



CÂMARA MUNICIPAL DE VISEU

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE – I

Cláusulas Jurídicas

Artigo 1.º

Objecto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto o fornecimento de refeições escolares para os alunos dos Jardins de Infância e das Escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico do Concelho de Viseu.

Artigo 2.º

Local da prestação do serviço

O serviço objeto do presente contrato será prestado nos refeitórios dos estabelecimentos de educação ou em outras instalações adaptadas para o ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico e Pré-Escolar da rede pública do Concelho de Viseu, mencionadas no Mapa de Estabelecimentos.

Artigo 3.º

Duração do Contrato

1. O fornecimento de refeições objeto do contrato terá início, a partir de 14 de setembro de 2020 e termina a 31 de dezembro de 2020.
2. **Contudo o contrato cessa de imediato, logo que o contrato no âmbito do concurso público possa produzir efeitos materiais e financeiros.**
3. Durante a vigência do contrato, o co-contratante obriga-se a fornecer refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades lectivas para férias dos alunos, em conformidade com o Calendário Escolar aprovado pelo Ministério da Educação e com o Plano Anual de Atividades do Estabelecimento de Ensino, sem prejuízo do disposto no artigo seguinte.

Artigo 4.º

Natureza e características da prestação do serviço

1. Requisitos dos fornecimentos:

- 1.1. Em casos pontuais, o co-contratante fornecerá refeições, sem alteração do preço, nos períodos de férias ou fins-de-semana, desde que, num prazo não inferior a 3 dias úteis, o responsável pelo estabelecimento de ensino, após autorização da Câmara Municipal de Viseu, o notifique dessa necessidade.
- 1.2 O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, cumprindo aspetos dos processos e metodologias da legislação ambiental, higiene e segurança, qualidade, segurança alimentar e responsabilidade social, no âmbito do objeto do concurso.
- 1.3 O co-contratante é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
- 1.4 O co-contratante é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros em rede de temperatura adequada.
- 1.5. Os horários de funcionamento de refeições são das 12.00h as 14.00 horas.
- 1.5.1. Nos estabelecimentos com refeições transportadas, a entrega deverá ser efectuada, no máximo até 15 minutos antes do início do horário estipulado.

Artigo 5.º

Penalidades

1. Suspensão do fornecimento:

1.1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do co-contratante, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará o Município de Viseu das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

1.2. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o co-contratante terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições entretanto encomendadas.

2. Pessoal auxiliar de serviço e vigilância de refeições

2.1. O co-contratante é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

2.2. O número dos trabalhadores em serviço em cada refeitório/estabelecimento de ensino serão obrigatoriamente indicados na proposta do concorrente e terá que estar em conformidade com o **RATIO PESSOAL DE SERVIÇO E VIGILÂNCIA**, não podendo o número do pessoal ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

2.3. Sempre que não seja cumprido o “ratio” acima referido, por ausência de qualquer unidade do pessoal previsto, sem justificação, não serão pagas as refeições, no dia que se verificar o sucedido, nos estabelecimentos em questão.

2.4. Os colaboradores da empresa têm, obrigatoriamente, que proceder à distribuição das refeições nas instalações escolares, acompanhar e auxiliar os alunos na tomada da refeição, mormente, aqueles que não o conseguem efectuar de forma autónoma. Durante o período do consumo das refeições, o co-contratante tem, ainda, que assegurar a vigilância dos Alunos, dentro das instalações onde é consumida a refeição.

3. Qualidade e quantidade da refeição servida

3.1 Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o co-contratante sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nessa escola no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato nos termos deste Caderno de Encargos e nos termos gerais de direito.

4. Incumprimento de Horários

4.1. Sempre que sejam detectados atrasos superiores a 30 minutos no horário das refeições, a entidade adjudicante poderá proceder ao não pagamento das refeições encomendadas por esse estabelecimento para esse dia.

5. Seguros

5.1. A não apresentação das apólices de seguro referenciadas no artº 13º pode implicar o não pagamento das faturas em débito.

Artigo 6.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. Para efeitos do número anterior, referem-se nomeadamente as circunstâncias que impossibilitem a prestação objeto do contrato, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
3. A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 7.º

Preço Base

1.O serviço de fornecimento de refeições será executado, durante 14 de setembro a 31 de dezembro de 2020, sendo o valor base por refeição de **1,75 €** (um euro e setenta e cinco cêntimos), a que acresce o IVA à taxa em vigor.

1.1.Partindo de uma previsão de 3100 alunos e da necessidade de assegurar o fornecimento de refeições escolares durante os dias úteis letivos, as interrupções letivas podendo atingir 71 dias, estimam-se necessárias 220.100 (duzentas e vinte mil e cem) refeições com um custo total (estimado) de **385.175,00 €** (trezentos e oitenta e cinco mil cento e setenta e cinco euros), a que acresce o IVA à taxa em vigor, **sendo apenas feito o pagamento das refeições fornecidas.**

2. O preço referido no artigo anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, necessários à execução do serviço em causa.

