 200    |                                                |        | 24.320                                                                | 200    |                                                                    |
|      |                         | Jardins de Infância            | Transportadas a quente | 73                  | 25          | 53             | 25          | 12.410                                        | 9.010  | 1.550                                          | 1.550  | 13.960                                                                | 10.560 | 3.325:00H                                                          |





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

|   |                            |                             |                        |     |    |    |    |        |       |     |     |        |       |           |
|---|----------------------------|-----------------------------|------------------------|-----|----|----|----|--------|-------|-----|-----|--------|-------|-----------|
|   |                            | 1º CEB                      | Transportadas a quente | 87  |    |    |    | 14.790 |       |     |     | 14.790 | 0     | 3.400:00H |
|   | EB Marinha das Ondas       | Jardins de Infância         | Confeção local         | 38  | 14 | 23 | 14 | 6.460  | 3.910 | 868 | 868 | 7.328  | 4.778 | 1.430:00H |
|   |                            | 1º CEB                      | Confeção local         | 57  |    |    |    | 9.690  |       |     |     | 9.690  | 0     | 1.275:00H |
| 4 | EB2,3 Pintor Mário Augusto | EB 2,3 Pintor Mário Augusto | Confeção local         | 133 |    |    |    | 21.280 | 99    |     |     | 21.280 | 99    |           |
|   |                            | Jardins de Infância         | Transportadas a quente | 25  | 7  | 15 | 7  | 4.250  | 2.550 | 434 | 434 | 4.684  | 2.984 | 1.585:00H |
|   |                            | 1º CEB                      | Transportadas a quente | 104 |    |    |    | 17.680 | 60    |     |     | 17.680 | 60    | 2.550:00H |

- A cada unidade de confeção, discriminada no **Anexo A**, deverá corresponder obrigatoriamente uma rota de distribuição própria.
- O n.º de refeições, bem como o n.º de horas dos recursos humanos previstos no n.º 6 da presente cláusula, têm carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeitos a eventuais alterações decorrentes do ordenamento da rede escolar, do calendário letivo ou outros contextos que lhe estejam adstritos.
- O n.º horas estimadas dos recursos humanos, constantes no n.º 6 da presente cláusula, referem-se, apenas, aos que prestam serviço de apoio aos refeitórios, ou seja, os recursos humanos afetos aos espaços de refeição, que auxiliam, acompanham e vigiam as/os crianças/alunos no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período denominado de almoço.
- O n.º de lanches, previstos no n.º 6 da presente cláusula, para os níveis do 1.º, 2.º, 3.º CEB e Ensino secundário correspondem aos reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas, previstos no n.º 29 da Cláusula 3.ª das presentes Cláusulas Técnicas.
- Caso o número de refeições efetivamente fornecido exceda o previsto no nº2 aplicar-se-á, com as devidas alterações, o disposto no artigo 454º, do Código dos Contratos Públicos.
- Faz parte do objeto do concurso o pessoal afeto às unidades de confeção, bem como o que presta apoio aos refeitórios, no sentido de garantir o acompanhamento e a vigilância das crianças e alunos da educação pré-escolar e do 1º CEB durante o período da hora de almoço, em função do definido no n.º 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas, do presente caderno de encargos.

Cláusula 2.ª | Definições

Entende-se por refeições escolares, a assegurar aos estabelecimentos de educação pré-escolar, do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico e secundárias, definidos no **Anexo A**, o seguinte:

|                                    |                                         |                                                          |
|------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b><u>Educação Pré-Escolar</u></b> | <b><u>1º Ciclo do Ensino Básico</u></b> | <b><u>2,3º Ciclos do Ensino Básico e Secundárias</u></b> |
|------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Almoço com acompanhamento de recursos humanos</b> - auxiliar e vigiar as crianças do JI no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período estipulado para a interrupção de almoço. | <b>Almoço com acompanhamento de recursos humanos</b> - auxiliar e vigiar os alunos das Escolas do 1º CEB no local onde são servidas as refeições e no exterior, durante o período estipulado para a interrupção de almoço. | <b>Almoço</b>                                                                                                                                                                    |
| <b>Lanche da Tarde</b>                                                                                                                                                                                       | <b>Lanche</b> equiparado a <b>Reforços alimentares</b> ( <i>reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante</i> )                                           | <b>Lanche</b> equiparado a <b>Reforços alimentares</b> ( <i>reforço da manhã, tarde e noite, reforço de viagem de curta e longa distância, pequeno-almoço e almoço volante</i> ) |

Cláusula 3.ª | Refeições e Ementas

1. A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de qualidade indubitável, respeitando as boas práticas de confeção.
2. As ementas do almoço a implementar pela entidade adjudicatária são as apresentadas a concurso, para um ciclo rotativo de 6 semanas e que constam do **Anexo B**.
3. Por força da Lei n.º 11/2017 de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana em todas as ementas diárias servidas nas cantinas e refeitórios públicos, estão incluídas no **Anexo B** um ciclo rotativo de 6 semanas de ementas vegetarianas que são de implementação obrigatória pela entidade adjudicatária, sempre que solicitada pelos pais/encarregados de educação.
4. As fichas técnicas e modo de confeção das ementas vegetarianas deverão estar de acordo com o documento “Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base” da Direção Geral da Saúde, que constitui o **Anexo I**.
5. Constam no **Anexo C**, ementas obrigatórias para 8 dias festivos. O prato de carne ou pescado deverá ser selecionado para cada dia festivo consoante a ementa preconizada para esse dia seja de carne ou pescado, respetivamente.
6. Consideram-se dias festivos o *Natal*, o *Carnaval*, a *Páscoa*, o *Dia Mundial da Alimentação*, o *Halloween*, o *Dia de S. Martinho*, o *Dia da Árvore* e o *Dia da Criança*.
7. Caso os dias festivos *Dia Mundial da Alimentação*, *Halloween*, *Dia de S. Martinho*, *Dia da Árvore* e *Dia da Criança* coincidam com o fim-de-semana, a ementa preconizada para os referidos dias deverá ser fornecida no dia útil imediatamente anterior à data festiva. Nos casos dos dias festivos *Natal*, *Carnaval* e *Páscoa*, a ementa especial deverá ser fornecida até dois dias úteis imediatamente anteriores ao início das respetivas interrupções letivas.
8. As ementas do lanche, com opção vegetariana e respetivas capitações a implementar pela entidade adjudicatária são as apresentadas a concurso, para um ciclo rotativo de 2 semanas e que constam do **Anexo D**.
9. A declaração nutricional, fichas técnicas e informação sobre os alérgenos das ementas do almoço e lanche deverão ser elaboradas pelo adjudicatário, em função das ementas já definidas. Estas informações deverão,





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

obrigatoriamente, ser enviadas para validação à Divisão de Educação e Assuntos Sociais, com uma antecedência de 15 dias em relação ao início do ano letivo e sempre que coocorram alterações às informações veiculadas.

10. A ementa com a informação nutricional e a identificação dos alergénios deverá ser afixada em cada escola, em lugar ou lugares bem visíveis para toda a comunidade educativa, sendo ainda disponibilizada para consulta no site do Município da Figueira da Foz.
11. A ficha técnica e mapa dos alergénios devem, também, estar obrigatoriamente arquivados em pasta própria, em todos os refeitórios escolares, para consulta.
12. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível a matéria-prima da ementa do dia.
13. Por motivos de indisposição ou doença da criança/aluno, mediante solicitação do encarregado de educação, por um período de tempo não superior a 3 dias úteis consecutivos, deverá disponibilizar-se uma refeição à base de cozidos ou grelhados e isenta de resíduos, devendo a sobremesa ser fruta cozida ou banana.
14. Devem ser cumpridas as orientações sobre a *Lista de Alimentos Autorizados, Capitação dos Alimentos e sazonalidade de Frutos e Hortícolas* constantes, respetivamente dos Anexos 1, 2 e 6 do documento “*Orientações sobre ementas e refeitórios escolares*”, de julho de 2018, da Direção Geral de Educação e que fazem parte integrante do presente Caderno de Encargos, no **Anexo H**.
15. A composição da refeição deve obedecer aos seguintes critérios:

| Composição       | Educação Pré-Escolar e 1ºCEB                                                                                                                                                                                                                                      | 2º, 3ºCEB e secundárias |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Sopa</b>      | Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas.<br><b>Na confeção da sopa deverá utilizar-se batata <i>in natura</i> com ou sem casca, não sendo permitida a utilização de batata desidratada (base) ou fécula de batata.</b> |                         |
| <b>Conduto</b>   | Prato de carne ou pescado, em dias alternados.<br><br>Nas ementas vegetarianas, prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.                                                                      |                         |
| <b>Guarnição</b> | Arroz, massa ou batata, em dias alternados. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas.                                                                                                                                                                         |                         |





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

| Composição                     | Educação Pré-Escolar e 1ºCEB                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2º, 3ºCEB e secundárias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hortícolas e/ou saladas</b> | <p>Os produtos hortícolas especificados na ementa devem ser, preferencialmente, acondicionados à parte, respeitando a presença de, pelo menos, três variedades.</p> <p>Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre e orégãos, entregues em embalagens invioladas e adequadas ao tempero.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Além dos legumes cozidos presentes na ementa, devem ser servidos, diariamente, legumes crus em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, passíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.</p> <p>Para tempero deverão estar disponíveis: azeite virgem extra, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, coentros, salsa e orégãos em embalagens adequadas ao tempero.</p>                                               |
| <b>Pão</b>                     | 1 pão de mistura embalado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Sobremesa</b>               | <p>Constituída, diariamente, por fruta fresca, preferencialmente da época. Deverá existir, diariamente, uma fruta de opção à que é fornecida como sobremesa. À exceção da fruta de opção, as 4 peças de fruta a facultar semanalmente devem ser diferentes entre si.</p> <p>Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, uma sobremesa doce (gelatina de origem vegetal, arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelado de leite).</p> | <p>Constituída, diariamente, por fruta fresca variada, preferencialmente da época, no mínimo de 3 espécies.</p> <p>Simultaneamente, com a fruta crua, pode ser servida fruta cozida ou assada sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana.</p> <p>Simultaneamente com a fruta crua, em dia diferente da fruta cozida/assada, pode ainda ser servido, uma vez por semana, uma sobremesa doce (gelatina de origem vegetal, arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelado de leite).</p> |
| <b>Água</b>                    | Única bebida permitida servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão estar tapados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

16. Nos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1ºCEB, o adjudicatário é obrigado a comunicar, por escrito, à Divisão de Educação e Assuntos Sociais, as peças de fruta que irão ser fornecidas em cada dia do mês, antes do seu início.





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

17. As capitações dos alimentos constantes do documento *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018, da Direção Geral de Educação, são capitações em bruto e em cru pelo que devem ser previstas as perdas inerentes ao processo de preparação e confeção, bem como o rendimento de cada género alimentício e forma de confeção. **(Anexo H)**
18. Depois de cozinhados, os produtos de origem animal não podem ter perdas superiores a 30% do peso contratado.
19. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, deste modo, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço da entidade fornecedora de refeições decida, por si, aquilo que a/o criança/aluno deve - ou não - comer, adaptando a seleção ou as quantidades em função desse entendimento.
20. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições de qualidade e nutricionalmente equilibradas, não poderá descurar-se a função pedagógica na transmissão de conceitos de alimentação saudável, pelo que a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa, hortícolas, legumes e fruta, géneros alimentícios que as/os crianças/alunos tendem a dispensar, persuadindo-os a eleger os citados produtos, nunca indagando previamente se a/o criança/aluno os pretende ou não.
21. Para efeitos dos números anteriores, o adjudicatário deverá ter particular empenho na adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar, tendo a entidade adjudicante a faculdade de exigir a sua substituição quando fundamente e/ou demonstre a desadequação do funcionário à boa prestação do serviço, bem como a falta de colaboração deste na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.
22. Qualquer alteração de ementas, que deverá ser excecional, superveniente às definidas pelo Município, deverá ser comunicada por escrito, sem prejuízo da prévia e desejável informação verbal. A proposta de reformulação da oferta alimentar deve incidir sobre os alimentos autorizados e capitações descritas.
23. No contexto descrito anteriormente, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas, para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.
24. É expressamente proibido proceder a qualquer tipo de confeção local nas unidades com refeições transportadas. É também interdita qualquer preparação de alimento que vá além da ação de temperar, sendo obrigatório que todos os alimentos sejam entregues prontos para consumo.
25. Os produtos hortícolas crus e as variedades de fruta passíveis de serem consumidas com casca devem ser previamente higienizadas. Estes produtos, quando destinados às unidades de confeção transportadas, devem ser devidamente acondicionados, por forma a não comprometer a higienização efetuada.
26. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados do Anexo 1 do documento *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018, da Direção Geral de Educação **(Anexo H)**, não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.
27. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de água engarrafada, sempre que manifesta e comprovadamente, mediante análise de qualidade de água pelas entidades competentes, for comprovado que a água da rede pública não reúne as condições para consumo.





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

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

**Almoço Picnic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo;**

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

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate e panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado (no caso do 2 e 3º ciclos e secundárias, deverão ser facultados 2 pães);
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque;
- 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
- 2 garrafas de água (0,33cl).

**Almoço Picnic com condicionamento térmico – Para passeios e visitas de estudo (opção vegetariana)**

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

- 1 pão (50gr) de mistura com alface, tomate, hambúrguer de soja e 1 fatia de queijo vegan, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado (no caso do 2 e 3º ciclos e secundárias, deverão ser facultados 2 pães);
- 1 peça de fruta (devidamente higienizada e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 5-6 galletes de milho ou arroz;
- 1 pacote (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados ou néctar de fruta (com um valor de fruta entre os 25% e os 50% e sem adição de edulcorantes);
- 2 garrafas de água (0,33cl).

29. A ementa dos reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas deverá ser ajustada entre a entidade adjudicatária e a entidade adjudicante, atendendo à seguinte composição:

- a. *Reforços da manhã, tarde, noite e de viagem de curta distância* (acondicionados em embalagens individuais):

| Geral                                                                                                                                                                                                                                       | Opção vegetariana                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 pão de mistura (50g) com queijo (20g) ou fiambre (20g) (embalado) ou 1 barra de cereais (25g; máx 7,5g de açúcar/100g) ou 1 DI de bolacha maria (25g)                                                                                     | 1 pão de mistura (50g) com “queijo vegan” (20g) (embalado) ou 1 barra de cereais vegan (25g; máx 7,5g de açúcar/100g) ou 4 galletes de milho ou arroz (25g) |
| + 1 DI de leite M/G (200mL) ou 1 DI de leite com chocolate ou cevada (200mL; máx. 7g de açúcar/100mL) ou 1 iogurte líquido (160-175mL; máx. 75kcal/100mL) ou 20g de queijo tipo flamengo embalado individualmente (máx. 17,5g gordura/100g) | + 1 DI de bebida de soja (200mL) ou 1DI de bebida de soja aromatizada com baunilha ou chocolate (200mL, máx.7g de açúcar/100mL)                             |
| + 1 água de 0,33L                                                                                                                                                                                                                           | + 1 água de 0,33L                                                                                                                                           |





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| + 1 peça de fruta fresca | + 1 peça de fruta fresca |
|--------------------------|--------------------------|

b. *Pequenos-almoços:*

| Geral                                                                         | Opção vegetariana                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 250mL de leite M/G simples ou aromatizado com chocolate ou cevada             | 250ml de bebida de soja ou 1 DI de bebida de soja com chocolate ou cevada.  |
| + 1 pão e meio de mistura com manteiga (15g) ou queijo (20g) ou fiambre (20g) | + 1 pão e meio de mistura com doce 100% fruta (15g) ou “queijo vegan” (20g) |
| + 30g de cereais de pequeno-almoço (máx. 7,5g de açúcar/100g)                 | +30g de cereais de pequeno-almoço (máx. 7,5g de açúcar/100g)                |
| + 1 peça de fruta ou 1 DI de salada de fruta                                  | + 1 peça de fruta ou 1 DI de salada de fruta                                |

c. *Reforço de viagem de longa distância:*

| Geral                                                                                                                               | Opção vegetariana                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 sandes de panado de frango (120g; teor de carne≥80%) ou de atum ao natural (100g) com alface e tomate (embaladas individualmente) | 2 sandes de tofu panado (120g) ou hambúrguer vegan (120g) com alface e tomate (embaladas individualmente) |
| + 1 DI (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados                                                           | + 1 DI (200ml) de sumo “100%”, sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados                                 |
| + 1 água 0,33L                                                                                                                      | + 1 água 0,33L                                                                                            |
| + 1 peça de fruta fresca                                                                                                            | + 1 peça de fruta fresca                                                                                  |

Cláusula 4.ª | **Matéria-prima alimentar**

1. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. Os equipamentos de frio dos refeitórios não se adequam à congelação de alimentos, mas somente à manutenção de produtos congelados industrialmente.
2. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana, independentemente, do número de refeições servidas.
3. O aprovisionamento de matéria-prima não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou superiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
4. Na matéria-prima alimentar fornecida, sempre que possível devem privilegiar-se os produtos certificados provenientes de meios de produção com métodos de produção integrada.





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

5. A fruta facultada deve encontrar-se num estado de maturação adequado, não sendo permitido o fornecimento de fruta pisada ou com sinais evidentes de podridão. Sempre que se justifique, as funcionárias devem auxiliar as crianças a descascar a fruta.
6. Os produtos usados nas ementas vegetarianas não poderão conter e/ou ter vestígios de alimentos de origem animal.
7. Para a confeção das refeições, a única gordura que deverá ser utilizada é o azeite virgem, sendo proibida a utilização de manteiga, margarina ou óleo alimentar.
8. A gelatina fornecida como sobremesa deve ser obrigatoriamente de origem vegetal.
9. Relativamente ao pescado fornecido à posta, cada peça deve obrigatoriamente possuir as dimensões preconizadas nas captações constantes dos Anexos 1 e 2 do documento “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da Direção Geral de Educação”. Deve ser adquirido pescado à posta apenas com uma espinha central, não sendo aceite um maior número de peças de menor calibre e maior quantidade de espinhas.
10. O pão destinado ao almoço e aos lanches, deve apresentar-se embalado e ter um teor de sal igual ou inferior a 0,8g de NaCl, por cada 100g de pão.
11. A sopa destinada ao almoço deve ter um teor de sal igual ou inferior a 0,2g de NaCl/porção de 100g.
12. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos, com exceção do pão e fruta que deverão ser entregues aos estabelecimentos escolares para apoio aos alunos carenciados.

Cláusula 5.ª | **Forma de prestação do serviço**

1. Nas cozinhas da Escola Secundária Dr. Joaquim de Carvalho, da Escola Secundária Dr.ª Cristina Torres e da Escola Secundária Dr. Bernardino Machado, são confeccionadas exclusivamente as refeições relativas aos alunos dos respetivos estabelecimentos de ensino.
2. Na cozinha da EB de S. Julião/Tavarede são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças/alunos dos seguintes estabelecimentos escolares:

| Jardins de Infância     | Escolas do 1º CEB        |
|-------------------------|--------------------------|
| JI Caceira              | EB1 Abadias              |
| JI Conde Ferreira       | EB1 Rui Martins          |
| JI São Julião, Tavarede | EB1 São Julião, Tavarede |
|                         | EB1 Viso                 |

3. Na cozinha da EB 2, 3 Infante D. Pedro são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças/alunos dos seguintes estabelecimentos escolares:

| Jardins de Infância | Escolas do 1º CEB | Escolas dos 2º e 3ºCEB        |
|---------------------|-------------------|-------------------------------|
| JI Buarcos          | EB1 Castelo       | EB 2, 3 Infante D. Pedro      |
| JI Vila Verde       | EB1 Serrado       | (Inclui o 1.º, 2.º e 3.º CEB) |





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

|  |                |  |
|--|----------------|--|
|  | EB1 Vila Verde |  |
|--|----------------|--|

4. Na cozinha da EB 2, 3 Dr. Pedrosa Veríssimo são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças/alunos dos seguintes estabelecimentos escolares:

| Jardins de Infância | Escolas do 1º CEB  | Escolas dos 2º e 3ºCEB        |
|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| Jl Carvalhais       | EB1 Carvalhais     | EB 2, 3 Dr. Pedrosa Veríssimo |
| Jl Costa de Lavos   | EB1 Costa de Lavos |                               |
| Jl Leirosa          | EB1 Leirosa        |                               |
| Jl Regalheiras      | EB1 Regalheiras    |                               |
| Jl Santa Luzia      | EB1 Santa Luzia    |                               |

5. Na cozinha da EB da Marinha das Ondas são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças do Jl e para os alunos do 1ºCEB deste estabelecimento escolar.
6. Na cozinha da EB 2, 3 Pintor Mário Augusto são obrigatoriamente confeccionadas as refeições para as crianças/alunos dos seguintes estabelecimentos escolares:

| Jardins de Infância | Escolas do 1º CEB | Escolas dos 2º e 3ºCEB       |
|---------------------|-------------------|------------------------------|
| Jl Cova da Serpe    | EB1 Alhadas       | EB 2, 3 Pintor Mário Augusto |
| Jl Ribas            | EB1 Brenha        |                              |
|                     | EB1 Quiaios       |                              |
|                     | EB1 Vigários      |                              |

7. Só serão aceites alterações relativamente aos locais de confeção acima identificados, em situações excecionais e devidamente justificadas pela entidade adjudicatária.
8. A confeção de refeições nas cozinhas mencionadas nos nºs 2, 3, 4 e 6 da presente cláusula, que impliquem transporte, depende do prévio licenciamento para o efeito, da responsabilidade do adjudicatário.
9. O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes do Regulamento (CE)nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, com as alterações que lhe sejam introduzidas.
10. As refeições deverão ser transportadas a quente (temperaturas superiores a 65ºC) em recipientes isotérmicos adequados ao efeito, para os estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, discriminados no **Anexo A** do presente caderno de encargos;
11. No que concerne aos Jardins de Infância e aos Estabelecimentos Escolares do 1ºCEB, as quantidades e especificidades das refeições a fornecer serão atualizadas diariamente, através de plataforma eletrónica, até às 9:15h do dia útil da sua confeção.
12. No que se refere aos Estabelecimentos Escolares dos 2º e 3º CEB e secundárias, a prestação do serviço deverá ocorrer da seguinte forma:





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

- 12.1. O serviço é prestado pelo adjudicatário à entidade adjudicante através da venda de senhas pelos estabelecimentos escolares aos alunos e mediante a previsão do número de refeições a fornecer diariamente.
- 12.2. As senhas a que se refere o número anterior são vendidas até à véspera do dia em que serão fornecidas as refeições, devendo ser tomadas em conta para o tipo de ementa, bem como a sua implicação na quantidade a fornecer pelo adjudicatário.
- 12.3. Não obstante o disposto no número anterior, podem ser vendidas senhas no próprio dia, até às 10 horas, desde que o número de senhas vendidas não ultrapasse uma percentagem de 5% em relação ao número de senhas vendidas no dia da véspera.
- 12.4. O número de senhas vendidas nas circunstâncias previstas no número anterior deverá repercutir-se na quantidade de géneros alimentares a serem servidos e nunca poderá prejudicar as condições de fornecimento previstas no presente caderno de encargos.
- 12.5. O número diário de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de senhas comunicadas pelo representante da entidade adjudicatária ao representante do estabelecimento escolar, no final de cada serviço, confirmada pela contagem de senhas ou pelo sistema de cartões eletrónicos.
- 12.6. O número diário de refeições servidas constará também do preenchimento do Anexo K – *Registo Diário do Funcionamento do Refeitório* e do Anexo L – *Mapa de Controlo Diário das Refeições* – a preencher pelo representante da entidade adjudicante de cada escola e a validar pelo representante do adjudicatário.
- 12.7. Sem prejuízo do número anterior, o Mapa de Controlo Diário das Refeições que constitui anexo L ao presente Caderno de Encargos deve ser preenchido diariamente em duplicado, sendo os dois exemplares assinados pelo representante da entidade adjudicante e pelo representante do adjudicatário em cada escola, destinando-se um exemplar a cada uma das partes.
- 12.8. O representante da entidade adjudicante de cada escola irá:
  - a) Viabilizar a presença de dois adultos que consumam as refeições previstas na Cláusula 10ª e efetuem a apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições preenchendo o **Anexo K** do presente Caderno de Encargos;
  - b) Entrar em contacto com o representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições adequadas ao fornecimento do serviço.
- 12.9. Caso se verifique que as diligências referidas na alínea b) do número anterior não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, o Diretor da Escola/Agrupamento apresentará uma reclamação dos serviços prestados à Divisão de Educação e Assuntos Sociais do Município da Figueira da Foz, através do preenchimento do **Anexo M** – Modelo de Reclamação, providenciando a recolha de evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pelo Município da Figueira da Foz, das penalidades previstas no presente Caderno de Encargos.

### Cláusula 6.ª | Delimitações físicas dos espaços

1. Consideram-se instalações das cozinhas identificadas na cláusula 5ª as paredes, tetos, pavimentos, caleiras, grelhas, superfícies exteriores de infraestruturas (gás, água, ventilação, eletricidade), portas, janelas, hotes e





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

equipamentos da cozinha, copas, sala de refeições, despensas, armazéns, instalações sanitárias adjacentes, corredores, átrios de entrada, zonas de descargas, bem como outros espaços que venham a ser utilizados pelo adjudicatário.

2. Consideram-se instalações dos estabelecimentos de educação pré-escolar e escolas do 1.º CEB, da rede oficial do município, os espaços onde são fornecidas as refeições, bem como outros que venham a ser utilizados pelo adjudicatário.

### Cláusula 7.ª | Equipamentos e Manutenção das Cozinhas

1. Consideram-se afetos à prestação de serviços todos os bens existentes à data da celebração do contrato, nas cozinhas dos refeitórios das ES Dr. Joaquim de Carvalho, ES Cristina Torres, ES Dr. Bernardino Machado, EB de S. Julião, Tavarede, EB2,3 Infante D. Pedro, da EB2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo, EB de Marinha das Ondas e EB2,3 Pintor Mário Augusto, os quais constam no anexo E, assim como os bens a criar, construir, adquirir ou instalar pelo adjudicatário, que sejam indispensáveis para o adequado desenvolvimento das atividades, independentemente do direito de propriedade pertencer à entidade adjudicante, ao adjudicatário ou terceiros.
2. É da responsabilidade do adjudicatário proceder ao apetrechamento das cozinhas dos espaços supramencionados com o equipamento que entenda adequado para o seu funcionamento como unidade de confeção.
3. Os equipamentos, materiais e utensílios inexistentes na cozinha deverão ser fornecidos, em bom estado de conservação, pelo adjudicatário que zelará pela sua utilização e manutenção.
4. O adjudicatário elaborará e manterá permanentemente atualizado e à disposição da entidade adjudicante, ou de quem for por ela indicado, um inventário dos bens referidos no número 1.
5. O adjudicatário não poderá alienar ou onerar bens afetos à prestação de serviços.
6. O adjudicatário obriga-se a comunicar à entidade adjudicante, de imediato, todas as avarias que se verifiquem nos equipamentos constantes do número 1. da presente cláusula.
7. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação, correndo por conta do adjudicatário os encargos resultantes da reparação dos equipamentos, advindos dos danos e desgastes verificados na pendência e por causa da execução do contrato, indispensáveis para assegurar o uso normal dos mesmos, colocados à sua disposição pela entidade adjudicante.
8. Para efeitos do número anterior consideram-se equipamentos todo o tipo de máquinas e seus acessórios, mesas, bancadas, carros transportadores, utensílios, louças, talheres, copos, trens de cozinha, recipientes, entre outros.
9. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material da propriedade da entidade adjudicante, serão restituídos à escola em bom estado de conservação e funcionamento.
10. Antes do início da prestação do serviço, um representante da entidade adjudicatária e um da entidade adjudicante deverão confirmar os inventários constantes no **Anexo E**, indicando o estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e utensílios. Os inventários, após confirmação, deverão ser assinados por ambas as partes.
11. No final da prestação do serviço, ambas as partes deverão proceder à atualização dos inventários referidos no





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

número anterior e, em caso de danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, solicitar a reparação ou mesmo a sua substituição.

### Cláusula 8.ª | **Preparação e arrumação das instalações**

1. No âmbito da execução do contrato, e quando da responsabilidade do adjudicatário (de acordo com **Anexo A** – tipologia do serviço), este deverá assegurar, com o número de pessoas afetas à cozinha e a cada um dos refeitórios, a limpeza, a higienização e a arrumação das instalações e do equipamento dos refeitórios e WC's por forma a que se assegurem as condições necessárias ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação realizados ao longo dos períodos letivos, deverá obrigatoriamente ser realizada uma higienização mais profunda das instalações e do equipamento dos refeitórios, da seguinte forma:
  - a) Dois dias úteis imediatamente anteriores ao início do fornecimento das refeições – início do ano letivo;
  - b) Até dois dias úteis imediatamente posteriores ao início das interrupções letivas de natal, carnaval e páscoa;
  - c) Dois dias úteis após o final do ano letivo ou final do mês de julho nos estabelecimentos escolares que encerrem nesta data.

### Cláusula 9.ª | **Execução e distribuição**

A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características de qualidade das refeições, bem como o adequado funcionamento da cozinha e dos refeitórios.

### Cláusula 10.ª | **Verificação da execução e distribuição**

1. O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, o seu representante em cada escola ou outra qualquer entidade devidamente credenciada por si para o efeito, audite os serviços prestados objeto do contrato.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela entidade adjudicante.
3. O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
4. Para que o serviço prestado possa ser auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as captações, para permitir que dois adultos designados pela Direção da Escola/Agrupamento possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado, conforme estabelecido no nº9 da cláusula 5ª.
5. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivos não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento escolar informará de imediato, **por escrito**,





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

o Município da Figueira da Foz, sem prejuízo da imprescindível comunicação verbal.

### Cláusula 11.ª | **Decisão após verificação**

1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, os representantes do estabelecimento escolar e/ou do Município da Figueira da Foz, eventualmente presentes na escola, aceitam ou rejeitam as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão recusados e considerados como não fornecidos, não podendo entrar na confeção de qualquer refeição, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato, e por sua conta, as matérias-primas declinadas. Se a remoção não for efetuada, poderá a entidade parceira concretizá-la, a expensas do adjudicatário.
2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género alimentício incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com o Anexo 1 e 2 do **Anexo H**, do presente Caderno de Encargos, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.
3. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas serão suportados, exclusivamente, pelo adjudicatário.
4. Perante suspeita de indisposição/toxinfecção alimentar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o estabelecimento escolar, através do seu representante, deve:
  - a) Isolar as instalações da cozinha/refeitório até à chegada da autoridade referida na alínea b);
  - b) Contactar, de imediato, a autoridade de saúde pública concelhia;
  - c) Informar, pela via mais rápida, o Município da Figueira da Foz;
  - d) Estar presente aquando da intervenção das autoridades competentes.

### Cláusula 12.ª | **Controlo**

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos de todos os produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer aos representantes do estabelecimento escolar quer aos técnicos do Município da Figueira da Foz eventualmente presentes, sem olvidar os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório, bem como o registo dos produtos inventariados.
3. O adjudicatário obriga-se a facultar os registos de controlo laboratorial (Boletins Analíticos) da eficácia de higienização das mãos e do equipamento/palamenta; registos de controlo laboratorial de produto final – refeição; que deverão ser efetuados **duas vezes em cada período letivo, em cada unidade de confeção**, de acordo com os critérios microbiológicos gerais do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge.
4. Adicionalmente, com a mesma periodicidade, deverão obrigatoriamente ser efetuadas análises microbiológicas às





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

refeições servidas, equipamento/palamenta e pessoal (mãos), nas unidades de receção/ distribuição das refeições a designar pela entidade adjudicante, ficando a entidade adjudicatária obrigada à indicação previa do dia e hora das respetivas colheitas, podendo o adjudicante, de forma aleatória, acompanhar as recolhas, através de um técnico habilitado para o efeito.

5. Nos boletins, relativos às análises referidas nos pontos 3 e 4 da presente cláusula, deverão constar obrigatoriamente a data e hora de recolha, a ementa a que corresponde a amostra recolhida, a temperatura do prato e da salada a que estavam os alimentos no momento da recolha, o nome do manipulador e do equipamento/palamenta.
6. Os Boletins Analíticos terão de ser enviados para o Município da Figueira da Foz, **até ao máximo de 15 dias úteis após a data da recolha**, e estar obrigatoriamente arquivados no local de confeção da refeição e disponíveis para consulta sempre que solicitados.
7. O adjudicatário obriga-se a **recolher diariamente quatro amostras do prato confeccionado**, com todos os seus componentes, assim como da sopa, sobremesa (exceto fruta) e eventual prato vegetariano e de dieta, em sacos individualizados. Essas amostras devem ser recolhidas para **sacos esterilizados**, procedendo-se do seguinte modo:
  - a. Duas amostras recolhidas antes de iniciar a distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias;
  - b. Duas amostras recolhidas no final da distribuição, sendo a primeira refrigerada durante 72 horas e a segunda congelada durante 7 dias.
  - c. A recolha das amostras mencionadas nos pontos a. e b. deve ser feita dos pratos colocados nos refeitórios ou, quando aplicável, na linha de self, de forma asséptica, e não retirada diretamente das cubas ou recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, todas as amostras devem ser etiquetadas (data, hora, identificação da refeição e nome do funcionário que concretizou a recolha).
8. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições, do equipamento/palamenta e mãos de manipuladores e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios credenciados.
9. O adjudicatário obriga-se a facultar, quando solicitado pela entidade adjudicante, o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
10. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.
11. O adjudicatário obriga-se à separação ecológica de resíduos.
12. O adjudicatário deverá, ainda, apresentar no prazo de cinco dias a contar da notificação da decisão de adjudicação:
  - a) Documento comprovativo do destino final dos óleos alimentares usados;
  - b) Documento comprovativo do destino final dos resíduos.





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

### Cláusula 13.ª | Instalações e equipamentos

1. A entidade adjudicante disponibiliza o equipamento fixo e móvel existente nos refeitórios de responsabilidade municipal, bem como as instalações físicas necessárias ao desempenho do serviço.
2. A palamenta fina (pratos, copos, talheres, taças de sopa e sobremesa, utensílios para empratamento, jarras de água) é disponibilizada pela entidade adjudicatária.
3. Os pratos devem ter pelo menos a dimensão adequada para as captações preconizadas no documento *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018, da Direção Geral de Educação.
4. A utilização de material plástico pressupõe que este evidencie o **símbolo de adequação para uso alimentar, que seja resistente ao desgaste** e que permita a **secagem eficiente em máquina de lavar louça**.
5. Nos casos em que se verifica a necessidade de transporte de refeições, este decorrerá sob total responsabilidade do adjudicatário, devendo o mesmo, dispor de equipamento de acondicionamento de refeições devidamente homologado, cumprindo assim os requisitos de higiene e segurança alimentar previstos na legislação vigente.
6. Em caso algum a entidade adjudicante procederá a novo apetrechamento.
7. O adjudicatário é responsável, quer nas unidades de confeção quer nas unidades de receção das refeições, pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, bem como a limpeza do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.
8. Para efeitos do número anterior, deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido e afixado em todos os estabelecimentos escolares.
9. Em todas as escolas, deverão ser entregues as fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos.
10. Todos os produtos químicos industriais deverão ser fornecidos às escolas em embalagens invioladas. Caso o plano de higiene pressuponha a sua diluição com água, os produtos químicos deverão ser entregues na forma original concentrada e deverá ser ministrada formação às funcionárias de cada escola acerca da diluição dos produtos de limpeza de acordo com o plano de higiene.
11. A desinfestação das instalações constitui encargo do adjudicatário, devendo ser executadas por empresas da especialidade, pelo menos uma vez por período letivo.
12. O adjudicatário obriga-se a avaliar a qualidade do óleo com base na presença de compostos polares.
13. O adjudicatário é responsável por assegurar os materiais necessários à higienização dos espaços onde decorre o serviço de refeições, bem como os necessários à higienização pessoal das crianças e adultos durante este tempo, sendo da sua responsabilidade a aquisição dos consumíveis (sabonete líquido, toalhotes descartáveis para as mãos, rolo de papel de cozinha, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo, produtos de limpeza). Para o efeito, cada entrega de material deverá ser acompanhada de uma Ficha de Receção de Material de Desgaste e Limpeza – **Anexo F**, a qual deverá ser rubricada semanalmente por um responsável do estabelecimento escolar e





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

quando solicitada, enviada para a Divisão de Educação e Assuntos Sociais do Município da Figueira da Foz, em formato papel ou eletrónico.

14. Os encargos com água e gás das unidades de confeção serão suportados pelo adjudicante e os encargos com a eletricidade serão da responsabilidade da entidade adjudicatária.
15. Os encargos com água, gás e eletricidade dos refeitórios dos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1º ciclo do ensino básico, para onde são transportadas as refeições a quente, são da responsabilidade da entidade adjudicante, sempre que a prestação do serviço ocorra em instalações sob alçada municipal.
16. As temperaturas dos sistemas de frio, bem como as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes, deverão ser verificadas duas vezes por dia (uma no início e outra no fim do dia de laboração), através de termómetros específicos e realizados os respetivos registos.
17. Em cada estabelecimento escolar discriminado no **Anexo A**, deverão ser preenchidos diariamente **registos de higienização do refeitório e WC's**.
18. Em cada estabelecimento escolar deverá existir um dossier com separadores, onde serão arquivados: as fichas técnicas e de segurança dos detergentes, as fichas técnicas e mapas de alérgenos das refeições, os registos de higienização do refeitório e wc's, os registos diários das temperaturas da refeição, aquando da abertura do recipiente isotérmico, os mapas de registos de assiduidade das respetivas trabalhadoras e as fichas de receção de material de desgaste e limpeza.
19. O fornecimento de papel para limpeza de objetos/utensílios de cozinha e higiene das mãos, toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel, bem como o empacotamento do pão e dos talheres constituem procedimentos de cariz obrigatório e são da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla, com a dimensão de 33 x 33.
20. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
21. O adjudicatário terá de possuir, em cada refeitório, kits de visita.
22. Nos períodos prolongados em que não sejam fornecidas refeições, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento, sendo da total responsabilidade do adjudicatário a manutenção dos eventuais produtos armazenados, não podendo a entidade adjudicante ser responsabilizada pelos eventuais prejuízos surgidos.
23. É da responsabilidade do adjudicatário, em articulação com a entidade adjudicante, encontrar espaços de refeição para os estabelecimentos escolares, sempre que ocorram situações não previstas e que impeçam a utilização do normal espaço de refeição;
24. Sempre que os estabelecimentos escolares não disponham de condições para a lavagem das louças é da responsabilidade do adjudicatário assegurar diariamente o seu transporte para as unidades de confeção a fim de proceder à sua higienização de forma automática.





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

### Cláusula 14.ª | **Confeção, transporte e fornecimento de refeições**

1. O transporte e fornecimento de refeições destinadas às crianças/alunos dos estabelecimentos escolares constantes do **Anexo A** devem observar os necessários requisitos de transporte e conservação, designadamente:
  - a) Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas, caso a confeção das mesmas tenha sido efetuada em local diferente, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pelo agrupamento de escolas.
  - b) Em caso das funcionárias e/ou educadores/professores almoçarem no espaço de refeição, o transporte das refeições deverá ser feito obrigatoriamente em recipientes separados e distintos, com um horário distinto do das crianças.
  - c) Em situação de turnos, as refeições deverão ser entregues em *containers* distintos de forma a salvaguardar a temperatura das mesmas.
  - d) A entrega das refeições, no próprio dia, em horas que permitam o seu fornecimento a partir das 12 horas.
  - e) Transporte de refeições em veículos destinados exclusivamente a este fim, que possuam meios de controlo e registo de temperaturas, garantindo a salubridade dos produtos/refeições a transportar;
  - f) Transporte de alimentos em recipientes de fácil higienização, devidamente homologados, garantindo a manutenção de temperaturas adequadas ao fornecimento da refeição, assumindo o respeito pelo tempo inerente à entrega das refeições.
  - g) O transporte de líquidos deverá ser efetuado em recipientes isotérmicos adequado que garantam a sua estanquicidade.
  - h) O transporte das saladas, das sobremesas refrigeradas e dos lanches deverá ser efetuado em recipientes/sacos isotérmicos fechados e que permitam que a temperatura dos produtos se mantenha abaixo dos 6°C.
  - i) Deverá ser disponibilizado pelo adjudicatário um termómetro em cada estabelecimento escolar com refeições transportadas, de modo a permitir a monitorização e registo da temperatura das refeições aquando da abertura do recipiente isotérmico.