Artigo 8.º

Refeição Adulto

1. O co-contratante tem de apresentar, com a proposta, sob pena de exclusão, o **preço unitário da refeição para adulto**, que, caso necessário, será suportado na totalidade pelos adultos que, prestando serviço nos estabelecimentos escolares, pretendam utilizar o serviço.
- 1.1. O valor unitário da refeição para adulto não pode ser superior ao valor oficial do subsídio de refeição fixado para os trabalhadores da Administração Pública (no ano em curso, **4.77 €**).

Artigo 9.º

Faturação e Condições de pagamento

1. O co-contratante enviará à entidade adjudicante, nos primeiros dez (10) dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas, por estabelecimento, referentes ao número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do preço a pagar.
2. O pagamento das faturas será efetuado até ao prazo de 60 dias, contados da sua receção pelo Município de Viseu.
3. Nenhum pagamento poderá ser efetuado sem o contrato ser visado pelo Tribunal de Contas.

Artigo 10.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da sua posição contratual depende de prévia autorização da entidade adjudicante, nos termos do Código dos Contratos Públicos (CCP).
2. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:
 - 2.1. Ser apresentada toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso;
 - 2.2. Deve apresentar designadamente documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d) e) e i) do artigo 55.º do Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro.

Artigo 11.º

Alterações relativas ao co-contratante

O co-contratante deverá comunicar ao contraente público as alterações verificadas durante a execução do contrato referentes aos poderes de representação no referido contrato, ao nome ou denominação social, a quaisquer outros fatores que alterem de modo significativo a sua situação.

Artigo 12.º

Representação

1. O adjudicatário, no prazo de 15 dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar, por escrito, ao Município de Viseu, o nome e contacto da pessoa e respetiva categoria que, em cada estabelecimento de ensino, a representa.
2. O representante da entidade adjudicante, em cada escola, será a pessoa para o efeito designada pelo Município de Viseu.
3. A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

Artigo 13.º

Notificações, informações e comunicações

1. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas, por correio electrónico ou qualquer outro meio de transmissão escrita eletrónica de dados ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com A/R.

Artigo 14º

Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do co-contratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido na execução do contrato qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o co-contratante indemniza-a

de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Artigo 15º

Seguros

1. Constitui responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidente de trabalho do respetivo pessoal.
2. As apólices do seguro, inerentes ao objeto do contrato, devem ser apresentadas pelo adjudicatário, ao Município de Viseu, no prazo de vinte dias após a celebração do contrato.
3. Para além da obrigação prevista nos nºs 1 e 2 do presente artigo, a entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-lo, no prazo de dez dias.

Artigo 16º

Cessão da prestação do objeto do contrato

1. O fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino cessa:
 - 1.1. Por impossibilidade definitiva na execução das prestações objeto do contrato, e por todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
 - 1.2. Por revogação, nos termos gerais de direito;
 - 1.3. Por resolução nos termos do DL n.º 18/2008, de 29 de Janeiro.

Artigo 17º

Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante

1. A entidade adjudicante poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao co-contratante, o normal fornecimento das refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se que o normal fornecimento das refeições fica gravemente prejudicado quando se verifique, designadamente:

2.1 – A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;

2.2 - A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do serviço de fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do mesmo;

2.3 – A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;

2.4 – A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

3. A decisão de resolução carece de fundamentação nos termos da lei geral, devendo constar das notificações e providências adoptadas para se obter do co-contratante o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.

4. A resolução do contrato com base nos números 1 e 2 determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte da entidade pública contratante.

5. O disposto na cláusula anterior não prejudica o pagamento dos fornecimentos já efetuados em conformidade com as cláusulas contratuais.

6. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, faz incorrer o co-contratante no dever de indemnizar nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da realização de novo procedimento de formação do contrato.

Artigo 18º

Resolução do contrato por iniciativa do co-contratante

1. O co-contratante poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei ou no Caderno de Encargos.

2. A decisão de resolução terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos num prazo de 120 dias, a contar da data da notificação à entidade pública contratante.

3. O co-contratante poderá desistir da resolução do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade pública contratante ou cumpridas as respectivas obrigações.

4. Em caso de resolução por razões imputáveis à entidade pública contratante, o co-contratante terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

Artigo 19º

Produção de efeitos da resolução do contrato

1. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no número 2 do artigo anterior.
2. Qualquer cessação dos efeitos do contrato não prejudica as ações da responsabilidade civil ou criminal por fatos verificados durante o período da sua execução.
3. Em caso de resolução, o co-contratante não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados.

Artigo 20º

Diferendos e litígios

1. Os diferendos surgidos na fase de execução do contrato entre o representante da Câmara e o co-contratante ou seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
 - 1.1 Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar de imediato compete ao representante da escola;
 - 1.2 Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
 - 1.3 Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, o co-contratante poderá reclamar à entidade adjudicante, num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos fatos invocados.
2. A entidade pública contratante dará conhecimento da sua decisão no prazo de cinco dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites pelo co-contratante as justificações apresentadas.

Artigo 21º

Foro competente

Em todas as questões emergentes do contrato, que não sejam dirimidas pelos meios gratuitos, será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu.

Artigo 22º

Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato:

- a) Os suprimimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
- c) O caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 1, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.

3. Em caso de divergência entre os documentos integrantes do contrato e o clausulado do mesmo, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CPP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101 do CPP.º

Artigo 23º

Revisão de Preços

1.O preço contratual poderá ser revisto, em caso de renovação do contrato, segundo a seguinte fórmula de revisão:

$$Ct = 0,95 \times \frac{Ipc}{Ipc0} + 0,05$$

Em que:

Ct = Coeficiente de atualização

Ipc = Índice de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês em que operar a revisão.

Ipc0 = Índice de preços no consumidor, excluída a habitação, relativo ao mês de entrega das propostas.

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 1º

Locais de fornecimento de refeições e número estimado de refeições diárias

No quadro seguinte indicamos os locais onde serão fornecidas as refeições e uma estimativa do número de refeições diárias a fornecer.

MAPA DE ESTABELECIMENTOS – Agrupamentos/Local de Fornecimento de Refeições
 Número de Alunos/Refeições estimadas/Dia.

Agrupamentos	Local de Fornecimento de Refeições	Número de Alunos/ Refeições/Dia Estimadas
VISEU NORTE	Escola Básica Prof. Rolando Oliveira	170
	Jardim de Infância Prof. Rolando de Oliveira	108
	Jardim de Infância de Pascoal	18
	Jardim de Infância de Várzea de Calde	9
	Jardim de Infância de Tondelinha	7
	Jardim de Infância de Lustosa	4
	Jardim de Infância de Oliveira de Baixo	12
	Jardim de Infância de Vila Nova do Campo	37
	Jardim de Infância de Lordosa	9
	Jardim de Infância de Travanca de Bodiosa	13
	Jardim de Infância de Moselos	12
	Jardim de Infância de Póvoa de Abraveses	16
	Jardim de Infância de Abraveses	23
	Jardim de Infância de Figueiró	11
	Escola do 1º CEB Póvoa de Abraveses	43
	Escola do 1º CEB de Abraveses nº1	49
	Escola do 1º CEB do Campo	36
	Escola do 1º CEB de Vila Nova do Campo	28

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

	Escola do 1º CEB de Bigas	21
	Escola do 1º CEB de Pascoal	28
	Escola do 1º CEB de Lustosa	11
	Escola do 1º CEB da Portela	22
	Escola do 1º CEB de Tondelinha	24
	Escola do 1º CEB de Calde	13
	Escola do 1º CEB de Oliveira de Baixo	35
	Escola do 1º CEB de Travanca de Bodiosa	21
INFANTE D. HENRIQUE	Jardim de Infância de Jogueiros	85
	Jardim de Infância de Fail	5
	Jardim de Infância de Paradinha	14
	Jardim de Infância de Repeses	8
	Jardim de Infância Aquilino Ribeiro	58
	Escola Básica Aquilino Ribeiro	137
	Escola do 1º CEB de Fail	11
	Escola do 1º CEB de Paradinha	28
	Escola do 1º CEB de Jogueiros	146
	Escola do 1º CEB de Vila Chã de Sá	44
	Escola do 1º CEB de Repeses	40
	Jardim de Infância de Loureiro de Silgueiros	6
	Jardim de Infância de Oliveira de Barreiros	10
	Jardim de Infância de São João de Lourosa	12
	Escola do 1º CEB de Loureiro de Silgueiros	40
	Escola do 1º CEB de Oliveira de Barreiros	21
	Escola do 1º CEB de São João de Lourosa	51
	Escola do 1º CEB de Teivas	12
GRÃO VASCO	Jardim de Infância de Marzovelos	55
	Jardim de Infância de Orgens	11
	Jardim de Infância de São Salvador	15
	Jardim de Infância de São Martinho Orgens	6
	Jardim de Infância de Vildemoinhos	72
	Jardim de Infância da Ribeira	54
	Jardim de Infância de Santiago	24
	Escola do 1º CEB da Avenida	67
	Escola do 1º CEB da Balsa	45
	Escola do 1º CEB de São Martinho	32
	Escola do 1º CEB de São Salvador	30
	Escola do 1º CEB de Vildemoinhos	102