### Cláusula 15.ª | **Pessoal**

1. O pessoal afeto à prestação da tipologia de serviços descrita no **Anexo A** deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes às respetivas funções a executar, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. O fornecimento de batas, toucas e luvas descartáveis é da responsabilidade do adjudicatário. Devem ser fornecidas pelo menos 2 batas às funcionárias que exercerem funções simultaneamente no refeitório e espaço exterior. As batas fornecidas devem ser de cor clara e proteger integralmente a roupa pessoal. As toucas descartáveis devem ser substituídas.
3. O pessoal afeto às unidades de confeção deve possuir fardamento completo, em bom estado de conservação e de uso exclusivo do local de serviço. O calçado deverá ser fechado e antiderrapante. Deverão ser igualmente facultados todos os equipamentos de proteção individual inerentes às tarefas a realizar (luvas de corte, manguitos,





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

óculos e luvas de proteção, máscaras).

4. O Adjudicatário fica obrigado a manter os mesmos Recursos Humanos afetos ao Serviço de Refeições nos estabelecimentos de Educação Pré-Escolar, durante a vigência do contrato, de forma a garantir a adaptação das crianças na rotina diária, bem com a criação de comportamentos e laços de socialização contínuos, salvo situações excecionais e devidamente justificadas.
5. No início da prestação de serviços, o adjudicatário deverá disponibilizar as funcionárias afetas a cada estabelecimento escolar, num período máximo de 1h, para estarem presentes numa sessão de esclarecimentos promovida pelo Agrupamento de Escolas ou Escola Secundária e que terá como principal objetivo informar a dinâmica de funcionamento do estabelecimento escolar, distribuição de tarefas, entre outros.
6. O adjudicatário, no prazo de dez dias úteis, contados após a data da celebração do contrato, deverá informar a Divisão de Educação e Assuntos Sociais do Município da Figueira da Foz, do recurso humano e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto do respetivo órgão de gestão.
7. O adjudicatário deve assegurar o cumprimento do disposto em suporte legal em matéria de higiene, segurança e saúde no trabalho.
8. O adjudicatário deverá fornecer formação específica e regular aos funcionários que diariamente manipulam alimentos e funcionários da cozinha e do refeitório, designadamente:
  - Sistema HACCP;
  - Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; higiene pessoal; higiene das infraestruturas; e dos equipamentos;
  - Plano de higiene e manipulação de produtos químicos;
  - Regras básicas para uma Alimentação saudável.
  - Boas práticas de empratamento e noções de captações e porções a emprar;
  - Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
  - Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
  - Relacionamento interpessoal;
  - Alergénios.
9. **O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no início do ano letivo, para validação.**
10. Todos os cozinheiros e funcionários de refeitório deverão receber formação de, no mínimo, de 8 horas por cada ano lectivo, divididas obrigatoriamente da seguinte forma: 2 horas antes do início do ano letivo, 2 horas até à interrupção letiva do natal, 2 horas até à interrupção letiva da páscoa e 2 horas desde a interrupção letiva da páscoa até ao final do ano letivo.
11. Por cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo no dossier do estabelecimento escolar.





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

12. O início de funções de um novo recurso humano, durante a vigência do contrato, deverá ser comunicado à Divisão de Educação e Assuntos Sociais, do Município da Figueira da Foz, sendo obrigatório que o mesmo receba formação antes do início do respetivo exercício de funções.
13. O adjudicatário deve assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto com crianças, nomeadamente feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações/infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do manuseamento de alimentos e contacto com as crianças/alunos, sempre que daí advenha probabilidade de contaminação direta ou indireta.
14. O pessoal afeto à confeção de refeições escolares terá que corresponder às exigências do serviço, designadamente ao nível de horários a praticar e respeito por critérios inerentes à quantidade e qualidade das refeições a produzir.
15. O adjudicatário deverá assegurar a afetação de pessoal suficiente à distribuição e acompanhamento das refeições, 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.
16. O adjudicatário deverá assegurar a substituição do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, nomeadamente por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Este procedimento não poderá acarretar encargos suplementares. Para a substituição não poderão ser utilizadas funcionárias alocadas a outras escolas dentro do ratio definido no n.º 2, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas.
17. Nos estabelecimentos de educação pré-escolar e do 1.º CEB, o adjudicatário deverá assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas ao fornecimento de refeições (preparação de mesas, empratamento, vigilância e acompanhamento das crianças no local onde são servidas as refeições - em parceria com os funcionários da entidade adquirente, caso existam, quer dentro do refeitório quer no recreio) durante a hora de almoço, bem como o tratamento e limpeza de louças, arrumação e limpeza dos espaços;
18. Garantir o número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório onde são confeccionadas e/ou servidas as refeições em função das suas necessidades de acordo com o elenco de estabelecimentos de educação pré-escolar e 1.º CEB a considerar, independentemente do pessoal afeto à confeção das refeições.
19. É obrigatório em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a **afixação dos mapas do pessoal** com indicação dos nomes e respetivo horário de trabalho.
20. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
  - Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
  - Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
  - Horário de Trabalho;
  - Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório;
  - Mapa Mensal de Controlo e Registo de Assiduidade de cada trabalhador, com respetivo registo diário de hora de início e final da laboração e n.º de horas diárias efetuadas, conforme o **Anexo J** do presente Caderno de Encargos.





MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ  
CÂMARA MUNICIPAL

21. O Adjudicatário enquanto entidade recrutadora dos recursos humanos a afetar à presente prestação de serviço está obrigada, nos termos dos n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º da Lei n.º 113/2009, de 17 de Setembro, na redação conferida pela Lei n.º 103/2015, de 24 de Agosto, e demais legislação aplicável, a pedir aos candidatos a apresentação, anual, de certificado de registo criminal e a ponderar a informação constante do certificado na aferição da idoneidade do candidato para o exercício das funções, cujo exercício envolve contacto regular com menores.
22. Sempre que solicitado, o Certificado de Registo Criminal de cada trabalhador deverá ser facultado à entidade adjudicante.
23. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (*ficha de aptidão*).
24. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.

Cláusula 16.ª | **Ratio de pessoal**

1. Alocar os recursos humanos nas cozinhas dos refeitórios das ES Dr. Joaquim de Carvalho, ES Cristina Torres e ES Dr. Bernardino Machado tendo como base o nº de refeições a confeccionar:

| Nº de Refeições | Trabalhadores a tempo inteiro | Trabalhadores a tempo parcial |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Até 100         | 2                             | 0                             |
| Entre 101 e 130 | 2                             | 1                             |
| Entre 130 e 170 | 3                             | 0                             |
| Entre 170 e 200 | 3                             | 1                             |
| Entre 201 e 250 | 3                             | 2                             |
| Entre 252 e 300 | 4                             | 1                             |
|                 |                               |                               |

2. Alocar os recursos humanos nas cozinhas dos refeitórios das EB da Marinha das Ondas, EB S. Julião Tavadere, EB2,3 Infante D. Pedro, EB2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo e EB2,3 Pintor Mário Augusto tendo por base o número de refeições a confeccionar:

| Nº de Refeições | Trabalhadores a tempo inteiro | Trabalhadores a tempo parcial |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Até 100         | 1                             | 1                             |
| Entre 101 e 150 | 2                             | 0                             |
| Entre 151 e 200 | 2                             | 1                             |
| Entre 200 e 250 | 3                             | 0                             |
| Entre 250 e 300 | 3                             | 1                             |
| Entre 252 e 300 | 4                             | 0                             |
| Entre 301 e 400 | 4                             | 1                             |
| Entre 401 e 500 | 5                             | 0                             |
| Entre 501 a 600 | 5                             | 1                             |
| Superior a 600  | 6                             | 0                             |

3. O número de trabalhadores estipulados nas tabelas anteriores em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes devem ser preparadores.´





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

4. Os trabalhadores, estipulados nas tabelas, em regime de horário parcial, devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a 20H semanais, as quais podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.
5. Alocar os recursos humanos durante o período de almoço em cada estabelecimento escolar, para efeitos de auxílio e vigilância das crianças do JI e dos alunos da EB1, no local onde são servidas as refeições e no exterior, tendo como base o seguinte *ratio*:

### **Estabelecimentos escolares sem regime de turnos**

Jardins de Infância - 1 recurso humano por cada 15 crianças

Escolas do 1º CEB – 1 recurso humano por cada 20 crianças

### **Estabelecimentos escolares com regime de turnos**

De acordo com o estipulado no **Anexo G**

3. Dada a existência de um Centro de Apoio à Aprendizagem, no JI de Buarcos, EB1 Regalheiras e EB1 Serrado, cujas/os crianças/alunos beneficiam de medidas ao abrigo de Educação Inclusiva, será acrescido ao *ratio* definido no n.º 2 mais 1 recurso humano em cada estabelecimento escolar referido, para acompanhamento exclusivo destas crianças/alunos.
4. O número previsível de recursos humanos a alocar a cada estabelecimento escolar e o número de horas de laboração encontra-se no previsto no **Anexo G**.
5. À exceção dos estabelecimentos escolares em regime de turnos, todos os outros recursos humanos deverão, obrigatoriamente, exercer funções por um período mínimo de 2:30h diárias em cada espaço de refeição.
6. Salvo exceções devidamente fundamentadas, como no caso de aumento ou diminuição significativa do número de crianças/alunos, a alocação de recursos humanos/horas estipulados no **Anexo G** são de carácter obrigatório.

### **Cláusula 17.ª | Acompanhamento de prestação do serviço**

1. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a realizar reuniões de coordenação com os representantes do Município da Figueira da Foz – Divisão de Educação e Assuntos Sociais, 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.
2. As reuniões no número anterior serão precedidas de convocação escrita por parte do Município da Figueira da Foz, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião.
3. Sem prejuízo da realização das reuniões de acompanhamento referidas no nº 1 da presente cláusula, o Município da Figueira da Foz poderá, sempre que entender necessário, solicitar ao prestador de serviços os esclarecimentos de quaisquer questões relacionadas com o objeto ou a forma da prestação de serviços.
4. Todas as alterações do esquema proposto e aprovado que, no decorrer dos trabalhos se tornarem necessárias ou convenientes, estão sujeitas à aprovação prévia da Câmara Municipal da Figueira da Foz, antes da sua realização.





## MUNICÍPIO DA FIGUEIRA DA FOZ CÂMARA MUNICIPAL

---

5. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português.



## ÍNDICE DE ANEXOS

---

**ANEXO A** – Elenco de refeitórios

**ANEXO B** – Ementas – Almoço

**ANEXO C** – Ementas – Dias Festivos

**ANEXO D** – Ementas – Lanche

**ANEXO E** – Inventário do Equipamento de Cozinha da ES Dr. Joaquim de Carvalho

Inventário do Equipamento de Cozinha da ES Dr. Bernardino Machado

Inventário do Equipamento da Cozinha da ES Cristina Torres

Inventário do Equipamento da Cozinha da EB São Julião, Tavarede

Inventário do Equipamento da Cozinha da EB 2,3 Infante D. Pedro

Inventário do Equipamento da Cozinha da EB 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo

Inventário do Equipamento da Cozinha da EB da Marinha das Ondas

Inventário do Equipamento da Cozinha da EB 2,3 Pintor Mário Augusto

**ANEXO F** – Ficha de Receção de Material Não Recuperável e Produtos de Limpeza

**ANEXO G** – Alocação de Recursos Humanos – Estabelecimentos Escolares com regime de turnos e sem turnos

**ANEXO H** – Direção Geral da Educação – *“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018

**ANEXO I** – Direção Geral da Saúde – *“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios base”*

**ANEXO J** – Mapa de controlo e registo de assiduidade e pontualidade

**ANEXO K** – Registo diário do funcionamento do refeitório

**ANEXO L** – Mapa de Controlo diário de refeições

**ANEXO M** – Modelo de Reclamação

## **ANEXO A**

Elenco de Refeitórios

LOTE 1

| Estabelecimento escolar                                                                                                                                                                                                  | Refeições Previsíveis/Dia |                         |                    |        | Unidade de confeção (Almoço) | Local onde é servida a refeição (Almoço) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------|--------|------------------------------|------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                          | Período Letivo            |                         | Interrupção Letiva |        |                              |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                          | Almoço                    | Lanche (Por ano letivo) | Almoço             | Lanche |                              |                                          |
| ES Dr. Bernardino Machado<br>Rua Visconde da Marinha Grande, 15<br>3080-135 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                              | 195                       | 240                     |                    |        | ES Dr. Bernardino Machado    | ES Dr. Bernardino Machado                |
| ES Cristina Torres<br>Rua Várzea<br>3080-831 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                                             | 100                       | 150                     |                    |        | ES Cristina Torres           | ES Cristina Torres                       |
| ES Dr. Joaquim de Carvalho<br>R. Dra. Cristina Torres<br>3080-251 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                        | 180                       | 470                     |                    |        | ES Dr. Joaquim de Carvalho   | ES Dr. Joaquim de Carvalho               |
| (a) Por ano letivo – n.º 10 da Cláusula 1.ª - Cláusulas Técnicas - correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas |                           |                         |                    |        |                              |                                          |

LOTE 4 – Unidade de Confeção: EB S. JULIÃO TAVAREDE

| Estabelecimento escolar                                                     | Refeições Previsíveis/Dia |        |                    |        | Tipologia do Serviço<br>(Almoço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade de Confeção<br>(Almoço) | Local onde é servida<br>a refeição<br>(Almoço) | N.º de Recursos Humanos<br>afetos ao acompanhamento de<br>refeições<br>(Almoço)          |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|--------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             | Período Letivo            |        | Interrupção Letiva |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                |                                                                                          |
|                                                                             | Almoço                    | Lanche | Almoço             | Lanche |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                |                                                                                          |
| JI São Julião, Tavarade<br>Quinta da Borleteira<br>3080-582 FIGUEIRA DA FOZ | 75                        | 67     | 33                 | 33     | <ol style="list-style-type: none"><li>Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório;</li><li>Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos);</li><li>Empratamento e acompanhamento de refeições;</li><li>Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's;</li><li>Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;</li><li>Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas.</li></ol> | EB S. Julião/Tavarede           | Refeitório da EB S. Julião Tavarade            | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas                    |
| JI Conde Ferreira<br>Rua da Artilharia 2<br>3080-148 FIGUEIRA DA FOZ        | 87                        | 70     | 35                 | 35     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório do JI Conde Ferreira                | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas<br>(Regime Turnos) |
| JI Caceira<br>Rua da Escola<br>3080-000 FIGUEIRA DA FOZ                     | 25                        | 18     | 7                  | 7      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório do JI Caceira                       | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas                    |
| EB São Julião, Tavarade<br>Quinta da Borleteira<br>3080-582 FIGUEIRA DA FOZ | 292                       |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório da EB S. Julião Tavarade            | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas<br>(Regime Turnos) |
| EB1 Abadias<br>R. Dr. Mira Coelho, 2<br>3080-192 FIGUEIRA DA FOZ            | 253                       |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório da EB1 Abadias                      | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas<br>(Regime Turnos) |
| EB1 Rui Martins<br>R. Bartolomeu Dias<br>3080-046 FIGUEIRA DA FOZ           | 74                        |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório da EB1 Rui Martins                  | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas<br>(Regime Turnos) |
| EB1 Viso<br>R. Joaquim Sotto Mayor<br>3080-209 FIGUEIRA DA FOZ              | 90                        |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 | Refeitório da EB1 Viso                         | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas<br>(Regime Turnos) |

**LOTE 4 – Unidade de Confeção: EB S. 2,3 INFANTE D. PEDRO**

| Estabelecimento escolar                                                                                                                                                                                                  | Refeições Previsíveis/Dia |                |                    |           | Tipologia do Serviço<br>(Almoço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Unidade de Confeção (Almoço)              | Local onde é servida a refeição (Almoço) | N.º de Recursos Humanos afetos ao acompanhamento de refeições (Almoço)                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|--------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                          | Período Letivo            |                | Interrupção Letiva |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           |                                          |                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                          | Almoço                    | Lanche         | Almoço             | Lanche    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           |                                          |                                                                                              |
| <b>JI Buarcos</b><br>Travessa da Rua Sr.ª da Encarnação<br>3080-234 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                      | <b>84</b>                 | <b>64</b>      | <b>37</b>          | <b>37</b> | <b>1.</b> Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório;<br><b>2.</b> Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos);<br><b>3.</b> Empratamento e acompanhamento de refeições;<br><b>4.</b> Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's;<br><b>5.</b> Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;<br><b>6.</b> Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas. | <b>Cozinha da EB 2,3 Infante D. Pedro</b> | Refeitório JI Buarcos                    | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas (Regime Turnos)</i> |
| <b>JI Vila Verde</b><br>Rua Comendador Mário Barraca<br>3080-635 VILA VERDE                                                                                                                                              | <b>11</b>                 | <b>7</b>       | <b>2</b>           | <b>2</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Refeitório JI Vila Verde                 | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i>                 |
| <b>EB1 Vila Verde</b><br>Rua Comendador Mário Barraca<br>3080-635 VILA VERDE                                                                                                                                             | <b>43</b>                 |                |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Refeitório EB1 Cila Verde                | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i>                 |
| <b>EB1 Castelo</b><br>Rua Santa Cruz<br>3080 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                                             | <b>67</b>                 |                |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Refeitório EB1 Castelo                   | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas (Regime Turnos)</i> |
| <b>EB1 Serrado</b><br>Largo do Serrado<br>3080-268 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                                       | <b>72</b>                 |                |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Refeitório EB1 Serrado                   | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas (Regime Turnos)</i> |
| <b>EB1 Infante D. Pedro</b><br>Rua Rio de Cima<br>3080-289 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                               | <b>92</b>                 |                |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           | Refeitório EB 2,3 Infante D. Pedro       | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i>                 |
| <b>EB2,3 Infante D. Pedro</b><br>Rua Rio de Cima<br>3080-289 FIGUEIRA DA FOZ                                                                                                                                             | <b>125</b>                | <b>298 (a)</b> |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Refeitório EB 2,3 Infante D. Pedro        |                                          |                                                                                              |
| (a) Por ano letivo – n.º 10 da Cláusula 1.ª - Cláusulas Técnicas - correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas |                           |                |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                           |                                          |                                                                                              |

**LOTE 4 – Unidade de Confeção: EB 2,3 DR. PEDROSA VERÍSSIMO**

| Estabelecimento escolar                                                                                                                                                                                                  | Refeições Previsíveis/Dia |                |                    |          | Tipologia do Serviço (Almoço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Unidade de Confeção (Almoço)                                                 | Local onde é servida a refeição (Almoço) | N.º de Recursos Humanos afetos ao acompanhamento de refeições (Almoço)       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|--------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                          | Período Letivo            |                | Interrupção Letiva |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              |                                          |                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                          | Almoço                    | Lanche         | Almoço             | Lanche   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              |                                          |                                                                              |
| <b>JI Carvalhais</b><br>Rua da Tufeira, n.º 2<br>3090-455 LAVOS                                                                                                                                                          | <b>12</b>                 | <b>8</b>       | <b>4</b>           | <b>4</b> | <b>1.</b> Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC’s e refeitório;<br><b>2.</b> Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos);<br><b>3.</b> Empratamento e acompanhamento de refeições;<br><b>4.</b> Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC’s;<br><b>5.</b> Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;<br><b>6.</b> Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas. | <b>Cozinha da EB 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo</b>                               | Refeitório JI Carvalhais                 | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>JI Costa de Lavos</b><br>Costa de Lavos<br>3090-458 LAVOS                                                                                                                                                             | <b>12</b>                 | <b>9</b>       | <b>5</b>           | <b>5</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório JI Costa de Lavos             | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>JI Regalheiras</b><br>Rua dos Barranhos<br>3090-460 LAVOS                                                                                                                                                             | <b>13</b>                 | <b>10</b>      | <b>7</b>           | <b>7</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório JI Regalheiras                | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>JI Santa Luzia</b><br>Rua das Escolas<br>3080-461 LAVOS                                                                                                                                                               | <b>23</b>                 | <b>17</b>      | <b>8</b>           | <b>8</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório JI Santa Luzia                | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>JI Leirosa</b><br>Rua Professor Cristiano Ribeiro de Sousa<br>3090-484 MARINHA DAS ONDAS                                                                                                                              | <b>13</b>                 | <b>9</b>       | <b>1</b>           | <b>1</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório JI Leirosa                    | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>EB1 Carvalhais</b><br>Rua da Tufeira, n.º 2<br>3090-455 LAVOS                                                                                                                                                         | <b>9</b>                  |                |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório na EB1 Carvalhais             | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>EB1 Costa de Lavos</b><br>Costa de Lavos<br>3090-458 LAVOS                                                                                                                                                            | <b>7</b>                  |                |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório EB1 Costa de Lavos            | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>EB1 Regalheiras</b><br>Rua Onze Unidos de Lavos<br>3090-460 LAVOS                                                                                                                                                     | <b>38</b>                 |                |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório na EB1 Regalheiras            | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>EB1 Sta Luzia</b><br>Rua das Escolas, n.º 4<br>3090-458 LAVOS                                                                                                                                                         | <b>22</b>                 |                |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              | Refeitório EB1 Santa Luzia               | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |
| <b>EB1 Leirosa</b><br>Rua Professor Cristiano Ribeiro de Sousa<br>3090-484 MARINHA DAS ONDAS                                                                                                                             | <b>11</b>                 |                |                    |          | Refeitório JI Leirosa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <i>Cfr.</i> ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas |                                          |                                                                              |
| <b>EB 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo</b><br>Paião<br>3090-495 PAIÃO                                                                                                                                                           | <b>152</b>                | <b>200 (a)</b> |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Refeitório EB 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo                                      |                                          |                                                                              |
| (a) Por ano letivo – n.º 10 da Cláusula 1.ª - Cláusulas Técnicas - correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas |                           |                |                    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                              |                                          |                                                                              |

## LOTE 4 – Unidade de Confeção: EB MARINHA DAS ONDAS

| Estabelecimento escolar                                                        | Refeições Previsíveis/Dia |           |                    |           | Tipologia do Serviço (Almoço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Unidade de Confeção (Almoço)           | Local onde é servida a refeição (Almoço) | N.º de Recursos Humanos afetos ao acompanhamento de refeições (Almoço) |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Período Letivo            |           | Interrupção Letiva |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |                                          |                                                                        |
|                                                                                | Almoço                    | Lanche    | Almoço             | Lanche    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        |                                          |                                                                        |
| <b>JI Marinha das Ondas</b><br>Rua Feira Os Dois<br>3080-485 MARINHA DAS ONDAS | <b>38</b>                 | <b>23</b> | <b>14</b>          | <b>14</b> | <b>1.</b> Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório;<br><b>2.</b> Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos)<br><b>3.</b> Empratamento e acompanhamento de refeições;<br><b>4.</b> Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's;<br><b>5.</b> Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;<br><b>6.</b> Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas. | <b>Cozinha EB da Marinha das Ondas</b> | Refeitório JI Marinha das Ondas          | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas  |
| <b>EB1 Marinha das Ondas</b><br>Rua das Pereiras<br>3080-485 MARINHA DAS ONDAS | <b>57</b>                 |           |                    |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                        | Refeitório EB1 da Marinha das Ondas      | Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas  |

**LOTE 4 – Unidade de Confeção: EB 2,3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO**

| Estabelecimento escolar                                                                               | Refeições Previsíveis/Dia |        |                    |        | Tipologia do Serviço (Almoço)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Unidade de Confeção (Almoço)                  | Local onde é servida a refeição (Almoço) | N.º de Recursos Humanos afetos ao acompanhamento de refeições (Almoço)       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|--------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | Período Letivo            |        | Interrupção Letiva |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               |                                          |                                                                              |
|                                                                                                       | Almoço                    | Lanche | Almoço             | Lanche |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               |                                          |                                                                              |
| <b>JI Ribas</b><br>Quinta dos Vigários<br>3080-826 MOINHOS DA GÂNDARA                                 | 5                         | 5      | 2                  | 2      | 1. Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório;<br><br>2. Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos);<br><br>3. Empratamento e acompanhamento de refeições;<br><br>4. Higienização do espaço de refeitório, palamenta e WC's;<br><br>5. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;<br><br>6. Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas. | <b>Cozinha da EB 2,3 Pintor Mário Augusto</b> | Refeitório JI Ribas                      | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>JI Cova da Serpe</b><br>Cova da Serpe<br>3080-512 Quiaios                                          | 20                        | 10     | 5                  | 5      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório JI Cova da Serpe              | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>EB1 Vigários</b><br>Rua 20 de julho<br>3090-826 MOINHOS DA GÂNDARA                                 | 13                        | 60 (a) |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório EB1 Vigários                  | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>EB1 Quiaios</b><br>Largo de D. Sebastião<br>3080-525 QUIAIOS                                       | 40                        |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório EB1 Quiaios                   | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>EB1 Alhadas</b><br>Rua da Escola Alhadas de Cima<br>3080-402 ALHADAS                               | 39                        |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório EB1 Alhadas                   | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>EB1 Brenha</b><br>Rua do Clube, nº18, Brenha<br>3080-437 ALHADAS                                   | 12                        |        |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório EB1 Brenha                    | <i>Cfr. ratio definido no ponto 5, da Cláusula 16.ª – Cláusulas Técnicas</i> |
| <b>EB 2,3 Pintor Mário Augusto</b><br>Rua da Escola C+S, Alhadas de Baixo<br>3090-401 FIGUEIRA DA FOZ | 133                       | 99 (a) |                    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                               | Refeitório EB2,3 Pintor Mário Augusto    |                                                                              |

(a) Por ano letivo – n.º 10 da Cláusula 1.ª - Cláusulas Técnicas - correspondem a reforços da manhã, tarde e noite, pequenos-almoços e reforços de viagem de curta e longa distância destinadas a atividades específicas

## **ANEXO B**

Ementas – Almoço

**ANEXO B (Ementas – Almoço)**

| <b>SEMANA 1</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                                           | <b>3.ª FEIRA</b>                                                                | <b>4.ª FEIRA</b>                                                                                | <b>5.ª FEIRA</b>                                                                                      | <b>6.ª FEIRA</b>                                       |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Feijão-verde                                                               | Feijão-frade com nabiças                                                        | Alho-francês                                                                                    | Caldo-verde* <sup>1</sup>                                                                             | Couve-flor e cenoura                                   |
| <b>PRATO</b>          | Almôndegas/Hambúrguer* de aves estufadas em molho de tomate com esparguete | Tranches de salmão no forno aromatizadas com limão e manjerição e batata assada | Rancho (carne de porco e vaca aos cubos, macarronete e grão-de-bico)                            | Pescada à Brás* <sup>2</sup> (filetes de pescada lascados com batata aos palitos, ovo e salsa picada) | Frango assado no forno com tomilho e arroz de ervilhas |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Almôndegas de soja estufadas em molho de tomate com esparguete             | Seitan de cebolada com batata assada                                            | Rancho vegetariano (couve-lombarda, cenoura e cebolas estufados com macarronete e grão-de-bico) | Legumes à Brás (alho-francês, cebola, cenoura, cogumelos, feijão-branco, batata aos palitos e salsa)  | Risoto de ervilhas e cogumelos                         |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, beterraba e pepino                                                 | Feijão-verde, cenoura-baby e couve-flor                                         | Couve-lombarda, cenoura e cebola                                                                | Alface, couve-roxa e milho                                                                            | Rúcula, tomate e cenoura ralada                        |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                                             | Doce ou Fruta da Época                                                          | Fruta da Época                                                                                  | Fruta da Época                                                                                        | Fruta da Época                                         |

\*De 6 em 6 semanas, ir intercalando entre as almôndegas de aves e o hambúrguer de aves.

\*<sup>1</sup>O caldo verde dos 2º e 3º CEB e das secundárias poderá incluir chouriço.

\*<sup>2</sup>No 2º e 3ºCEB e nas secundárias, o prato poderá incluir azeitonas.

| <b>SEMANA 2</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                | <b>3.ª FEIRA</b>                                                | <b>4.ª FEIRA</b>                                                                       | <b>5.ª FEIRA</b>                                             | <b>6.ª FEIRA</b>                                                |
|-----------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Brócolos                                        | Agrião                                                          | Grão com espinafres                                                                    | Couve-portuguesa                                             | Abóbora com massinhas                                           |
| <b>PRATO</b>          | Massinha (espirais) de atum com cenoura e milho | Lombo de porco assado com alecrim e laranja e arroz de açafraão | Bacalhau à Gomes de Sá (migas de bacalhau, batata e ovo às rodelas com salsa e cebola) | Tirinhas de peru estufadas com feijão vermelho e macarronete | Filetes de solha gratinados com arroz de feijão-verde e cenoura |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Lasanha de soja e espinafres                    | Arroz de açafraão com ervilhas, milho e cenoura                 | Tofu à Gomes de Sá                                                                     | Curgete grelhada com massa de feijão                         | Estufado de lentilhas com arroz de feijão-verde e cenoura       |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, tomate e cebola                         | Alface, couve-roxa e pepino                                     | Couve-coração, cenoura e cebola salteados com azeite e alho                            | Couve-roxa, cenoura ralada e tomate                          | Alface, beterraba e pepino                                      |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                  | Maçã assada ou Fruta da Época                                   | Fruta da Época                                                                         | Fruta da Época                                               | Doce ou Fruta da Época                                          |

**ANEXO B (Ementas – Almoço)**

| <b>SEMANA 3</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                   | <b>3.ª FEIRA</b>                                                                | <b>4.ª FEIRA</b>                                                                        | <b>5.ª FEIRA</b>                                                                | <b>6.ª FEIRA</b>                                                                                                         |
|-----------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Creme de cenoura com coentros                      | Feijão manteiga com couve-coração                                               | Curgete e alho-francês                                                                  | Canja de galinha/ Creme de favas*                                               | Feijão-verde                                                                                                             |
| <b>PRATO</b>          | Panados de frango no forno com massa espiral       | Redfish à marinheiro (molho de tomate e miolo de camarão) com arroz de ervilhas | Massa à Lavrador (cubinhos de porco e vaca estufados com feijão-catarino e macarronete) | Lombinhos de perca no forno aromatizados com limão e manjerição e batata assada | Arroz ao forno (peru e pato cozidos e desfiados, azeitonas pretas descaroçadas, milho, queijo parmesão ralado e orégãos) |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Hambúrguer de grão e batata-doce com massa espiral | Chili de soja com arroz branco                                                  | Salada de bulgur com legumes (tomate, pimentos, feijão-catarino e cebola)               | Beringela recheada (cebola, pimento e seitan) com batata assada                 | Arroz de lentilhas com curgete, pimentos e beringela assadas                                                             |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, couve-roxa e pepino                        | Feijão-verde, cenoura-baby e pimentos                                           | Couve-coração, cenoura e cebola                                                         | Alface, tomate e beterraba                                                      | Rúcula, cenoura ralada e couve-roxa                                                                                      |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                     | Doce ou Fruta da Época                                                          | Fruta da Época                                                                          | Fruta da Época                                                                  | Fruta da Época                                                                                                           |

\*O creme de favas destina-se à ementa vegetariana.

| <b>SEMANA 4</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                                       | <b>3.ª FEIRA</b>                                                 | <b>4.ª FEIRA</b>                                                                                         | <b>5.ª FEIRA</b>                                                                         | <b>6.ª FEIRA</b>                                           |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Nabo com cenoura                                                       | Couve-flor                                                       | Da horta (repolho, feijão-branco, curgete e cenoura)                                                     | Espinafres                                                                               | Creme de abóbora e beterraba                               |
| <b>PRATO</b>          | Lombinhos de cavala com arroz colorido (feijão-verde, cenoura e milho) | Bifinhos de frango grelhados com molho de cogumelos e esparguete | Medalhões de pescada no forno com crosta de broa e salada russa                                          | Feijoada (carnes de porco e vaca aos cubos, feijão-catarino) com arroz branco            | Massinha (cotovelinhos) de bacalhau com pimentos e tomate  |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Malandrinho de feijão com cubinhos de tofu                             | Strogonoff de seitan com cogumelos e esparguete                  | Legumes no forno com broa (nabo, cenoura, curgete, pimentos, ervilhas e feijão-verde) e batata gratinada | Feijoada de legumes (feijão-catarino, couve-lombarda, cenoura e cebola) com arroz branco | Favas estufadas com tomate ao natural e massa cotovelinhos |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, couve-roxa e pepino                                            | Alface, tomate e cebola                                          | Feijão-verde, cenoura e nabo                                                                             | Couve-lombarda, cenoura e cebola                                                         | Alface, beterraba e pepino                                 |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                                         | Fruta da Época                                                   | Purê de maçã (maçã cozida e triturada sem açúcar) ou Fruta da Época                                      | Fruta da Época                                                                           | Doce ou Fruta da Época                                     |

**ANEXO B (Ementas – Almoço)**

| <b>SEMANA 5</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                                         | <b>3.ª FEIRA</b>                                                                       | <b>4.ª FEIRA</b>                                                                            | <b>5.ª FEIRA</b>                                                                       | <b>6.ª FEIRA</b>                                                                                       |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Macedónia de legumes (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)             | Caldo-verde*                                                                           | Brócolos                                                                                    | Camponesa (feijão-vermelho, cotovelinhos, lombardo e cenoura)                          | Creme de legumes (abóbora, couve-flor, curgette e alho-francês)                                        |
| <b>PRATO</b>          | Empadão de massa tagliatelle com carne picada de vaca e queijo gratinado | Salada de atum com feijão-frade, batata aos quartos, ovo, cebola e salsa* <sup>1</sup> | Perú assado com laranja e esparguete salteado com legumes (curgete, cogumelos e espinafres) | Lombinhos de salmão no forno com molho de pimentos e arroz de brócolos                 | Jardineira de frango (peito de frango aos cubos, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas) |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Tagliatelle com soja e molho de tomate                                   | Salada de feijão-frade (batata, cenoura, feijão-frade, tomate-cereja e azeitonas)      | Massa Siciliana (esparguete, grão, alho-francês e tomate-cereja)                            | Legumes assados no forno (beringela, pimentos e alho-francês) com arroz e feijão-preto | Jardineira vegetariana (tofu, batata aos quartos, feijão-verde, cenoura e ervilhas)                    |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, couve-roxa e pepino                                              | Alface, tomate e cebola                                                                | Curgete, cogumelos e espinafres                                                             | Cenoura ralada, beterraba e pepino                                                     | Feijão-verde, cenoura e milho                                                                          |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                                           | Fruta da Época                                                                         | Fruta da Época                                                                              | Fruta da Época                                                                         | Fruta da Época                                                                                         |

\*<sup>1</sup>O caldo verde dos 2º e 3º CEB e das secundárias poderá incluir chouriço.

\*<sup>2</sup>No 2º e 3ºCEB e nas secundárias, o prato poderá incluir azeitonas.

| <b>SEMANA 6</b>       | <b>2.ª FEIRA</b>                                                 | <b>3.ª FEIRA</b>                                                                                      | <b>4.ª FEIRA</b>                                       | <b>5.ª FEIRA</b>                                       | <b>6.ª FEIRA</b>                                                                           |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SOPA</b>           | Creme de abóbora com ervilhas e manjerição                       | Lentilhas                                                                                             | Feijão-vermelho com repolho                            | Alface                                                 | Nabiças                                                                                    |
| <b>PRATO</b>          | Potas à Romana no forno/Carapauzinhos fritos com arroz de tomate | Empadão de frango (frango desfiado e estufado em molho de tomate com cenoura ralada e puré de batata) | Abrótea no forno com ervas aromáticas e arroz de salsa | Bifinhos de porco estufados com cogumelos e esparguete | Meia desfeita de bacalhau (migas de bacalhau, batata aos quartos, ovo cozido, grão, salsa) |
| <b>VEGETARIANO</b>    | Croquetes vegetarianos de grão e alheira com arroz de tomate     | Empadão de lentilhas (batata, cogumelos, lentilhas, alho-francês, cenoura e brócolos)                 | Bifes de seitan de cebolada com arroz de salsa         | Bolonhesa de soja                                      | Tortilha de tofu com legumes no forno                                                      |
| <b>ACOMPANHAMENTO</b> | Alface, pepino e beterraba                                       | Alface, tomate e couve-roxa                                                                           | Brócolos, couve-flor e couve-Bruxelas                  | Rúcula, cenoura ralada e tomate                        | Couve-lombarda, cenoura e cebola                                                           |
| <b>SOBREMESA</b>      | Fruta da Época                                                   | Fruta da Época                                                                                        | Gelatina ou Fruta da Época                             | Fruta da Época                                         | Pera assada ou Fruta da Época                                                              |

\*Os carapauzinhos fritos destinam-se à ementa do 2.º e 3.º CEB e secundárias.

## **ANEXO C**

Ementas – Dias Festivos

**ANEXO C (Ementas – Dias Festivos)**

| <b>DIAS FESTIVOS</b>                                 | <b>SOPA</b>                                                  | <b>PRATO DE CARNE</b>                                                                        | <b>PRATO DE PESCADO</b>                                                              | <b>SALADA</b>                                                  | <b>SOBREMESA</b>                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO</b><br>(16 de outubro) | Creme de batata doce com cenoura e alho-francês              | Bifinhos de peru com cogumelos, molho de iogurte e arroz branco                              | Bacalhau à lagareiro com batata à murro e brócolos salteados                         | Rúcula, Tomate e pepino                                        | Espetada de fruta                 |
| <b>HALLOWEEN</b><br>(31 de outubro)                  | Creme de cenoura com "lagartos" (massa aletria)              | Lombo de porco assado com laranja e batata e abóbora aos cubos no forno com ervas aromáticas | Tortilha monstro (batata, atum e ovo)                                                | Alface, pepino e couve-roxa                                    | Bolo de abóbora com nozes         |
| <b>S. MARTINHO</b><br>(11 de novembro)               | Caldo-verde                                                  | Frango estufado com molho de castanhas e arroz de açafraão                                   | Filetes de pescada aromatizados com limão e manjerição e arroz de passas e castanhas | Alface, cenoura ralada e tomate                                | Castanhas assadas                 |
| <b>NATAL</b>                                         | Creme de legumes (alho-francês, cenoura e nabo) com presunto | Perú assado com laranja e batata assada                                                      | Gratinado de bacalhau com batata cozida, molho branco e crosta de broa               | Legumes salteados (espinafres, cogumelos e cenoura)            | Arroz doce                        |
| <b>CARNAVAL</b>                                      | Creme aveludado de cogumelos                                 | Feijoada à brasileira com arroz branco                                                       | Bacalhau com natas à serpentina                                                      | Couve mineira com farofa                                       | Gelatina com fruta                |
| <b>DIA DA ÁRVORE</b><br>(21 de março)                | Macedónia (feijão-verde, ervilha, nabo e cenoura)            | Lasanha de legumes (couve-lombarda, cenoura, ervilha, milho e alho-francês)                  |                                                                                      | Alface, tomate e couve-roxa                                    | Puré de maçã com amêndoa laminada |
| <b>PÁSCOA</b>                                        | Creme de ervilhas com hortelã                                | Arroz de pato gratinado                                                                      | Bacalhau espiritual                                                                  | Legumes salteados (cogumelos, couve lombarda e cenoura ralada) | Bolo fofo de amêndoa              |
| <b>DIA DA CRIANÇA</b><br>(1 de junho)                | Abóbora com massinhas                                        | Pizza de queijo e fiambre                                                                    | Barrinhas de pescada no forno com arroz de tomate                                    | Tomate, cenoura e milho                                        | Mousse de chocolate               |