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

	Escola do 1º CEB de Santiago	72
	Escola do 1º CEB da Ribeira	175
	Escola do 1º CEB S. Miguel	81
VISO	Jardim de Infância de Barbeita	9
	Jardim de Infância de Pinheiro – S.Evos	10
	Jardim de Infância de Fragosela	13
	Jardim de Infância de Gumirães	21
	Jardim de Infância de Nesprido	6
	Jardim de Infância da Póvoa de Sobrinhos	11
	Jardim de Infância Santa Eugénia – Viso	50
	Jardim de Infância Mestre Arnaldo Malho	39
	Escola Básica Mestre Arnaldo Malho	99
	Escola do 1º CEB de Barbeita	38
	Escola do 1º CEB de Fragosela	61
	Escola do 1º CEB de Gumirães	52
	Escola do 1º CEB de Nesprido	13
	Escola do 1º CEB de Pinheiro – S. Evos	16
	Escola do 1º CEB de Povolide	21
	Escola do 1º CEB da Póvoa de Sobrinhos	33
	Escola do 1º CEB de Santa Eugénia – Viso	74
MUNDÃO	Jardim de Infância de Casal de Esporão	14
	Jardim de Infância de Casal do Mundão	10
	Jardim de Infância de Cavernães	21
	Jardim de Infância de Cepões	5
	Jardim de Infância de Sanguinhedo de Côta	6
	Jardim de Infância de Travassós de Cima	11
	Escola do 1º CEB de Casal de Mundão	26
	Escola do 1º CEB de Casal de Esporão	18
	Escola do 1º CEB de Cavernães	28
	Escola do 1º CEB de Cepões	9
	Escola do 1º CEB de Sanguinheda de Côta	13
	Escola do 1º CEB de Travassós de Cima	24
TOTAL		3100

Artigo 2º

Número de refeições

1. O número de refeições apresentado no artigo anterior é uma estimativa, que pode sofrer alterações.
2. Nestas circunstâncias, a proposta do concorrente deve indicar o preço unitário por refeição de aluno e por refeição de adulto.

Artigo 3º

Ementas

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar previamente pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo ser cumpridas as captações e observações constantes da “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como as indicações constantes do **Anexo 1** a este Caderno de Encargos e atendendo obrigatoriamente ao número de refeições encomendadas (na véspera e no próprio dia até às 09:30h).
 - 1.1. As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso.
 - 1.2. Em caso de divergência, prevalecem as indicações constantes na “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, em vigor na data do fornecimento das refeições.
 - 1.3 Deverão ser ainda consideradas ementas alternativas, por motivos religiosos e dieta vegetariana, carecendo apenas de declaração do Encarregado de Educação, confirmada e enviada pela Divisão de Educação.

2. A ementa diária será composta por **sopa, prato, pão, sobremesa, água**.

- 2.1. Na **composição da ementa diária**, deve observar-se o seguinte:

- **A) Sopa – Deve incluir as seguintes recomendações:**
 - Ter por base vegetais frescos, batata, legumes ou leguminosas. Conter no mínimo três variedades de legumes e/ou hortaliças;
 - Conter pelo menos 3 vezes por semana leguminosas;
 - Conter legumes inteiros pelo menos 2 vezes por semana;

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

- Variar os legumes/hortaliças o mais possível, não se podendo repetir na mesma semana;

- Ser temperada com azeite;
- Limitar a canja ou sopa de peixe a um máximo de duas vezes por mês.

- **B) Prato – Deve incluir as seguintes recomendações:**

- Alternar, obrigatoriamente, peixe e carne;
- É proibida a utilização de vísceras;
- A utilização de produtos de salsicharia e enlatados deve limitar-se a situações imprevistas;
- Não é permitida a repetição do mesmo acompanhamento em dois dias consecutivos;
- Deve incluir leguminosas uma vez por semana, reduzindo a quantidade de carne ou peixe;
- As hortalças e/ou legumes, deverão ocupar $\frac{1}{4}$ do prato, podendo ser fornecidos como acompanhamentos ou como componentes de pratos compostos;
- Variar ao máximo os legumes/hortalças, evitando a sua repetição durante cada semana;
- É proibida a utilização de molhos comerciais, como ketchup e mostarda;
- Restringir os pratos com ovos, a um máximo de 1 vez por semana, substituindo preferencialmente a carne;
- O ovo, em natureza, pode ser utilizado apenas para cozer; para os restantes tipos de confecção só pode ser utilizado ovo pasteurizado;
- **Os alimentos servidos a crianças com idade igual ou inferior a 5 anos devem apresentar-se prontos a consumir, limpos de espinhas ou ossos, peles, gorduras visíveis e em pequenas dimensões;**
- Só é permitida a utilização de fritos uma vez em cada duas semanas, dando preferência ao peixe para aplicação deste modo de confecção;
- Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.
- Substituir os refogados por estufados em cru (cozinhar os ingredientes com líquidos, evitando estrugidos);
- Diminuir a adição de sal e gordura em geral, na confecção dos alimentos;
- É proibida a utilização de caldos concentrados na confecção dos alimentos;
- É proibida a utilização de refeições pré-confeccionadas e instantâneas;
- As únicas gorduras permitidas na confecção de alimentos são o óleo de amendoim (para a fritura) e o azeite;
- Os géneros alimentícios devem ser seleccionados tendo em atenção o período de tempo que irá decorrer desde o momento da sua confecção até ao momento em que

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

são consumidos, devendo preservar as suas características e encontrar-se na temperatura adequada e em boas condições no momento do consumo.