## **ANEXO D**

Ementas – Lanche

**ANEXO D (Ementas – Lanche)**

| <b>SEMANA 1</b>            | <b>2.ª FEIRA</b>                                              | <b>3.ª FEIRA</b>                                     | <b>4.ª FEIRA</b>                               | <b>5.ª FEIRA</b>                                     | <b>6.ª FEIRA</b>                                                                        |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LANCHE</b>              | logurte líquido de aromas + 1 pão de mistura com manteiga     | Leite simples + 1 pão de mistura com fiambre de aves | 1 banana + 1 pão de mistura com queijo         | Leite simples + 1 pão de mistura com doce 100% fruta | logurte sólido de aromas + 1 DI de bolacha maria ou torrada + 1 fruta assada sem açúcar |
| <b>LANCHE VEGERTARIANO</b> | "logurte" de soja + 1 pão de mistura com manteiga de amendoim | Bebida de soja simples + 1DI de galletes de milho    | 1 banana + 1 pão de mistura com "queijo" vegan | Bebida de soja simples + 1 pão com doce 100% fruta   | "logurte" de soja + 1 DI de galletes de arroz + 1 fruta assada sem açúcar               |

| <b>SEMANA 2</b>            | <b>2.ª FEIRA</b>                                                     | <b>3.ª FEIRA</b>                                              | <b>4.ª FEIRA</b>                                                 | <b>5.ª FEIRA</b>                                     | <b>6.ª FEIRA</b>                                              |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>LANCHE</b>              | Leite simples + cereais de milho e trigo integrais + 1 peça de fruta | logurte sólido de aromas + 1 pão de mistura com manteiga      | logurte líquido de aromas + 1 pão de mistura com fiambre de aves | Leite simples + 1 pão de mistura com doce 100% fruta | Puré de maçã sem açúcar + 1 pão de mistura com queijo         |
| <b>LANCHE VEGERTARIANO</b> | Bebida de soja simples + granola+ 1 peça de fruta                    | "logurte" de soja + 1 pão de mistura com manteiga de amendoim | 1 pão de mistura com "queijo" vegan + 1 banana                   | Bebida de soja simples + 1 pão com doce 100% fruta   | Puré de maçã sem açúcar + 1 pão de mistura com "queijo" vegan |

**CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS DESTINADOS AOS LANCHES**  
**EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR**

| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                      | CAPITAÇÃO                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leite meio-gordo</b>                                                                                                                                                                                                      | 200mL                                                                                                                                                       |
| <b>Bebida de soja</b> (máx. 2,5g açúcares/100mL)                                                                                                                                                                             | 200mL                                                                                                                                                       |
| <b>Iogurte</b> (Sem edulcorantes)<br>– Sólido (máx. 75kcal/100g)<br>– Líquido (máx. 75kcal/100mL)                                                                                                                            | 125g<br>160-175mL                                                                                                                                           |
| <b>“Iogurte” de soja</b> (máx. 75kcal/100g)                                                                                                                                                                                  | 125g                                                                                                                                                        |
| <b>Pão de mistura</b> <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                           | 50g                                                                                                                                                         |
| <b>Acompanhamento para pão de mistura</b><br>– Manteiga (origem animal)<br>– Manteiga de amendoim<br>– Doce (100% fruta)<br>– Queijo (máx. 30% gordura)<br>– “Queijo” Vegan<br>– Fiambre de peru/frango (máx. 0,3g sal/100g) | 15g (1 colher de sobremesa)<br>15g (1 colher de sobremesa)<br>15g (1 colher de sobremesa)<br>20g (1 fatia fina)<br>20g (1 fatia fina)<br>20g (1 fatia fina) |
| <b>Cereais</b> (máx. 7,5g açúcares/100g e máx. 1,5g lípidos saturados/100g)                                                                                                                                                  | 35g                                                                                                                                                         |
| <b>Bolachas tipo “maria”/torrada</b>                                                                                                                                                                                         | 25g                                                                                                                                                         |
| <b>Galetes de milho ou arroz</b>                                                                                                                                                                                             | 25g                                                                                                                                                         |
| <b>Fruta da época</b>                                                                                                                                                                                                        | De acordo com as “Orientações sobre ementas e refeitórios escolares” de julho de 2018, da DGE.                                                              |

## **ANEXO E**

### **Inventário do Equipamento:**

Cozinha da ES Dr. Joaquim de Carvalho;  
Cozinha da ES Dr. Bernardino Machado  
Cozinha da ES Cristina Torres  
Cozinha da EB São Julião, Tavarede  
Cozinha da EB 2,3 Infante D. Pedro  
Cozinha da EB 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo  
Cozinha da EB da Marinha das Ondas  
Cozinha da EB 2,3 Pintor Mário Augusto

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. JOAQUIM DE CARVALHO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                           |                       |
|----------------------|-------------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                 | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1                    | Abre latas                                | Aceitável             |
| 1                    | Abre latas industrial                     | Muito Bom             |
| 4                    | Alguidar de plástico: grande              | Aceitável             |
| 9                    | Alguidar de plástico: pequeno             | Aceitável             |
| 1                    | Armário: produtos de higiene e limpeza    | Aceitável             |
| 3                    | Armário para loiça em inox                | Bom                   |
| 1                    | Balança                                   | Bom                   |
| 1                    | Balança digital                           | Bom                   |
| 1                    | Balde de lixo da bancada de loiça em inox | Bom                   |
| 3                    | Balde de lixo em inox                     | Aceitável             |
| 8                    | Balde de lixo de plástico                 | Aceitável             |
| 9                    | Banca em inox com 2 portas                | Bom                   |
| 1                    | Basculante                                | Mau                   |
| 2                    | Batedor manual                            | Bom                   |
| 1                    | Bebedouro                                 | Bom                   |
| 1                    | Caixa de pão em inox                      | Bom                   |
| 1                    | Câmara de congelação com 1 porta          | Bom                   |
| 1                    | Câmara de congelação com 2 portas         | Bom                   |
| 5                    | Câmara de refrigeração com 1 porta        | Bom                   |
| 2                    | Câmara de refrigeração com 2 porta        | Bom                   |
| 3                    | Carro de transporte de diversos           | Bom                   |
| 8                    | Carro de transporte de loiça              | Bom                   |
| 1                    | Carro do lixo                             | Bom                   |
| 8                    | Carro porta-tabuleiros                    | Bom                   |
| 180                  | Colheres de sopa                          | Aceitável             |
| 3                    | Colheres grandes de plástico              | Aceitável             |
| 4                    | Colheres de esparguete                    | Bom                   |
| 31                   | Colheres de servir                        | Bom                   |
| 114                  | Colheres de sobremesa                     | Bom                   |
| 1                    | Computador                                | Bom                   |
| 3                    | Conchas de sopa grandes                   | Aceitável             |
| 8                    | Conchas de sopa pequenas                  | Aceitável             |
| 103                  | Copos                                     | Bom                   |
| 1                    | Cutelo                                    | Aceitável             |
| 1                    | Cutelo <i>nicul</i> 18 cm                 | Bom                   |
| 1                    | Descaroçador                              | Bom                   |
| 2                    | Descascador de cenoura                    | Aceitável             |
| 2                    | Escamador de peixe                        | Bom                   |
| 1                    | Escorredor grande                         | Aceitável             |
| 2                    | Escorredor pequeno                        | Aceitável             |
| 7                    | Escumadeira                               | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. JOAQUIM DE CARVALHO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                   |                       |
|----------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                         | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 4                    | Espátula                                          | Aceitável             |
| 1                    | Espremedor de citrinos                            | Aceitável             |
| 7                    | Estantes                                          | Bom                   |
| 3                    | Esterilizador de facas                            | Bom                   |
| 1                    | Faca elétrica                                     | Bom                   |
| 2                    | Faca grande                                       | Aceitável             |
| 3                    | Faca média                                        | Aceitável             |
| 9                    | Faca pequena                                      | Aceitável             |
| 312                  | Facas                                             | Bom                   |
| 4                    | Facas de cozinha de cabo preto                    | Bom                   |
| 66                   | Facas de sobremesa                                | Bom                   |
| 1                    | Fervedor                                          | Aceitável             |
| 1                    | Fiambreira                                        | Bom                   |
| 1                    | Fogão                                             | Bom                   |
| 1                    | Forno convetor (c/ armário em inox: 5 tabuleiros) | Bom                   |
| 2                    | Frigideiras                                       | Aceitável             |
| 2                    | Fritadeira                                        | Bom                   |
| 1                    | Funil em inox                                     | Aceitável             |
| 1                    | Funil de plástico                                 | Aceitável             |
| 90                   | Garfo de sobremesa                                | Bom                   |
| 2                    | Garfo grande                                      | Bom                   |
| 287                  | Garfos                                            | Aceitável             |
| 15                   | Garfos para servir peixe                          | Aceitável             |
| 1                    | Grelhador                                         | Bom                   |
| 1                    | Grelhador pequeno                                 | Aceitável             |
| 10                   | Grelhas do forno                                  | Bom                   |
| 1                    | Isqueiro                                          | Bom                   |
| 24                   | Jarros                                            | Bom                   |
| 3                    | Lava mãos em inox                                 | Bom                   |
| 1                    | Máquina de cortar batatas                         | Bom                   |
| 1                    | Máquina de cortar legumes com 7 peças             | Bom                   |
| 1                    | Máquina de lavar loiça industrial                 | Bom                   |
| 1                    | Martelo para carne                                | Aceitável             |
| 2                    | Mesa de apoio móvel                               | Bom                   |
| 1                    | Micro-ondas                                       | Bom                   |
| 1                    | Panela de sopa fixa                               | Bom                   |
| 4                    | Panelas                                           | Bom                   |
| 2                    | Panelas                                           | Mau                   |
| 1                    | Pedra de afiar facas                              | Aceitável             |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. JOAQUIM DE CARVALHO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                       |                       |
|----------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                             | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 29                   | Pinça de salada                       | Aceitável             |
| 60                   | Prato de sobremesa                    | Bom                   |
| 37                   | Prato de sopa                         | Bom                   |
| 271                  | Prato raso                            | Bom                   |
| 1                    | Ralador em inox                       | Bom                   |
| 18                   | Recipiente para lavar talhares        | Aceitável             |
| 1                    | Serra elétrica para congelados        | Aceitável             |
| 3                    | Tábua de corte - azul                 | Aceitável             |
| 4                    | Tábua de corte - branca               | Aceitável             |
| 4                    | Tábua de corte - verde                | Aceitável             |
| 3                    | Tábua de corte - vermelha             | Aceitável             |
| 4                    | Tabuleiro de cozer legumes            | Bom                   |
| 1                    | Tabuleiro de escorrer esparguete      | Bom                   |
| 15                   | Tabuleiro de forno: antigo            | Bom                   |
| 26                   | Tabuleiro de máquina de lavar loiça   | Aceitável             |
| 3                    | Tabuleiro grande antigo (linha self)  | Bom                   |
| 4                    | Tabuleiro grande novo (linha self)    | Bom                   |
| 3                    | Tabuleiro pequeno antigo (linha self) | Bom                   |
| 3                    | Tabuleiro pequeno novo (linha self)   | Bom                   |
| 471                  | Tabuleiros linha-self                 | Bom                   |
| 3                    | Tabuleiros de grelhados               | Bom                   |
| 3                    | Tabuleiros de preparação              | Bom                   |
| 271                  | Taças de sobremesa: grandes           | Bom                   |
| 12                   | Taças de sobremesa: médias            | Bom                   |
| 20                   | Taças de sobremesa: pequenas          | Bom                   |
| 142                  | Taças de sopa                         | Bom                   |
| 12                   | Taças para salada                     | Bom                   |
| 14                   | Tachos                                | Aceitável             |
| 5                    | Tampa de tabuleiro - antiga           | Bom                   |
| 3                    | Tampa de tabuleiro - nova             | Bom                   |
| 6                    | Tampas                                | Bom                   |
| 2                    | Tesoura de cozinha                    | Bom                   |
| 1                    | Varinha mágica industrial             | Aceitável             |
| 1                    | Varinha mágica pequena                | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. BERNARDINO MACHADO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                         |                               |
|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                               | ESTADO DE CONSERVAÇÃO         |
| 1                    | Alguidar de plástico médio              | Bom                           |
| 1                    | Alguidar de plástico pequeno            | Bom                           |
| 2                    | Arca congeladora horizontal             | Bom                           |
| 1                    | Armário da louça                        | Bom                           |
| 1                    | Balança                                 | Bom                           |
| 3                    | Bancada de cozinha                      | Bom                           |
| 1                    | Bancada de self-service com banho-maria | Bom                           |
| 1                    | Batedor manual médio                    | Bom                           |
| 1                    | Batedor manual pequeno                  | Bom                           |
| 112                  | Cadeira                                 | Bom                           |
| 3                    | Caixote de lixo em inox                 | 1 Aceitável                   |
| 2                    | Carrinho arrumação cozinha              | Bom                           |
| 15                   | Cesto para talheres                     | Bom                           |
| 1                    | Coador chinês                           | Bom                           |
| 1                    | Colher de arroz n.º 12                  | Bom                           |
| 1                    | Colher de arroz n.º 14                  | Bom                           |
| 2                    | Colher de arroz pequena                 | Bom                           |
| 2                    | Colher de esparguete                    | Bom                           |
| 2                    | Colher de gelado                        | Não aceitável                 |
| 3                    | Colher de plástico                      | Aceitável                     |
| 158                  | Colher de sobremesa                     | Bom                           |
| 94                   | Colher de sopa                          | Bom                           |
| 1                    | Computador                              | Bom                           |
| 2                    | Concha de sopa n.º 10                   | Bom                           |
| 1                    | Concha de sopa n.º 12                   | Bom                           |
| 1                    | Concha de sopa n.º 16                   | Bom                           |
| 135                  | Copo de plástico                        | Bom                           |
| 87                   | Copo de vidro                           | Bom                           |
| 4                    | Covete do banho maria                   | Bom                           |
| 1                    | Cutelo pequeno                          | Não aceitável (não utilizado) |
| 1                    | Descascadora de batata                  | Bom                           |
| 2                    | Escamador de peixe                      | Aceitável (não utilizado)     |
| 2                    | Escorredor em alumínio médio            | Aceitável                     |
| 1                    | Escorredor em inox pequeno              | Bom                           |
| 2                    | Escorredor de plástico pequeno          | Bom                           |
| 1                    | Escumadeira n.º 14                      | Bom                           |
| 1                    | Escumadeira n.º 16                      | Bom                           |
| 2                    | Espátula grande                         | Bom                           |
| 1                    | Espátula pequena                        | Bom                           |
| 2                    | Esquentador                             | Bom                           |
| 1                    | Exaustor                                | Bom                           |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. BERNARDINO MACHADO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                   |                             |
|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                         | ESTADO DE CONSERVAÇÃO       |
| 185                  | Faca                              | Bom                         |
| 5                    | Faca de chef                      | Não aceitável               |
| 1                    | Faca de chef                      | Aceitável                   |
| 75                   | Faca de peixe                     | Bom                         |
| 2                    | Faca de serrilha                  | Bom                         |
| 190                  | Faca de sobremesa                 | Bom                         |
| 1                    | Fervedor 1.5L                     | Não aceitável               |
| 1                    | Fervedor 2L                       | Não aceitável               |
| 1                    | Fogão 4 espalhadores              | Bom                         |
| 1                    | Forno elétrico                    | Bom                         |
| 2                    | Frigideira                        | Bom                         |
| 1                    | Fritadeira elétrica               | Bom                         |
| 1                    | Funil                             | Bom                         |
| 194                  | Garfo                             | Bom                         |
| 4                    | Garfo de cozinha                  | Aceitável                   |
| 69                   | Garfo de peixe                    | Bom                         |
| 207                  | Garfo de sobremesa                | Bom                         |
| 4                    | Jarra em acrílico                 | Bom                         |
| 10                   | Jarra de água de plástico         | 8 sem tampa                 |
| 3                    | Lava louça 1 pia                  | Bom                         |
| 2                    | Lava louça 2 pias                 | Bom                         |
| 1                    | Máquina de lavar louça industrial | Bom (tem 1 motor desligado) |
| 29                   | Mesa de refeitório                | Bom                         |
| 1                    | Panela de alumínio grande         | Bom                         |
| 1                    | Panela de alumínio n.º 10         | Bom                         |
| 1                    | Panela de alumínio n.º 25         | Bom                         |
| 1                    | Panela de alumínio n.º 38         | Bom                         |
| 3                    | Panela de alumínio n.º 40         | Bom                         |
| 1                    | Panela elétrica                   | Não funciona                |
| 1                    | Panela em inox média              | Bom                         |
| 11                   | Pinça                             | Bom                         |
| 13                   | Prato de salada                   | Bom                         |
| 115                  | Prato de sobremesa                | Bom                         |
| 87                   | Prato de sopa                     | Bom                         |
| 116                  | Prato raso                        | Bom                         |
| 1                    | Ralador em inox                   | Bom (lâmina não aceitável)  |
| 1                    | Secretária                        | Bom                         |
| 1                    | Suporte de papel de cozinha       | Bom                         |
| 4                    | Tábua de corte                    | Bom                         |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA DR. BERNARDINO MACHADO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                             |                       |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                   | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 6                    | Tabuleiro de forno/fogão    | Bom (não utilizado)   |
| 164                  | Tabuleiro de refeitório     | Bom                   |
| 8                    | Tabuleiro do forno convetor | Bom                   |
| 1                    | Tabuleiro escorredor        | Bom                   |
| 2                    | Tabuleiro pequeno em inox   | Bom                   |
| 7                    | Tabuleiro: máquina da louça | Bom                   |
| 5                    | Taça de salada em inox      | Bom                   |
| 118                  | Taça de sobremesa           | Bom                   |
| 2                    | Tacho de alumínio grande    | Bom                   |
| 3                    | Tacho de alumínio médio     | Bom                   |
| 1                    | Tacho de alumínio n.º 10    | Bom                   |
| 1                    | Tacho de alumínio pequeno   | Bom                   |
| 1                    | Tacho em inox grande        | Bom                   |
| 1                    | Tacho em inox médio         | Bom                   |
| 4                    | Tesoura de cozinha          | Não aceitável         |
| 14                   | Travessa Inox               | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA CRISTINA TORRES

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                      |                       |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                            | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 2                    | Afiador de facas                     | Aceitável             |
| 8                    | Alguidar de vários tamanhos          | Bom                   |
| 2                    | Arca congeladora                     | Bom                   |
| 1                    | Armário para guardar loiça em inox   | Bom                   |
| 1                    | Balança de pratos                    | Bom                   |
| 1                    | Balança digital                      | Mau (não funciona)    |
| 1                    | Balcão na linha de self em inox      | Bom                   |
| 1                    | Balcão para guardar loiça            | Bom                   |
| 1                    | Balde do lixo grande com pedal       | Bom                   |
| 1                    | Balde do lixo em alumínio            | Bom                   |
| 2                    | Balde do lixo de plástico            | Bom                   |
| 3                    | Bancada de suporte                   | Bom                   |
| 1                    | Bancada para copos e fruta           | Bom                   |
| 1                    | Bancada para lavar louça fina        | Bom                   |
| 1                    | Bancada para lavar louça grossa      | Bom                   |
| 2                    | Bancada para preparação de alimentos | Bom                   |
| 1                    | Basculante                           | Mau (não funciona)    |
| 1                    | Batedor manual (varas)               | Bom                   |
| 80                   | Cadeira                              | Bom                   |
| 4                    | Cadeira                              | Mau                   |
| 2                    | Cafeteira                            | Bom                   |
| 2                    | Câmara de refrigeração               | Bom                   |
| 1                    | Carro porta-tabuleiros               | Bom                   |
| 5                    | Cesto escorredor                     | Bom                   |
| 8                    | Cesto da máquina da loiça            | Bom                   |
| 1                    | Coador em inox                       | Bom                   |
| 1                    | Colher de empratar massa             | Bom                   |
| 9                    | Colher de servir                     | Bom                   |
| 25                   | Colher de sobremesa                  | Bom                   |
| 115                  | Colher de sopa                       | Bom                   |
| 3                    | Colher grande em plástico            | Bom                   |
| 2                    | Colher pequena em plástico           | Bom                   |
| 2                    | Concha grande de sopa                | Bom                   |
| 1                    | Concha média de sopa                 | Bom                   |
| 66                   | Copo de vidro                        | Aceitável             |
| 4                    | Covete com tampa da estufa           | Bom                   |
| 1                    | Cutelo                               | Bom                   |
| 1                    | Descascador de batata industrial     | Bom                   |
| 1                    | Escamador                            | Bom                   |
| 4                    | Escorredor de salada em plástico     | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA CRISTINA TORRES

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                |                                |
|----------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                      | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 2                    | Escorredor em inox                             | Bom                            |
| 1                    | Escorredor em rede                             | Bom                            |
| 1                    | Escumadeira                                    | Bom                            |
| 1                    | Escumadeira                                    | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 2                    | Espátula                                       | Bom                            |
| 1                    | Estufa para alimentos com banho maria          | Bom                            |
| 1                    | Exaustor                                       | Bom                            |
| 130                  | Faca de carne                                  | Bom                            |
| 4                    | Faca de corte grande                           | Bom                            |
| 2                    | Faca de corte média                            | Bom                            |
| 2                    | Faca de corte média                            | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Faca de corte para pão                         | Bom                            |
| 1                    | Faca de serrilha                               | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 2                    | Faca de serrilha                               | Aceitável                      |
| 90                   | Faca de sobremesa                              | Bom                            |
| 1                    | Fogão de 8 bicos com forno                     | Bom                            |
| 15                   | Formas pequenas em inox                        | Bom                            |
| 1                    | Forno convector                                | Mau                            |
| 2                    | Frigideira                                     | Bom                            |
| 3                    | Frigideira grande                              | Bom                            |
| 1                    | Frigideira pequena n.º 1                       | Bom                            |
| 1                    | Fritadeira com 2 cubas e 2 cestos de rede cada | Bom                            |
| 119                  | Garfo de carne                                 | Bom                            |
| 81                   | Garfo de sobremesa                             | Bom                            |
| 1                    | Garfo grande                                   | Bom                            |
| 10                   | Grelha da estufa (forno)                       | Bom                            |
| 3                    | Grelha grande                                  | Bom                            |
| 1                    | Grelhador                                      | Bom                            |
| 5                    | Jarra de água em inox                          | Bom                            |
| 3                    | Jarra de água em plástico sem tampa            | Bom                            |
| 4                    | Jarra de água de vidro                         | Aceitável                      |
| 1                    | Lavatório em inox                              | Bom                            |
| 1                    | Máquina de lavar loiça industrial              | Bom                            |
| 20                   | Mesa de refeição redonda                       | Bom                            |
| 1                    | Mesa de refeição redonda                       | Aceitável                      |
| 1                    | Monolume                                       | Mau (não funciona)             |
| 1                    | Panela grande                                  | Bom                            |
| 2                    | Panela n.º 5                                   | Bom                            |
| 1                    | Panela n.º 8                                   | Bom                            |
| 1                    | Panela n.º 13                                  | Bom                            |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA SECUNDÁRIA CRISTINA TORRES

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                       |                                |
|----------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                             | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 2                    | Panela n.º 40                         | Bom                            |
| 5                    | Pinça para salada                     | Bom                            |
| 1                    | Porta talheres, pão e tabuleiros      | Bom                            |
| 83                   | Prato raso                            | Aceitável                      |
| 17                   | Prato raso                            | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Ralador pequeno manual                | Bom                            |
| 1                    | Tábua de corte branca                 | Bom                            |
| 1                    | Tábua de corte verde                  | Aceitável                      |
| 5                    | Tabuleiro de forno grande             | Bom                            |
| 157                  | Tabuleiro de self-service em madeira  | Bom                            |
| 39                   | Tabuleiro de self-service em plástico | Bom                            |
| 12                   | Tabuleiro do forno convetor           | Bom                            |
| 2                    | Tabuleiro em inox                     | Bom                            |
| 6                    | Tabuleiro grande em inox              | Bom                            |
| 1                    | Tabuleiro pequeno em inox             | Bom                            |
| 30                   | Taça de sobremesa em inox             | Bom                            |
| 32                   | Taça de sobremesa de vidro            | Aceitável                      |
| 17                   | Taça de sobremesa de vidro com pé     | Bom                            |
| 199                  | Taça de sopa em inox                  | Bom                            |
| 2                    | Taça para salada grande em inox       | Bom                            |
| 2                    | Taça para salada média em inox        | Bom                            |
| 1                    | Tacho grande                          | Bom                            |
| 1                    | Tacho médio                           | Bom                            |
| 2                    | Tacho n.º 12                          | Bom                            |
| 1                    | Tacho pequeno com cabo                | Bom                            |
| 2                    | Tesoura                               | Bom                            |
| 1                    | Varinha industrial                    | Bom                            |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA EB SÃO JULIÃO/TAVAREDE

| COZINHA    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2          | Lava mãos em aço inox c/ as dimensões de 400x400x935mm, c/ torneira c/ comando p/ pedal misturadora. Tipo: FRIEMO modelo LMM                                                                                                                                                                                                              |
| 3          | Placa de corte em polietileno com as dimensões de 400x500x30mm                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1          | Recipiente em aço inox p/ detritos c/ as dimensões de Ø360 (380)x620 mm com tampa com comando para pedal, 2 pés e 2 rodas. Tipo: FRIEMO modelo CBDP                                                                                                                                                                                       |
| 1          | Esterilizador de utensílios de corte com as dimensões de 518x155x640mm, lâmpada de ultravioletas 36V/ 220V, construção em aço inox e porta em policarbonato. Tipo:P&L modelo KC10, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento |
| 1          | Bancada em aço inox com as dimensões de 1400x700x850mm, equipada com 1 cuba de 500x500x300mm à direita e 1 escurredouro à esquerda, alçado posterior, espaço inferior para recipiente à esquerda e restante com estrado liso e 2 portas de correr, pés reguláveis em altura, fechada lateralmente                                         |
| 2          | Armário parietal em aço inox com as dimensões de 2000x400x620mm, prateleira intermédia amovível, portas frontais. Tipo: FRIEMO modelo AM2000CP                                                                                                                                                                                            |
| 1          | Mesa armário em aço inox com 2000x700x850mm, tampo, prateleira intermédia e estrado lisos, portas frontais de correr, pés reguláveis em altura, alçado posterior, fechada posteriormente e lateralmente                                                                                                                                   |
| 1          | Mesa armário em aço inox com 1400x700x850mm, tampo, prateleira intermédia e estrado lisos, portas frontais de correr, pés reguláveis em altura, alçado posterior, fechada posteriormente e lateralmente, reentrância posterior para pilar à esquerda                                                                                      |
| 1          | Carro de apoio em aço inox c/ as dimensões de 825x520x930mm, equipado c/ 2 prateleiras, 4 rodas pivotantes sendo 2 com travão. Tipo: FRIEMO modelo TAB2                                                                                                                                                                                   |
| 1          | Electrocoladores de insetos centrais com as dimensões de 470x355x185mm, cobertura de 80m2, 30W/220V,. Tipo: P&L modelo FLYTRAP FT - 30, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos , eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento                                           |
| 2          | Armário em aço inox c/ as dimensões de 1000x420x2000mm, 3 prateleiras intermédias amovíveis, 2 portas frontais pivotantes, pés reguláveis em altura. Tipo: FRIEMO modelo AL 1000CP                                                                                                                                                        |
| 1          | Apanha fumos parietal em aço inox com 3500x1100x700mm, compensado não indutor, 5 filtros de gordura em aço inox com as dimensões de 500x500x50mm, grelhas em alumínio anodizado para a compensação                                                                                                                                        |
| COPA SUJA  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1          | Electrocoladores de insetos centrais com as dimensões de 470x355x185mm, cobertura de 80m2, 30W/ 220V. Tipo:P&L modelo FLYTRAP FT- 30, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento                                              |
| 1          | Mesa em aço inox com as dimensões de 1400x750x850mm de triagem, tampo c/ 1 furo de despejo com gola de borracha, alçado posterior, travamento inferior e pés reguláveis em altura                                                                                                                                                         |
| 1          | Carro cuba em aço inox com as dimensões de 633x533x595mm, equipado c/ 4 rodas pivotantes sendo 2 c/ travão. Tipo: FRIEMO modelo CCB                                                                                                                                                                                                       |
| 1          | Prateleira gradeada parietal em aço inox com as dimensões de 1500x500x40mm, 2 poleias de apoio                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1          | Recipiente em aço inox para detritos com as dimensões de diam. 360(380)x620mm c/ tampa c/ comando p/ pedal, 2 pés e 2 rodas. Tipo: FRIEMO modelo CBDP                                                                                                                                                                                     |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA EB SÃO JULIÃO/TAVAREDE

| COPA SUJA       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUANTIDADE      | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1               | Bancada armário em aço inox com as dimensões de 1400x750x850mm, 1 cuba com 800x400x300mm e rebordo guia, 1 grade amovível para a cuba, estrado liso, saia frontal para esconder a cuba, pés reguláveis em altura e alçado posterior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1               | Chuveiro de alta pressão com bica, duche e misturador de parede. Tipo: Pinhal da Lima Gomes referência 831578, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1               | Máquina de lavar louça elétrica em aço inox de carregamento lateral, capacidade de 65/42/30/7 cestos/hora, ciclos de 55/85/120/480 segundos, potência total de 10,5KW/380V, equipada com 3 cestos de 500x500mm sendo dois para pratos e um para diversos, 1 cestinho para talheres, bomba de lavagem de 1500Wde potência, dimensões de 625x760x1460mm, pés reguláveis em altura. Tipo: COMENDA modelo LC1200, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento                                              |
| 1               | Mesa armário em aço inox com 1400x750x900mm, tampo com rebordo guia, prateleira intermédia e estrado lisos, portas frontais de correr, pés reguláveis em altura, alçado posterior, fechada posteriormente e lateralmente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1               | Armário em aço inox com as dimensões de 1500x420x2000mm, 3 prateleiras intermédias amovíveis, 2 portas frontais pivotantes, pés reguláveis em altura. Tipo: FRIEMO modelo AL1500CP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1               | Lava mãos em aço inox com as dimensões de 400x400x935mm c/ torneira c/ comando p/ pedal misturadora. Tipo: FRIEMO modelo LMM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| CIRCULAÇÃO      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| QUANTIDADE      | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1               | Electrocoladores de insetos centrais com as dimensões de 470x355x185mm, cobertura de 80m2, 30W/220V. Tipo: P&L modelo FLYTRAP FT - 30, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1               | Armário em aço inox c/ as dimensões de 677x450x2000mm, 3 prateleiras intermédias, 2 portas frontais pivotantes, pés reguláveis em altura. Tipo: FRIEMO modelo AL2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| DESPENSA DO DIA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| QUANTIDADE      | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1               | Lava mãos em aço inox com as dimensões de 400x400x935mm c/ torneira c/ comando p/ pedal misturadora. Tipo: FRIEMO modelo LMM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 1               | Conjunto de módulos de estanteria de encaixe com as dimensões totais de 2250x 400x2000, 5 níveis de prateleiras reforçadas, construção em chapa de aço pintado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESPENSA FRIA   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| QUANTIDADE      | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1               | Armário frigorífico em aço inox capacidade de 325 litros, para conservação de congelados, equipado c/ 1 porta pivotante, 3 prateleiras GN1/1, dimensões de 482x695x2100mm, Compressor incorporado, potência de 720W/220V, temperatura de -18°C, descongelação automática c/ bandeja de evaporação, controle digital, refrigerante R404a, pés reguláveis em altura, isolamento de poliuretano injetado de alta densidade. Tipo: INFRICO modelo AGN301BT, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento    |
| 1               | Armário frigorífico em aço inox capacidade de 540 litros, para conservação de refrigerados, equipado c/ 1 porta pivotante, 3 prateleiras GN2/1, dimensões de 687x794x2100mm, compressor incorporado, potência de 795W/220V, temperatura de 0 a +6°C, descongelação automática c/ bandeja de evaporação, controle digital refrigerante R134a, pés reguláveis em altura, isolamento de poliuretano injetado de alta densidade. Tipo: INFRICO modelo AGN 701, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA EB SÃO JULIÃO/TAVAREDE

| DESPENSA FRIA                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUANTIDADE                                   | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1                                            | Armário frigorífico em aço inox de 745 litros, para conservação de refrigerados, equipado com 2 portas pivotantes, 2 vezes 3 prateleiras GN1/1, dimensões de 974x695x2100mm, compressor incorporado, potência de 490W/220V, temperaturas de -2 a +8°C, descongelação automática c/ bandeja de evaporação, controle digital, refrigerante R134a, pés reguláveis em altura, isolamento de poliuretano injetado de alta densidade. Tipo: INFRICO modelo AGN602, incluindo ligação dos ramais de alimentação de águas de esgotos, eletricidade e todas as infraestruturas necessárias para o seu completo funcionamento |
| ARRUMOS - DETERGENTES E MATERIAIS DE LIMPEZA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| QUANTIDADE                                   | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1                                            | Conjunto de módulos de estanteria de encaixe c/ as dimensões totais de 2250x400x2000, 5 níveis de prateleiras reforçadas, construção em chapa de aço pintado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ZONA PREVISTA PARA O SELF-SERVICE            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| QUANTIDADE                                   | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1                                            | Carro de apoio em aço inox c/ as dimensões de 825x520x930mm, equipado c/2 prateleiras, 4 rodas pivotantes sendo 2 c/ travão. Tipo: FRIEMO modelo TAB2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 INFANTE D. PEDRO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                         |                                   |
|----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                               | ESTADO DE CONSERVAÇÃO             |
| 11                   | Alguidar plástico                       | Bom (vários tamanhos)             |
| 2                    | Arca congeladora                        | Mau estado (substituir borrachas) |
| 1                    | Armário de loiça                        | Bom                               |
| 1                    | Balança                                 | Bom                               |
| 1                    | Balde de lixo preto                     | Bom                               |
| 1                    | Balde de lixo verde com pedal           | Bom                               |
| 1                    | Balde lixo de casa de banho             | Bom                               |
| 7                    | Banca de apoio em inox                  | Bom                               |
| 5                    | Banca em inox com lava louça            | Bom                               |
| 1                    | Batedeira média                         | Bom                               |
| 168                  | Cadeira                                 | Bom                               |
| 1                    | Cafeteira Alumínio 3L                   | Bom                               |
| 1                    | Câmara de refrigeração: hortofrutícolas | Bom                               |
| 1                    | Câmara de refrigeração vertical         | Mau estado (substituir borrachas) |
| 1                    | Carrinho transporte de loiça            | Mau estado                        |
| 1                    | Carro porta-tabuleiros                  | Bom                               |
| 1                    | Colher de pau                           | Bom                               |
| 4                    | Colher de servir                        | Bom                               |
| 112                  | Colher de sobremesa                     | Bom                               |
| 192                  | Colher de sopa                          | Bom                               |
| 1                    | Colher plástico                         | Bom                               |
| 1                    | Colher plástico industrial              | Bom                               |
| 1                    | Colher plástico média                   | Bom                               |
| 1                    | Concha sopa n.º 12                      | Bom                               |
| 1                    | Concha sopa n.º 14                      | Bom                               |
| 6                    | Contentor de talheres                   | Bom                               |
| 74                   | Copos de plástico (cores)               | Bom                               |
| 71                   | Copos de plástico (transparentes)       | Bom                               |
| 1                    | Descascadora de batata                  | Bom                               |
| 2                    | Escorredor legumes industrial grande    | Bom                               |
| 2                    | Escorredor legumes industrial pequeno   | Bom                               |
| 1                    | Escumadeira n.º 10                      | Bom                               |
| 1                    | Escumadeira n.º 14                      | Bom                               |
| 1                    | Estufa                                  | Bom                               |
| 1                    | Exaustor                                | Bom                               |
| 166                  | Faca                                    | Bom                               |
| 1                    | Faca amarela                            | Bom                               |
| 3                    | Faca de corte                           | Mau estado                        |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 INFANTE D. PEDRO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                 |                       |
|----------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                       | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1                    | Faca de cortar pão                              | Bom                   |
| 1                    | Faca vermelha                                   | Bom                   |
| 1                    | Fervedor em inox                                | Bom                   |
| 1                    | Fogão com 1 bico (sopa)                         | Bom                   |
| 2                    | Fogão com 4 bicos e forno                       | Bom                   |
| 3                    | Forma de bolos n.º 24                           | Bom                   |
| 1                    | Forno convetor Fagor                            | Bom                   |
| 1                    | Frigideira                                      | Bom                   |
| 2                    | Fritadeira industrial                           | Bom                   |
| 224                  | Garfo                                           | Bom                   |
| 1                    | Garfo grande                                    | Bom                   |
| 10                   | Jarro de água de plástico                       | Bom                   |
| 1                    | Máquina lavar loiça industrial ( <i>Jemiz</i> ) | Bom                   |
| 43                   | Mesa                                            | Bom                   |
| 1                    | Panela n.º 5                                    | Bom                   |
| 1                    | Panela n.º 6                                    | Bom                   |
| 1                    | Panela n.º 13                                   | Bom                   |
| 1                    | Panela n.º 15                                   | Bom                   |
| 1                    | Panela de pressão industrial                    | Bom                   |
| 2                    | Pinça de salada                                 | Bom                   |
| 3                    | Pinça de servir                                 | Bom                   |
| 150                  | Prato raso (branco)                             | Bom                   |
| 139                  | Prato de sobremesa                              | Bom                   |
| 1                    | Rapa tachos                                     | Bom                   |
| 1                    | Rolo de cozinha                                 | Bom                   |
| 3                    | Saboneteira de parede                           | 2 boas, 1 avariada    |
| 3                    | Suporte de toalhetes                            | Bom                   |
| 3                    | Tábua de corte                                  | Bom                   |
| 10                   | Tabuleiro em Inox                               | Bom                   |
| 162                  | Tabuleiro plástico castanho                     | Mau estado            |
| 215                  | Taça de sopa em inox                            | Bom                   |
| 28                   | Taça de sobremesa com pé                        | Bom                   |
| 14                   | Taça de sobremesa pequena                       | Bom                   |
| 33                   | Taça de sobremesa redonda grande                | Bom                   |
| 143                  | Taça de sobremesa redonda média                 | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 5                                     | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 8                                     | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 INFANTE D. PEDRO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                           |                       |
|----------------------|---------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                 | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1                    | Tacho n.º 10              | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 14              | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 15              | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 20              | Bom                   |
| 1                    | Tacho n.º 21              | Bom                   |
| 1                    | Tulha para pão alumínio   | Bom                   |
| 1                    | Varinha mágica industrial | Bom                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 DR. PEDROSA VERÍSSIMO

| COZINHA    |                                                                      |                       |
|------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                            | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 4          | Alguidar em Inox                                                     | Aceitável             |
| 5          | Alguidar Grande                                                      | Aceitável             |
| 6          | Alguidar Pequeno de Plástico                                         | Mau                   |
| 2          | Alguidar Pequeno em Alumínio                                         | Aceitável             |
| 2          | Arca frigorífica ( <i>Friaque e Cofri</i> )                          | Bom                   |
| 1          | Arca frigorífica ( <i>Nestlé</i> )                                   | Mau (avariada)        |
| 1          | Armário 2 Portas Batente - Metal                                     | Aceitável             |
| 1          | Armário 2 Portas Correr - Inox                                       | Mau                   |
| 2          | Balança (Cachapuz)                                                   | Bom                   |
| 1          | Balcão de estufa com banho-maria ( <i>Tecnozim</i> )                 | Aceitável             |
| 1          | Banca com 1 Prateleira, com rodas, com tábua de cortar em PVC Branco | Mau                   |
| 1          | Bancada com 1 gaveta e 1 prateleira - Inox                           | Aceitável             |
| 2          | Bancada com 1 prateleira - Inox                                      | Aceitável             |
| 1          | Bancada 1 prateleira com alçado 2 prateleiras com esteira – Inox     | Aceitável             |
| 1          | Bancada com 1 prateleira com esteira tabuleiros - Inox               | Aceitável             |
| 1          | Bancada com 2 gavetas e 1 prateleira - Inox                          | Aceitável             |
| 1          | Bancada com 2 portas de correr - Inox                                | Aceitável             |
| 1          | Bancada em L - Inox                                                  | Aceitável             |
| 1          | Bancada de lavagem com 1 cuba - Inox                                 | Aceitável             |
| 2          | Bancada de lavagem com 2 cubas e 1 prateleira - Inox                 | Aceitável             |
| 1          | Banco Estrutura Metal Cinzento - Fórmica                             | Mau                   |
| 2          | Banco Estrutura Metal Creme - Madeira                                | Mau                   |
| 1          | Batedeira industrial ( <i>Sammic</i> )                               | Bom                   |
| 1          | Cadeira sem rodas, sem braços, costas baixas - Napa                  | Mau                   |
| 2          | Cafeteira                                                            | Aceitável             |
| 1          | Carro de Limpeza com 1 balde - Plástico                              | Mau                   |
| 1          | Carro de Transporte com 3 níveis - Inox                              | Aceitável             |
| 1          | Chuveiro de pré-lavagem da louça                                     | Mau (estragado)       |
| 2          | Colher de Arroz                                                      | Bom                   |
| 98         | Colher de Sobremesa                                                  | Aceitável             |
| 245        | Colher de Sopa                                                       | Aceitável             |
| 1          | Computador Core i5                                                   | Aceitável             |
| 3          | Concha em Inox                                                       | Aceitável             |
| 150        | Copo de Vidro                                                        | Aceitável             |
| 1          | Cuba de Lavagem com 1 cuba - Inox                                    | Aceitável             |
| 1          | Cutelo                                                               | Aceitável             |
| 5          | Cuvete                                                               | Bom                   |
| 1          | Descascadora de batatas ( <i>Fammic</i> )                            | Mau (avariada)        |
| 2          | Eletrocutor de insetos                                               | Aceitável             |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 DR. PEDROSA VERÍSSIMO