- **Semanalmente Obrigatório:**

- Um prato de aves ou criação;
- Um prato à base de leguminosas;
- Um prato de peixe à posta.

- **Mensalmente:**

- 1 prato de bacalhau;

- **C) 1 pão de “mistura” embalado, com cerca de 25g.**

- **D) 1 Sobremesa**, diariamente constituída por uma ou mais variedades de fruta da época, colocada em doses individuais. Uma vez por semana poderá ser fornecida simultaneamente e como alternativa, um dos seguintes alimentos: iogurte de aromas, gelado de leite, gelatina de origem vegetal, ou doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro), preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.

- Devem preferir-se as hortícolas e as frutas da época.

- Poderá, também, ser fornecida uma outra vez por cada semana, fruta cozida ou assada em simultâneo com a fruta crua.

- Não pode ser utilizada a fruta em calda.

- **E) Água** (única bebida permitida).

3. O azeite a utilizar deverá ser extra-virgem e engarrafado, destinando-se a confeções de estufados, refogados, assados, gratinados e temperos de alimentos crus, podendo ser utilizado na confecção de fritos, em substituição do óleo de amendoim.

4. A Maionese só poderá ser utilizada no máximo de uma vez por mês e fornecida em doses individuais.

5. Não se deve associar ovo aos bifes ou hambúrgueres.

6. Não podem ser utilizadas “delícias do mar”.

7. Na elaboração das ementas, devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

- a) A ficha técnica deve ser remetida à Divisão de Educação do Município e estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos estabelecimentos de ensino, para consulta.
 - b) Quando devidamente justificados, por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
 - c) Os alimentos que não constam da “Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares”, bem como da Lista constante do **Anexo 1** deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
8. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da empresa ao serviço do estabelecimento de ensino presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer, “adaptando” as quantidades em função disso.
9. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola deverá designar um docente que, em conjunto com o pessoal auxiliar de serviço de refeições, fomente o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa, os legumes, a fruta e o peixe, persuadindo-os ao consumo desses produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.
10. No caso de, a título excecional, se esgotar a ementa do dia, será a mesma substituída por outra, desde que respeite os requisitos referidos anteriormente, devendo essa situação ser justificada.
11. A designação das ementas deve ser clara e completa, de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
12. No âmbito da execução do contrato, o co-contratante assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento, por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também o co-contratante a respectiva limpeza e arrumação dos dias imediatos ao encerramento e no fim do ano letivo.

Artigo 4º
Execução e distribuição

1. A prestação deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se a qualidade, a temperatura recomendada, as características técnicas das refeições e o adequado funcionamento do serviço.
2. O co-contratante deverá fixar em local bem visível:
 - 2.1 – As ementas do próprio dia e do dia seguinte;
 - 2.2 – A ementa semanal.
3. A marcação e o pagamento das refeições constarão de regulamento a elaborar pelo Município, de forma a reduzirem-se os desperdícios e a otimizar-se o funcionamento do estabelecimento de ensino.

Artigo 5º
Operações de verificação

1. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, incidem sobre as instalações, os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
2. A verificação será exercida pela entidade adjudicante ou o seu representante e, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes do Município poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

Artigo 6º

Controlo

1. O co-contratante obriga-se a facultar, quer aos representantes técnicos do Município de Viseu eventualmente presentes, bem como dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por período correspondente a 72 horas).
2. O co-contratante obriga-se a recolher, diariamente, amostras dos pratos confeccionados. Essas amostras devem ser recolhidas, uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo, obrigatoriamente, 72 horas na câmara de refrigeração e três serão catalogadas e congeladas, permanecendo uma semana no equipamento de manutenção de congelados.
3. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
4. O co-contratante deverá apresentar um plano de análises microbiológicas do fornecimento de refeições, garantindo, no mínimo, em todos os estabelecimentos escolares, três análises por ano letivo, uma por período escolar.
5. O co-contratante obriga-se a facultar o cronograma da implementação do sistema HACCP, sempre que solicitado pela entidade adjudicante.
6. O exercício do direito de visita a que alude o ponto 1 anterior não iliba o fornecedor da responsabilidade pelo fornecimento das refeições nem limita o direito de rejeição por parte da entidade adjudicante.

Artigo 7º

Instalações, equipamento e material

1. A Escola/Jardim de Infância coloca à disposição do co-contratante as instalações, equipamento fixo e outro material necessário à realização do objeto do contrato, à exceção do

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições no local e para transporte das mesmas (caixas térmicas), que deverá ser fornecido pelo co-contratante.

2. Os concorrentes poderão, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada estabelecimento de ensino.

3. Consideram-se instalações para o serviço, a sala das refeições, a copa, a(s) despensas, os sanitários do pessoal, os corredores e os anexos.