| COZINHA    |                                                          |                                       |
|------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                | ESTADO DE CONSERVAÇÃO                 |
| 1          | Escadote 6 Degraus de Alumínio                           | Aceitável                             |
| 2          | Espumadeira                                              | Aceitável                             |
| 1          | Exaustor                                                 | Aceitável                             |
| 265        | Faca de Carne                                            | Aceitável                             |
| 5          | Faca de Cozinha                                          | Aceitável                             |
| 95         | Faca de sobremesa                                        | Aceitável                             |
| 1          | Fiambreira elétrica                                      | Aceitável                             |
| 1          | Fogão grande ( <i>Aenor</i> )                            | Aceitável (forno não funciona)        |
| 1          | Fogão pequeno ( <i>Repagás</i> )                         | Aceitável                             |
| 10         | Forma para bolo                                          | Bom                                   |
| 1          | Forno elétrico ( <i>Foinox</i> )                         | Bom                                   |
| 2          | Frigideira grande                                        | Aceitável                             |
| 1          | Frigideira pequena                                       | Bom                                   |
| 2          | Frigorífico ( <i>Tecnozim</i> )                          | Bom                                   |
| 1          | Fritadeira elétrica ( <i>Bertos</i> )                    | Bom                                   |
| 20         | Galheteiro                                               | Mau                                   |
| 285        | Garfo de Carne                                           | Aceitável                             |
| 1          | Garfo de Cozinha Grande                                  | Bom                                   |
| 109        | Garfo de Sobremesa                                       | Aceitável                             |
| 1          | Grelhador ( <i>Meireles</i> )                            | Mau (avariado)                        |
| 1          | Hote 12 Filtros C/Iluminação - Inox                      | Aceitável                             |
| 17         | Jarro de Vidro                                           | Mau                                   |
| 1          | Lava mãos com pedal em inox                              | Bom                                   |
| 1          | Leitor de Cartões Magnético                              | Aceitável                             |
| 1          | Máquina de lavar louça industrial ( <i>Compack</i> )     | Aceitável (a necessitar de reparação) |
| 1          | Mesa com 1 prateleira estrutura metal bordeaux - Madeira | Aceitável                             |
| 1          | Mesa estrutura metal cinzento - Madeira                  | Aceitável                             |
| 1          | Módulo Tabuleiros Talheres - Inox                        | Bom                                   |
| 1          | Monitor 19" TFT                                          | Aceitável                             |
| 4          | Panela                                                   | Aceitável                             |
| 2          | Panela de Pressão                                        | Mau                                   |
| 3          | Pinça em Inox                                            | Bom                                   |
| 210        | Prato de sobremesa                                       | Aceitável                             |
| 70         | Prato de sopa em porcelana                               | Bom                                   |
| 5          | Prato em inox                                            | Bom                                   |
| 195        | Prato raso                                               | Aceitável                             |
| 40         | Prato raso de vidro                                      | Aceitável                             |
| 1          | Rato ótico com fio                                       | Aceitável                             |
| 1          | Saladeira em inox                                        | Aceitável                             |
| 9          | Tábua Cozinha                                            | Mau                                   |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 DR. PEDROSA VERÍSSIMO

| COZINHA    |                                                            |                       |
|------------|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                  | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 152        | Tabuleiro de self-service                                  | Mau                   |
| 31         | Tabuleiro em inox                                          | Aceitável             |
| 180        | Taça de sobremesa                                          | Aceitável             |
| 140        | Taça de sobremesa em vidro                                 | Aceitável             |
| 190        | Taça de sopa                                               | Aceitável             |
| 5          | Taça em inox                                               | Bom                   |
| 1          | Tacho 100L                                                 | Bom                   |
| 2          | Tacho 10L                                                  | Bom                   |
| 1          | Tacho 15L                                                  | Bom                   |
| 1          | Tacho 20L                                                  | Bom                   |
| 2          | Tacho 2L                                                   | Aceitável             |
| 2          | Tacho 80L                                                  | Bom                   |
| 1          | Teclado                                                    | Aceitável             |
| 4          | Terrina em Inox                                            | Bom                   |
| 2          | Tesoura de cozinha                                         | Aceitável             |
| 1          | Varinha industrial ( <i>Sammic</i> )                       | Bom                   |
| 1          | Vitrine (alimentos refrigerados)                           | Mau                   |
| DESPENSA   |                                                            |                       |
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                  | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1          | Carro Transporte - Inox                                    | Bom                   |
| 1          | Cuba de lavagem com rodas - Inox                           | Aceitável             |
| 2          | Estante 2 Ilhargas 5 Prateleiras - Metal                   | Aceitável             |
| 2          | Estante 3 Ilhargas 4 Prateleiras - Inox                    | Aceitável             |
| GABINETE   |                                                            |                       |
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                  | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1          | Armário 4 Portas Batente - Madeira                         | Mau                   |
| 2          | Banco Corrido Estrutura Metal Creme - Napa                 | Mau                   |
| 2          | Cacifo 3 Portas - Metal                                    | Aceitável             |
| 3          | Cadeira sem rodas, sem braços, costas baixas - Napa        | Mau                   |
| 2          | Cadeirão duplo sem Rodas, sem braços, costas baixas - Napa | Mau                   |
| 1          | Cesto para papéis estrutura madeira castanho - Fórmica     | Mau                   |
| 1          | Mesa escolar estrutura metal creme - Fórmica               | Aceitável             |
| REFEITÓRIO |                                                            |                       |
| QUANTIDADE | DESCRIÇÃO                                                  | ESTADO DE CONSERVAÇÃO |
| 1          | Bancada - Inox                                             | Aceitável             |
| 120        | Cadeira sem rodas, sem braços, costas baixas - Madeira     | Aceitável             |
| 1          | Caixote lixo com rodas - Inox                              | Mau                   |
| 30         | Mesa escolar estrutura metal creme - Fórmica               | Aceitável             |
| 2          | Régua cabide (14 cabides) - Madeira                        | Aceitável             |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA EB MARINHA DAS ONDAS

| COZINHA                       |                                                                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUANTIDADE                    | DESCRIÇÃO                                                                                                            |
| 1                             | Apanha fumos central em aço inox, 4 filtros de gordura em aço inox, grelhas em alumínio anodizado para a compensação |
| 1                             | Armário bancada em aço inox com tampo em mármore, portas frontais                                                    |
| 1                             | Bancada em aço inox com tampo liso, com 3 gavetas sem portas de correr                                               |
| 1                             | Fogão de gás, em aço inox, com construção alta, com 3 queimadores e 1 forno                                          |
| 1                             | Frigorífico tipo doméstico                                                                                           |
| 1                             | Fritadeira elétrica em aço inox                                                                                      |
| 1                             | Grelhador a gás, em aço inox, com carvão vulcânico                                                                   |
| 1                             | Máquina de lavar louça elétrica, industrial, em aço inox                                                             |
| 1                             | Mesa em inox com 1 cuba e torneira                                                                                   |
| 1                             | Mesa em inox com 2 cubas e torneira                                                                                  |
| 1                             | Recipiente em aço inox p/ detritos c/ tampa e base rodada                                                            |
| 1                             | Trituradora (Varinha Mágica)                                                                                         |
| DESPENSA DO DIA               |                                                                                                                      |
| QUANTIDADE                    | DESCRIÇÃO                                                                                                            |
| 1                             | Conjunto de módulos de prateleiras parietais                                                                         |
| DESPENSA FRIA E ARMAZENAMENTO |                                                                                                                      |
| Espaço amplo sem equipamentos |                                                                                                                      |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                                                                 |                                      |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                                                                       | ESTADO DE CONSERVAÇÃO                |
| 1                    | Abre lata industrial manual                                                                     | Bom                                  |
| 1                    | Afiador de facas                                                                                | Mau (desgaste inerente ao uso)       |
| 1                    | Alguidar de plástico grande retangular (verde)                                                  | Bom                                  |
| 1                    | Alguidar de plástico médio redondo (branco)                                                     | Bom                                  |
| 3                    | Alguidar de plástico pequeno (azul)                                                             | Bom                                  |
| 1                    | Alguidar de plástico quadrado (branco)                                                          | Bom                                  |
| 2                    | Arca de congelação horizontal                                                                   | Bom                                  |
| 1                    | Armário grande em inox de 2 portas para loiça                                                   | Bom                                  |
| 1                    | Armário grande em madeira com 2 portas                                                          | Bom                                  |
| 1                    | Armário grande em madeira com 4 portas para produtos de higiene                                 | Bom                                  |
| 2                    | Armário pequeno em madeira com 2 portas                                                         | Bom                                  |
| 1                    | Balança de cozinha digital (5kg)                                                                | Mau (não funciona)                   |
| 1                    | Balança industrial                                                                              | Bom                                  |
| 1                    | Balcão na linha de self-service em inox                                                         | Aceitável                            |
| 1                    | Banca com portas de correr em inox                                                              | Bom                                  |
| 1                    | Banca de servir com 1 banho maria, 1 frigorífico, 3 bancas de arrumos de loiça e 2 bases aéreas | Aceitável (banho maria não funciona) |
| 1                    | Bancada em inox                                                                                 | Bom                                  |
| 3                    | Bancada para preparação de peixe, carne e legumes em inox                                       | Mau (desgaste inerente ao uso)       |
| 1                    | Base de apoio para tabuleiros em inox                                                           | Bom                                  |
| 2                    | Base de apoio para tachos com 4 pernas em inox                                                  | Bom                                  |
| 4                    | Bloco de prateleiras em inox                                                                    | Bom                                  |
| 3                    | Cacifo                                                                                          | Bom                                  |
| 112                  | Cadeira                                                                                         | Aceitável                            |
| 5                    | Cadeira almofadada                                                                              | Bom                                  |
| 1                    | Cadeira almofadada com rodas                                                                    | Bom                                  |
| 2                    | Cafeteira 1,5L com tampa em alumínio                                                            | Bom                                  |
| 1                    | Cafeteira 6L com tampa em alumínio                                                              | Bom                                  |
| 4                    | Caixa de plástico média para talheres                                                           | Mau (partidas)                       |
| 1                    | Caixa de plástico pequena para talheres                                                         | Mau (partida)                        |
| 2                    | Caixa de plástico pequena para talheres                                                         | Mau (partidas)                       |
| 1                    | Caixa de primeiros socorros                                                                     | Bom                                  |
| 1                    | Caixa grande para pão em inox                                                                   | Bom                                  |
| 1                    | Caixote de lixo com pedal em PVC 130L (tampa laranja)                                           | Bom                                  |
| 2                    | Caixote de lixo em PVC com pedal de 120L (verde)                                                | Bom                                  |
| 1                    | Caixote de lixo médio WC                                                                        | Bom                                  |
| 1                    | Caixote de lixo pequeno WC                                                                      | Bom                                  |
| 1                    | Câmara de refrigeração grande vertical com 2 portas em inox                                     | Aceitável (borrachas soltas)         |
| 1                    | Câmara de refrigeração pequena vertical com 1 porta em inox                                     | Aceitável (borrachas soltas)         |
| 1                    | Carro para transporte de alimentos em inox                                                      | Bom                                  |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                                                 |                                |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                                                       | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 1                    | Carro porta-tabuleiros em inox                                                  | Bom                            |
| 1                    | Coador chinês em inox                                                           | Bom                            |
| 1                    | Coador de rede em inox                                                          | Bom                            |
| 1                    | Colher de gelado                                                                | Bom                            |
| 1                    | Colher de melanina                                                              | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 2                    | Colher de servir esparguete em inox                                             | Bom                            |
| 4                    | Colher de servir grande em inox                                                 | Bom                            |
| 5                    | Colher de servir pequena em inox (ex: arroz)                                    | Bom                            |
| 80                   | Colher de sobremesa                                                             | Aceitável                      |
| 145                  | Colher de sopa                                                                  | Bom                            |
| 1                    | Computador                                                                      | Bom                            |
| 3                    | Concha grande em inox                                                           | Bom                            |
| 1                    | Concha média em inox                                                            | Bom                            |
| 5                    | Concha pequena em inox                                                          | Bom                            |
| 2                    | Copo de 1L em inox (medida)                                                     | Bom                            |
| 96                   | Copo de vidro                                                                   | Aceitável                      |
| 12                   | Copo para lavar talheres                                                        | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Cortador de ovos                                                                | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Cuba grande em inox para lavar tabuleiros                                       | Bom                            |
| 1                    | Cutelo grande com cabo branco                                                   | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Cutelo pequeno com cabo branco                                                  | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Descaroçador de ananás                                                          | Bom                            |
| 1                    | Descaroçador (maçã, pera)                                                       | Bom                            |
| 1                    | Descascador de batata industrial com carro de apoio em inox e vários acessórios | Bom                            |
| 1                    | Eletrocutor                                                                     | Bom                            |
| 4                    | Escamador de peixe                                                              | Bom                            |
| 1                    | Escorredor de asas grande (ex: esparguete, legumes,)                            | Bom                            |
| 1                    | Escorredor de asas médio (ex: esparguete, legumes,)                             | Bom                            |
| 3                    | Escumadeira grande em inox                                                      | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Escumadeira grande em rede                                                      | Bom                            |
| 1                    | Escumadeira grande para legumes em inox                                         | Bom                            |
| 1                    | Escumadeira pequena para legumes em inox                                        | Bom                            |
| 2                    | Escumadeira pequena para servir em inox                                         | Bom                            |
| 2                    | Espátula grande em fibra                                                        | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Espátula grande em inox                                                         | Bom                            |
| 1                    | Espátula média com furos para servir em inox                                    | Bom                            |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                |                                |
|----------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                      | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 2                    | Espátula pequena para servir em inox           | Bom                            |
| 1                    | Estrado em inox para colocar batatas           | Bom                            |
| 1                    | Exaustor com 2 filtros de tiragem em inox      | Bom                            |
| 1                    | Exaustor com 8 filtros de tiragem em inox      | Bom                            |
| 2                    | Faca (cabo vermelho)                           | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 280                  | Faca de carne                                  | Aceitável                      |
| 1                    | Faca de legumes (cabo verde)                   | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 3                    | Faca de serrilha (cabo branco)                 | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 110                  | Faca de sobremesa                              | Bom                            |
| 1                    | Faca grande (cabo branco)                      | Bom                            |
| 1                    | Faca grande de corte de aves (cabo preto)      | Bom                            |
| 1                    | Faca média (cabo branco)                       | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Faca média de peixe (cabo azul)                | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 2                    | Faca pequena (cabo branco)                     | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Fogão com 6 queimadores e 1 forno a gás        | Bom                            |
| 1                    | Fogão de 4 pernas e 1 bico em inox             | Bom                            |
| 1                    | Forno convetor com mesa de apoio em inox       | Bom                            |
| 2                    | Frigideira antiaderente média                  | Bom                            |
| 1                    | Frigideira antiaderente pequena                | Bom                            |
| 2                    | Frigideira ferro estanhado grande n.º 50       | Bom                            |
| 1                    | Fritadeira com 2 cubas e 2 cestos de rede cada | Mau (não funciona)             |
| 380                  | Garfo de carne                                 | Bom                            |
| 266                  | Garfo de sobremesa                             | Bom                            |
| 2                    | Garfo grande                                   | Bom                            |
| 1                    | Garfo médio                                    | Bom                            |
| 1                    | Grelhador pequeno elétrico                     | Bom                            |
| 15                   | Jarra de água em acrílico com tampa            | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Lavatório pequeno em inox                      | Bom                            |
| 2                    | Luva de silicone (par)                         | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Máquina de lavar loiça industrial NEOTECH 600  | Bom                            |
| 1                    | Marmita a gás (panela da sopa)                 | Aceitável                      |
| 9                    | Marmita de banho maria em inox                 | Bom                            |
| 1                    | Medidor de 2L em plástico                      | Bom                            |
| 28                   | Mesa de refeição                               | Aceitável                      |
| 1                    | Mesa de refeição                               | Bom                            |
| 3                    | Mesa forrada a inox                            | Bom                            |
| 1                    | Mesa grande com rodas em inox                  | Bom                            |
| 1                    | Mesa triangular pequena forrada a inox         | Bom                            |
| 1                    | Molheira em inox                               | Bom                            |
| 1                    | Panela n.º 5 com tampa                         | Bom                            |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                                                              |                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                                                                    | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 2                    | Patusca                                                                                      | Mau (não funciona)             |
| 1                    | Patusca                                                                                      | Bom                            |
| 1                    | Picadora elétrica industrial                                                                 | Bom                            |
| 2                    | Pinça grande para servir em inox                                                             | Bom                            |
| 6                    | Pinça pequena para servir em inox                                                            | Bom                            |
| 1                    | Porta talheres com 6 cubas em inox                                                           | Bom                            |
| 2                    | Porta talheres de sobremesa em PVC cinzento                                                  | Bom                            |
| 1                    | Prateleira média em inox                                                                     | Bom                            |
| 220                  | Prato de sobremesa                                                                           | Bom                            |
| 103                  | Prato raso em porcelana                                                                      | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Queimador elétrico para leite creme                                                          | Bom                            |
| 1                    | Raspador "salazar"                                                                           | Aceitável                      |
| 25                   | Saladeira em forma de meia lua em porcelana                                                  | Bom                            |
| 1                    | Secretária                                                                                   | Bom                            |
| 1                    | Serra elétrica de corte industrial com tabuleiro de apoio e um par de luvas de malha em inox | Bom                            |
| 1                    | Suporte para tabuas de corte                                                                 | Bom                            |
| 1                    | Tabua de corte (amarela)                                                                     | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Tabua de corte (vermelha)                                                                    | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Tabua de corte de legumes (verde)                                                            | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Tabua de corte de peixe (azul)                                                               | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 60                   | Tabuleiro de self-service                                                                    | Bom                            |
| 105                  | Tabuleiro de self-service                                                                    | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Tabuleiro do forno convetor com furos em inox                                                | Bom                            |
| 16                   | Tabuleiro do forno convetor em inox                                                          | Bom                            |
| 7                    | Tabuleiro grande de forno em inox                                                            | Bom                            |
| 2                    | Tabuleiro grande para escorrer peixe em inox (composto por tabuleiro normal e um com furos)  | Bom                            |
| 1                    | Tabuleiro quadrado pequeno com tampa em inox                                                 | Bom                            |
| 2                    | Tabuleiro retangular médio com tampa universal em inox                                       | Bom                            |
| 2                    | Tabuleiro retangular médio sem tampa universal em inox                                       | Bom                            |
| 1                    | Tabuleiro retangular pequeno com tampa em inox                                               | Bom                            |
| 132                  | Taça de sobremesa em vidro                                                                   | Aceitável                      |
| 32                   | Taça de sopa com risca azul em porcelana                                                     | Bom                            |
| 225                  | Taça de sopa em porcelana                                                                    | Bom                            |
| 2                    | Taça pequena de plástico azul                                                                | Bom                            |