4. O co-contratante fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

5. São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por “palamenta”, constituído por talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas, escumadeiras, pinças, copos, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final do ano letivo. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar, o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao Município de Viseu adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao co-contratante, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.

6. O co-contratante terá que confeccionar as refeições objecto do contrato, em instalações localizadas no concelho de Viseu. O co-contratante obriga-se a autorizar aos representantes técnicos do Município de Viseu eventualmente presentes, bem como aos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações para controlo ou fiscalização.

7. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e é da responsabilidade do co-contratante.

8. As temperaturas dos produtos alimentares na receção dos mesmos, as dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas por termómetros específicos e feitos os respetivos registos.

9. No âmbito da execução do contrato, o co-contratante assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições.

10. A desinfestação e a desinfeção das instalações serão por conta do co-contratante, devendo ser realizadas por empresas da especialidade.

Artigo 8º

Segurança, higiene e saúde no trabalho

1. O co-contratante fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
2. O co-contratante é, ainda, obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.
3. Em caso de negligência do co-contratante no cumprimento das obrigações estabelecidas nas cláusulas anteriores, a fiscalização poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal fato diminua as responsabilidades do co-contratante.
4. O co-contratante apresentará, antes do início da prestação dos serviços e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.

Artigo 9º

Pessoal

1. O co-contratante é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
2. No que diz respeito ao pessoal de serviço e vigilância de refeições, o concorrente tem de obrigatoriamente cumprir o “ratio” estabelecido no nº5 do presente artigo.
3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao co-contratante.

4. A entidade adjudicante poderá solicitar ao co-contratante, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome de pessoas em serviço no refeitório/estabelecimento escolar;
- b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Apólice de seguro do pessoal ao serviço.

5. O co-contratante responsabilizar-se-á pelo acompanhamento das crianças, contratando pessoal auxiliar, a tempo parcial de acordo com “**ratio**” **do pessoal de serviço e vigilância de refeições**, que garante o serviço de refeições, colabora no auxílio aos alunos com dificuldade na tomada de refeição e vigilância dos alunos dentro do período da refeição (12h00m às 14h00), e que realizará as restantes tarefas indispensáveis ao funcionamento do serviço, procedendo, nomeadamente, à arrumação e limpeza das instalações, zelando pela sua conservação e preservando a higiene/limpeza das louças utilizadas.

5.1. O “ratio” do Pessoal de serviço e vigilância de refeições, por estabelecimento escolar, é o seguinte: 1 TRABALHADOR (2HORAS/DIA) POR CADA 25 alunos; 1 TRABALHADOR POR ESTABELECIMENTO DE ENSINO CASO HAJA MENOS de 25 alunos:

5.1.1. Sempre que o “ratio” do pessoal de serviço e vigilância de refeições, num determinado estabelecimento escolar, não seja um número inteiro, deverá ser arredondado para o número inteiro superior.

6. O pessoal ao serviço do co-contratante deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde, bem como a formação adequada.

Artigo 10º

Verificação da execução

1. A verificação quantitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como no **Anexo 1 - Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.

2. A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações da “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como do **Anexo 1 – Lista dos Alimentos Autorizados**;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.

Artigo 11º

Decisão após verificação

1. Após a verificação prévia da ementa e em caso de rejeição, o co-contratante deverá proceder à sua substituição por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal das refeições.
2. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo co-contratante.

Artigo 12º

Transporte e distribuição das refeições

1. O transporte deverá ser efetuado em veículos apropriados, em respeito por todas as normas de higiene e demais legislação em vigor;
2. As refeições e sobremesas quentes (fruta cozida/assada) deverão ser transportadas em recipientes próprios de material inócuo, que garantam a manutenção dos alimentos a **temperaturas superiores a 65°C** até ao momento do seu consumo;
3. As refeições e sobremesas frias, assim como as frutas que tenham sido sujeitas a operações de corte ou descasque, deverão ser transportadas e mantidas a **temperaturas inferiores a 5°C** até ao momento do seu consumo;
4. As refeições deverão ser entregues diretamente, no local onde irão ser consumidas, no horário previsto para as refeições.

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO 1

ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei 323-F/2000, de 20 de Dezembro (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) – apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1. Peças de talho para bifes – carne de 1ª categoria, sem osso

- Vazia sem abas
- Alcatra (excepto ponta de alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2. Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3. Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá
- Chã de fora
- Acém comprido

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4. Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.5. Carne Picada

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

Hambúrgueres:

- carne de bovina picada (mínimo 70%)
- proteínas vegetais hidratadas (25%)
- fibras vegetais
- pão ralado
- sal
- especiarias
- aromatizante
- taxa de gordura inferior a 20%
- percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

Almôndegas

- carne de bovino picada (mínimo 60%)
- proteínas vegetais hidratadas
- ovo
- tomate
- aipo
- cebola
- pão ralado
- sal
- condimento

- plantas aromáticas
- taxa de gordura inferior a 20%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2. No caso de *empadão, bolonhesa e rolo de carne*:

A carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas;
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona;
- c) A peça de carne, que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 (“Peças de talho para bifes”) e possuir as seguintes características:
 - Isenção de gorduras;
 - Isenção de aponevroses;
 - Isenção de sinais de oxidação;
- e) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.5.2., a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.5.2.

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou Pás

Limpas, refrigeradas ou congeladas, provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos segundo a legislação em vigor;
- Serem selecionados do cachaço, lombo e pé em percentagem equitativa;
- Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

Só pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE PERU

5.1. Peru inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas deve oscilar entre 5 e 8 Kg.

5.2. Coxas de peru

Correspondem aos músculos da coxa e respectivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.3. Bifes de peru

Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado sem fragmentos de osso ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.4. Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 88% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.

6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário das carcaças limpas é de 3 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidos de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso médio unitário é de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%, de gordura entre 20% para o tipo extra e 30% para o tipo corrente, com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário” com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

8.2. Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigerantes, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

8.3. Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- a) Designação do Produto;
- b) Ingredientes;
- c) Tipo;
- d) Nome do fabricante;
- e) Localidade e origem do fabricante;
- f) Data de fabrico/lote;
- g) Modo de conservação;
- h) Durabilidade mínima.

9 – OVOS

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
- b) Ovo em natureza - só cozido.
Ovos de natureza de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986) podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (com mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente visíveis e legíveis.

10 – PESCADO

10.1. Tipos de apresentação

- a) inteiro - eviscerado e sem cabeça;
- b) em postas - quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral: as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica de onde provêm;
- c) em filetes – quando o pescado é submetido a filetagem.

10.2. Conservação:

- a) Refrigerado;
- b) Congelado – Quando submetido à temperatura da ordem os -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C; a percentagem de vidrados para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe, inteiro ou em postas, 10%.

10.3. Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: pescada (de nº3 a nº5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; bacalhau; polvo;
- b) Assar/Gratinar: pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero; maruca; lombos; filetes; solha; palouco; salmão; peixe vermelho; dourada e bacalhau.
- c) Grelhar: Solha; carapau; besugo; salmão; dourada; cherne; peixe-espada; sardinha; lulas; chocos e bacalhau
- d) Fritar: Solha; carapau; pescada nº3; pescadinha; bacalhau; filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeiradas: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 espécies, ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos e bacalhau

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

f) Arroz: Polvo; lulas; bacalhau; tamboril; ou de peixe (mistura de várias espécies, filetes de pescada e miolo de camarão)

h) Feijão-frade com atum.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12. PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

13- ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou água, em embalagens de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer embalagem depois de aberta.

14- ARROZ

a) do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confecção de arroz doce);

b) do tipo estufado para as refeições distribuídas a longa distância;

15 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massa de 1ª qualidade

16 – LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade

16.1. Feijão

16.2. Grão

16.3. Favas (frescas ou congeladas)

16.4. Lentilhas

16.5. Ervilhas

17 - FARINHA DE TRIGO

De primeira qualidade

18 - BATATA

19 - BATATA DESIDRATADA

20 - LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21 - SALADAS

No caso de saladas cruas, é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados.

22 - PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.

23 - AZEITE FINO

Azeite de acidez expressa em ácido oleico não superior a 1º grau.

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

O número de utilização do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo. Devem ser efetuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário, à substituição do óleo.

25 - SAL

Higienizado

26 – TOMATE PELADO

Em embalagens de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

27 – LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo em embalagens de litro.

28 – GELADO DE LEITE

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

29 – IOGURTE

Iogurte de aromas ou pedaços, com peso líquido de 125 gr

Não utilizar iogurtes do tipo cremosos ou com elevados teores de gordura

Valor nutritivo médio por 100g:

- Valor energético: 66Kcal

- Proteínas: 3,6g

- Hidratos de Carbono: 9,6g

- Gordura: 1,5g

- Cálcio: 152mg

30 - PÃO DE MISTURA

Aproximadamente 25g a unidade.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

Deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal no máximo
- Levedura

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
Tabela 1 – FRUTOS (Diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	120g	Calibre mínimo 30mm
* AMEIXA	120g	Calibre mínimo 30mm
BANANA	100g	
* CEREJA	120g	Calibre mínimo 17mm
* CITRINOS		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings	140g	Calibre mínimo 45mm
- Clementinas e Monreals	140g	Calibre mínimo 35mm
- Laranjas	140g	calibre 5 (73-84)
*DAMASCO	140g	Calibre mínimo 30mm
FIGO	120g	
* KIWI	100g	1 unidade
* MAÇA (frutos grandes)	140g	1 Unidade
MELANCIA	200g	
MELÃO	200g	
* MORANGO	120g	Calibre mínimo 22mm
NÊSPERA	140g	
* PÊRA	140g	1 unidade
* PÊSSEGO	140g	1 unidade
* UVA DE MESA	140g	