## INVENTÁRIO DO EQUIPAMENTO DA COZINHA DA ESCOLA EB 2, 3 PINTOR MÁRIO AUGUSTO

| COZINHA E REFEITÓRIO |                                                                  |                                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| QUANTIDADE           | DESCRIÇÃO                                                        | ESTADO DE CONSERVAÇÃO          |
| 1                    | Taça redonda grande em inox                                      | Bom                            |
| 2                    | Taça redonda média em inox                                       | Bom                            |
| 2                    | Taça redonda pequena em inox                                     | Bom                            |
| 1                    | Tacho grande com tampa em alumínio                               | Bom                            |
| 1                    | Tacho n.º 5 com tampa                                            | Bom                            |
| 1                    | Tacho n.º 8 com tampa                                            | Bom                            |
| 1                    | Tacho n.º 10 com tampa                                           | Bom                            |
| 2                    | Tacho n.º 13 com tampa                                           | Bom                            |
| 1                    | Tacho n.º 14 com tampa                                           | Bom                            |
| 2                    | Tacho n.º 15 com tampa                                           | Bom                            |
| 1                    | Tacho n.º 17 com tampa                                           | Bom                            |
| 3                    | Tacho n.º 18 com tampa                                           | Bom                            |
| 15                   | Tampa de tabuleiro em inox                                       | Bom                            |
| 1                    | Telefone                                                         | Bom                            |
| 5                    | Terrina em inox                                                  | Bom                            |
| 7                    | Tesoura de carne e peixe                                         | Bom                            |
| 1                    | Travessa funda grande em inox                                    | Bom                            |
| 2                    | Travessa funda média em inox                                     | Bom                            |
| 3                    | Travessa grande em inox                                          | Bom                            |
| 3                    | Travessa média em inox                                           | Bom                            |
| 1                    | Travessa pequena em inox                                         | Bom                            |
| 10                   | Unidade para guardar ovos de plástico (capacidade: 30 ovos cada) | Bom                            |
| 2                    | Vara de arames em aço inox                                       | Mau (desgaste inerente ao uso) |
| 1                    | Varinha industrial                                               | Aceitável                      |

## **ANEXO F**

Ficha de receção de Material Não Recuperável e Produtos de limpeza

## FICHA DE RECEÇÃO DE MATERIAL NÃO RECUPERÁVEL E PRODUTOS DE LIMPEZA

Estabelecimento Escolar: \_\_\_\_\_

Mês: \_\_\_\_\_

| DESIGNAÇÃO                                                                                           | QUANTIDADE (UNIDADE) |          |          |          |          | OBSERVAÇÕES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|----------|----------|----------|-------------|
|                                                                                                      | SEMANA 1             | SEMANA 2 | SEMANA 3 | SEMANA 4 | SEMANA 5 |             |
| Toalhetes para as mãos                                                                               |                      |          |          |          |          |             |
| Sabonete líquido                                                                                     |                      |          |          |          |          |             |
| Papel higiénico                                                                                      |                      |          |          |          |          |             |
| Rolo de papel industrial                                                                             |                      |          |          |          |          |             |
| Toalhetes para tabuleiros                                                                            |                      |          |          |          |          |             |
| Guardanapos                                                                                          |                      |          |          |          |          |             |
| Luvas descartáveis                                                                                   |                      |          |          |          |          |             |
| Produtos de limpeza (palamenta)                                                                      |                      |          |          |          |          |             |
| Produtos de limpeza (equipamentos e superfícies)                                                     |                      |          |          |          |          |             |
| Produtos de limpeza (pavimentos)                                                                     |                      |          |          |          |          |             |
| Produtos de limpeza (instalações sanitárias)                                                         |                      |          |          |          |          |             |
| Pastilhas máquina (máquina de louça doméstica) ou detergente e secante (máquina de louça industrial) |                      |          |          |          |          |             |
| Esfregão verde, panos multiusos                                                                      |                      |          |          |          |          |             |
| Balde, esfregona, vassoura                                                                           |                      |          |          |          |          |             |
| Azeite virgem extra                                                                                  |                      |          |          |          |          |             |
| Vinagre                                                                                              |                      |          |          |          |          |             |
| Orégãos                                                                                              |                      |          |          |          |          |             |
| Outros                                                                                               |                      |          |          |          |          |             |
| Rubrica do representante do estabelecimento de ensino                                                |                      |          |          |          |          |             |

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

O representante do estabelecimento de ensino  
(assinatura legível)

**Nota:** Conforme disposto no n.º 13 da Cláusula 13.ª, a presente ficha deverá ser enviada mensalmente para a Divisão de Educação e Assuntos Sociais do Município em formato papel ou eletrónico.

## **ANEXO G**

### **Alocação de Recursos Humanos**

Estabelecimentos Escolares com regime de turnos e sem regime de turnos

## ALOCÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

Previsão Recursos Humanos/Horas, por ano-letivo, para os Estabelecimentos de Educação Pré-Escolar

| Estabelecimento escolar                             | Período letivo              |                                                   |                     |                                            | Interrupções Letivas       |                                                   |                     |                                           | Nº Total de horas/ano                      |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                     | N.º previsível crianças/dia | N.º mínimo recursos humanos a alocar (previsível) | N.º Total horas/dia | Horas/Dias previstos 2020/2021<br>170 Dias | Nº previsível crianças/dia | N.º mínimo recursos humanos a alocar (previsível) | N.º Total horas/dia | Horas/Dias previstos 2020/2021<br>62 Dias | Horas/Dias previstos 2020/2021<br>232 dias |
| Estabelecimentos Escolares com regime de turnos     |                             |                                                   |                     |                                            |                            |                                                   |                     |                                           |                                            |
| JI Buarcos*<br>(cfr. disposto n.º 6, cláusula 16.ª) | 84                          | 7                                                 | 15H30               | 2635H                                      | 37                         | 3                                                 | 7H                  | 434H                                      | 3069H                                      |
| JI Conde Ferreira                                   | 87                          | 6                                                 | 13H00               | 2210H                                      | 35                         | 3                                                 | 7H                  | 434H                                      | 2644H                                      |
| JI S. Julião/Tavarede                               | 75                          | 5                                                 | 9H30                | 1615H                                      | 33                         | 2                                                 | 5H                  | 310H                                      | 1925H                                      |
| Estabelecimentos Escolares sem regime de turnos     |                             |                                                   |                     |                                            |                            |                                                   |                     |                                           |                                            |
| JI Caceira                                          | 25                          | 2                                                 | 5H00                | 850H                                       | 7                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 1005H                                      |
| JI Carvalhais                                       | 12                          | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 4                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| JI Costa de Lavos                                   | 12                          | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 5                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| JI Cova da Serpe                                    | 20                          | 2                                                 | 5H00                | 850H                                       | 5                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 1005H                                      |
| JI Leirosa                                          | 13                          | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 1                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| JI Marinha das Ondas                                | 38                          | 3                                                 | 7H30                | 1275H                                      | 14                         | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 1430H                                      |
| JI Regalheiras                                      | 13                          | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 7                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| JI Ribas                                            | 5                           | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 2                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| JI Santa Luzia                                      | 23                          | 2                                                 | 5H00                | 850H                                       | 8                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 1005H                                      |
| JI Vila Verde                                       | 11                          | 1                                                 | 2H30                | 425H                                       | 2                          | 1                                                 | 2H30                | 155H                                      | 580H                                       |
| <b>TOTAL:</b>                                       | <b>418</b>                  | <b>33</b>                                         | <b>75h30</b>        | <b>12835H</b>                              | <b>160</b>                 | <b>18</b>                                         | <b>44H</b>          | <b>2728H</b>                              | <b>15563H</b>                              |

\* 1 recurso humano para acompanhamento das crianças com necessidades educativas especiais (JI Buarcos)

**ALOCÇÃO DE RECURSOS HUMANOS****Previsão Recursos Humanos/Horas, por ano-letivo, para as Escolas Básicas do 1.º Ciclo**

| Estabelecimento escolar                                 | N.º previsível crianças/dia | N.º mínimo recursos humanos a alocar (previsível) | Período letivo | Total de horas/ano |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------|----------------|--------------------|
|                                                         |                             |                                                   | Horas/dia      | (previsível)       |
|                                                         |                             |                                                   |                | 2020/2021          |
|                                                         |                             |                                                   |                | (previsível)       |
| Estabelecimentos Escolares com regime de turnos         |                             |                                                   |                |                    |
| EB1 Abadias                                             | 253                         | 10                                                | 25H            | 4.250H             |
| EB1 Castelo                                             | 67                          | 4                                                 | 9H             | 1.530H             |
| EB1 Serrado<br>(cfr. disposto n.º 6, cláusula 16.ª)     | 72                          | 5                                                 | 12H30          | 2.125H             |
| EB1 S. Julião, Tavadede                                 | 292                         | 12                                                | 30H            | 5.100H             |
| EB1 Viso                                                | 90                          | 5                                                 | 11H30          | 1.955H             |
| EB1 Rui Martins                                         | 74                          | 4                                                 | 9H30           | 1.615H             |
| Estabelecimentos Escolares sem regime de turnos         |                             |                                                   |                |                    |
| EB1 Alhadas                                             | 39                          | 2                                                 | 5H             | 850H               |
| EB1 Brenha                                              | 12                          | 1                                                 | 2H30           | 425H               |
| EB1 Carvalhais                                          | 9                           | 1                                                 | 2H30           | 425H               |
| EB1 Costa de Lavos                                      | 7                           | 1                                                 | 2H30           | 425H               |
| EB1 Leirosa                                             | 11                          | 1                                                 | 2H30           | 425H               |
| EB1 Marinha das Ondas                                   | 57                          | 3                                                 | 7H30           | 1.275H             |
| EB1 Quiaios                                             | 40                          | 2                                                 | 5H00           | 850H               |
| EB1 Regalheiras<br>(cfr. disposto n.º 6, cláusula 16.ª) | 38                          | 3                                                 | 7H30           | 1.275H             |
| EB1 Santa Luzia                                         | 22                          | 2                                                 | 5H00           | 850H               |
| EB1 Vigários                                            | 13                          | 1                                                 | 2H30           | 425H               |
| EB1 Vila Verde                                          | 43                          | 3                                                 | 7H30           | 1.275H             |
| EB1 Infante D. Pedro                                    | 92                          | 5                                                 | 11H30          | 1.955H             |
| TOTAL:                                                  | 1231                        | 65                                                | 159H           | 27.030H            |

\*1 recurso humano para o acompanhamento exclusivo dos alunos da unidade de multideficiência (EB1 Regalheiras e EB1 Serrado).

## ALOCAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

### **Estabelecimentos escolares com regime de turnos – horários e recursos humanos diários**

| Agrupamento de escolas | Estabelecimento de ensino | N.º de funcionárias |          | Horário de trabalho             |                                 | Funções a desempenhar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                |
|------------------------|---------------------------|---------------------|----------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |                           | Refeitório          | Exterior | Refeitório                      | Exterior                        | Refeitório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Exterior                                                                                       |
| Zona Urbana            | EB1 Abadias               | 7                   | 3        | 12:00h-14:30h                   | 12:30h-15:00h                   | 1. Colocação de toalhetes de papel e sabonete líquido nos suportes existentes nos WC's e refeitório;<br>2. Preparação das mesas (toalhetes de papel, talheres e copos);<br>3. Empratamento e acompanhamento de refeições;<br>4. Higieneização do espaço de refeitório, palamenta e WC's;<br>5. Preenchimento dos mapas diários e mensais de registo de presenças nas refeições;<br>6. Vigilância das crianças durante o período de almoço e até ao início das atividades educativas/letivas. | 1. Vigilância das crianças no espaço exterior;<br>2. Realização de atividades com as crianças. |
|                        | JI S. Julião, Tavarede    | 5                   | 3        | 11:30h-12:30h                   | 12:30h-14:00h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | EB1 S. Julião, Tavarede   | 9                   | 3        | 12:00h-14:30h                   | 12:30h-15:00h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | EB1 Viso                  | 4                   | 2        | 12:00h-14:30h<br>12:00h-13:15h* | 12:30h-15:00h<br>13:15h-15:00h* |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | EB1 Rui Martins           | 3                   | 2        | 12:00h-14h30<br>12:00h-13h15*   | 12:30h-14:30h<br>13:15h-14:30h* |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | JI Conde Ferreira         | 4                   | 2        | 11:30h-14:00h                   | 12:00h-13:30h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
| Figueira Mar           | JI Buarcos                | 5                   | 2        | 11:30h-14:00h                   | 12:00h-13:30h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | EB1 Castelo               | 3                   | 1        | 12:30h-15:00h                   | 13:00h-14:30h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                        | EB1 Serrado               | 4                   | 2        | 12:30h-15:00h                   | 13:00h-14:30h                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                |

\* Um dos recursos humanos deverá estar afeto ao refeitório até as crianças do 1º turno finalizarem o almoço, desempenhando posteriormente funções no espaço exterior.

## **ANEXO H**

Direção-Geral da Educação

*“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018

## **ANEXO I**

Direção-Geral da Educação

*“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva:  
Princípios base”*

## **ANEXO J**

Mapa de Controlo e Registo de Assiduidade e Pontualidade

Nome: \_\_\_\_\_ Mês: \_\_\_\_\_

Local de trabalho/estabelecimento Escolar: \_\_\_\_\_

| HORAS                   |                 |               |                        |         |       |
|-------------------------|-----------------|---------------|------------------------|---------|-------|
| Dia                     | Hora de Entrada | Hora de Saída | N.º de Horas Efetuadas | Rubrica | Obs.: |
| 1                       |                 |               |                        |         |       |
| 2                       |                 |               |                        |         |       |
| 3                       |                 |               |                        |         |       |
| 4                       |                 |               |                        |         |       |
| 5                       |                 |               |                        |         |       |
| 6                       |                 |               |                        |         |       |
| 7                       |                 |               |                        |         |       |
| 8                       |                 |               |                        |         |       |
| 9                       |                 |               |                        |         |       |
| 10                      |                 |               |                        |         |       |
| 11                      |                 |               |                        |         |       |
| 12                      |                 |               |                        |         |       |
| 13                      |                 |               |                        |         |       |
| 14                      |                 |               |                        |         |       |
| 15                      |                 |               |                        |         |       |
| 16                      |                 |               |                        |         |       |
| 17                      |                 |               |                        |         |       |
| 18                      |                 |               |                        |         |       |
| 19                      |                 |               |                        |         |       |
| 20                      |                 |               |                        |         |       |
| 21                      |                 |               |                        |         |       |
| 22                      |                 |               |                        |         |       |
| 23                      |                 |               |                        |         |       |
| 24                      |                 |               |                        |         |       |
| 25                      |                 |               |                        |         |       |
| 26                      |                 |               |                        |         |       |
| 27                      |                 |               |                        |         |       |
| 28                      |                 |               |                        |         |       |
| 29                      |                 |               |                        |         |       |
| 30                      |                 |               |                        |         |       |
| 31                      |                 |               |                        |         |       |
| TOTAL - Horas efetuadas |                 |               |                        |         |       |

O Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

## **ANEXO H**

Direção-Geral da Educação

*“Orientações sobre ementas e refeitórios escolares”* de julho de 2018

## **ANEXO I**

Direção-Geral da Educação

*“Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva:  
Princípios base”*

## **ANEXO J**

Mapa de Controlo e Registo de Assiduidade e Pontualidade

# MAPA DE CONTROLO E REGISTO DE ASSIDUIDADE E PONTUALIDADE

Nome: \_\_\_\_\_ Mês: \_\_\_\_\_

Local de trabalho/estabelecimento Escolar: \_\_\_\_\_

| HORAS                   |                 |               |                        |         |       |
|-------------------------|-----------------|---------------|------------------------|---------|-------|
| Dia                     | Hora de Entrada | Hora de Saída | N.º de Horas Efetuadas | Rubrica | Obs.: |
| 1                       |                 |               |                        |         |       |
| 2                       |                 |               |                        |         |       |
| 3                       |                 |               |                        |         |       |
| 4                       |                 |               |                        |         |       |
| 5                       |                 |               |                        |         |       |
| 6                       |                 |               |                        |         |       |
| 7                       |                 |               |                        |         |       |
| 8                       |                 |               |                        |         |       |
| 9                       |                 |               |                        |         |       |
| 10                      |                 |               |                        |         |       |
| 11                      |                 |               |                        |         |       |
| 12                      |                 |               |                        |         |       |
| 13                      |                 |               |                        |         |       |
| 14                      |                 |               |                        |         |       |
| 15                      |                 |               |                        |         |       |
| 16                      |                 |               |                        |         |       |
| 17                      |                 |               |                        |         |       |
| 18                      |                 |               |                        |         |       |
| 19                      |                 |               |                        |         |       |
| 20                      |                 |               |                        |         |       |
| 21                      |                 |               |                        |         |       |
| 22                      |                 |               |                        |         |       |
| 23                      |                 |               |                        |         |       |
| 24                      |                 |               |                        |         |       |
| 25                      |                 |               |                        |         |       |
| 26                      |                 |               |                        |         |       |
| 27                      |                 |               |                        |         |       |
| 28                      |                 |               |                        |         |       |
| 29                      |                 |               |                        |         |       |
| 30                      |                 |               |                        |         |       |
| 31                      |                 |               |                        |         |       |
| TOTAL - Horas efetuadas |                 |               |                        |         |       |

O Responsável: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

## **ANEXO K**

Registo diário do funcionamento do refeitório

## REGISTO DIÁRIO DO FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO

Escola: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### Verificação da Execução

|        |            |  |
|--------|------------|--|
| Ementa | Sopa       |  |
|        | Prato      |  |
|        | Hortícolas |  |
|        | Fruta/Doce |  |

### 1. Avaliação Quantitativa

Só é necessário preencher as quantidades se forem consideradas desadequadas, verificando-se insatisfação, ou para verificação periódica.

| Ementa     | Quantidades adequadas (S/N) | Géneros utilizados | Quantidades definidas<br>(cf. definido na circular n.º 3097 da DGE) | Quantidades utilizadas |
|------------|-----------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Sopa       |                             |                    |                                                                     |                        |
| Prato      |                             |                    |                                                                     |                        |
| Hortícolas |                             |                    |                                                                     |                        |
| Fruta/Doce |                             |                    |                                                                     |                        |

### 2. Análise do funcionamento do serviço

| Parâmetros                        | Boa | Aceitável | Má* |
|-----------------------------------|-----|-----------|-----|
| Apresentação da refeição          |     |           |     |
| Qualidade dos produtos utilizados |     |           |     |
| Confeção                          |     |           |     |
| Temperatura                       |     |           |     |
| Eficiência do serviço             |     |           |     |
| Apresentação do pessoal           |     |           |     |
| Higiene das instalações           |     |           |     |
| Observações/Sugestões:            |     |           |     |

\* Indicar nas observações a fundamentação.

### 3. Número de refeições e de funcionários afetos ao serviço:

| Designação             | Quantidade | Categoria profissional                   | Quantidade |
|------------------------|------------|------------------------------------------|------------|
| Refeições encomendadas |            | Cozinheiros a tempo inteiro              |            |
| Refeições servidas     |            | Empregados de refeitório a tempo inteiro |            |
| Refeições de prova     |            | Empregados de refeitório a tempo parcial |            |

O/A Representante da Empresa

O/A Representante da Escola

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **ANEXO L**

Mapa de Controlo Diário de Refeições

## MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DE REFEIÇÕES

Escola: \_\_\_\_\_ Mês: \_\_\_\_\_/20\_\_\_\_

| Dia | N.º de refeições encomendadas 1.º CEB | N.º das Restantes Refeições* encomendadas | N.º de refeições servidas 1.º CEB | N.º das Restantes Refeições* Servidas | N.º de refeições de Prova (máximo 2) | N.º de Funcionários em serviço no Refeitório |                      |                      |
|-----|---------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|----------------------|
|     |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      | Tempo Inteiro                                |                      | Tempo Parcial        |
|     |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      | Cozinheiro                                   | Empregado Refeitório | Empregado Refeitório |
| 1   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 2   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 3   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 4   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 5   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 6   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 7   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 8   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 9   |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 10  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 11  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 12  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 13  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 14  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 15  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 16  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 17  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 18  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 19  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 20  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 21  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 22  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 23  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 24  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 25  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 26  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 27  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 28  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 29  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 30  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |
| 31  |                                       |                                           |                                   |                                       |                                      |                                              |                      |                      |

\* Refeições dos alunos dos 2.º CEB, 3.º CEB e secundário, funcionários e outros alunos.

O/A Representante da Empresa

\_\_\_\_\_

O/A Representante da Escola

\_\_\_\_\_

## **ANEXO M**

Modelo de Reclamação

## MAPA DE CONTROLO E REGISTO DE ASSIDUIDADE E PONTUALIDADE

Escola: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### Avaliadores e Utentes dos Refeitórios

**1. Apresentação e Fundamentação da Reclamação:**

---

---

---

---

---

---

**2. Registo(s) Diário(s) do Refeitório (Anexo K) a que reporta a reclamação:**

ANEXO K \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ANEXO K \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ANEXO K \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

(juntar anexos referidos)

**3. Documentos/Elementos que suportam a reclamação:**

---

---

---

---

**O/A Avaliador(a)/Utente** (riscar o não aplicável):

\_\_\_\_\_

**Resposta à reclamação:**

---

---

---

---

---

---

**O/A Representante da Empresa**

\_\_\_\_\_