Os frutos constantes nesta tabela deverão respeitar as “Normas de Qualidade” definidas pelo regulamento (CEE) nº1035/72 de 18 de Maio e Regulamentos de Normas de Qualidade, bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
- Sopa (base)	90g	
- Sopa (não base)	40g	
AGRIÃO		
- Sopa (não base)	70g	
ALFACE		
- Salada	90g	
- Salada Mista	50g	
- Sopa (não base)	70g	
ALHO FRANCÊS		
- Sopa (base)	70g	
- Sopa (não base)	50g	
BATATA		Se a batata for nova retira-se à capitação 10%
- Assar	270g	
- Cozer	270g	
- Fritar	220g	
- Jardineira	160g	
- Puré	250g	
- Salada Russa	160g	
- Sopa	100g	
BETERRABA		
- Salada Mista	45g	
BRÓCULOS		
- Guarnição Mista	90g	
- Sopa (não base)	45g	
CALDO VERDE		
- Sopa (não base)	60g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
CEBOLA		
- Arroz	30g	
- Estufados	30g	
- Sopa (não base)	30g	
CENOURA		
- Arroz	30g	
- Guarnição Mista	70g	
- Jardineira	50g	
- Salada	50g	
- Salada Mista	30g	
- Salada Russa	50g	
- Sopa (base)	45g	
- Sopa (não base)	20g	
COENTROS	q.b.	
COGUMELOS	15g	
COURGETTES		
Guarnição base	45G	
COUVE DE BRUXELAS		
Guarnição base	40g	
COUVE FLOR		
- Guarnição Mista	80g	
- Sopa (não base)	50g	
COUVE LOMBARDA		
- Guarnição Mista	100g	
- Sopa (não base)	60g	
COUVE PORTUGUESA		
- Guarnição Mista	120g	
- Sopa (não base)	75g	
- Arroz	30g	
COUVE ROXA		
- Salada Mista	30g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ERVILHAS		
- Arroz	35g	
- Guarnição Base	100g	
- Guarnição + Outro Grupo IV	55g	
- Jardineira	55g	
- Salada Russa	55g	
- Sopa (base)	60g	
- Sopa (não base)	35g	
ESPINAFRES		
- Sopa (não base)	50g	
FAVAS		
- Sopa (base)	50g	
- Guarnição base	80g	
FEIJÃO VERDE		
- Guarnição Mista	50g	
- Jardineira	50g	
- Sopa (não base)	50g	
FEIJÃO SECO		
- Arroz	20g	
- Guarnição Base	65g	
- Guarnição + Outro Grupo IV	50g	
- Sopa (base)	40g	
GRELOS		
- Arroz	50g	
- Guarnição Base	120g	
- Sopa (não base)	50g	
GRÃO		
- Guarnição Base	80g	
- Guarnição + Outro Grupo IV	50g	
- Sopa (não base)	40g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (Cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
HORTELÃ	q.b.	
JULIANA		
- Sopa (não base)	90g	
MILHO		
- Guarnição Mista	30g	
- Sopa (não base)	45g	
- Salada Mista	45g	
- Salada Russa	45g	
NABIÇA		
- Guarnição Mista	100g	
- Sopa (não base)	50g	
NABO (Cabeça)		
- Salada Mista	20g	
- Sopa (não base)	30g	
PEPINO		
- Salada Mista	35g	
PIMENTO		
- Arroz	15g	
- Caldeirada	15g	
RABANETES		
- Salada Mista	15g	
SALSA	q.b.	
TOMATE		
- Arroz	35g	
- Estufados	35g	
- Salada	60g	
- Salada Mista	40g	
- Sopa (base)	60g	
- Sopa (não base)	30g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 3 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
- Doce	25g	
- Guarnição Base	100g	
- Guarnição + Outro Grupo IV	70g	
MASSAS		
- Guarnição Base	100g	
- Guarnição Mista	80g	
- Sopa com Hortalíça	10g	
- Sopa sem Hortalíça	20g	

(Capitações em bruto e cru)

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de peixe	60	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA / PESCADA (s/cabeça)		
- Sem ovo	150g	
- Com um ovo cozido	120g	
ATUM DE CONSERVA		
- Com batata e um ovo cozido	90g	
- Salada com maionese	90g	
BACALHAU SECO		
- Assar	150g	
- Cozer com um ovo	80g	
- Cozer sem um ovo	100g	
- Estufado	100g	
- Gomes de Sá com 1/2 ovo	100g	
- Pataniscas	90g	
- Pastéis (industriais)	80g	
- Salada com 1/2 ovo	100g	
BESUGO	150g	
CALDEIRADA	180g	3 espécies no mínimo
CARAPAU/SARDINHA	200g	
CHERNE	140g	
CHOCOS	180g	
CORVINA	150g	
DOURADA	180g	
DOURADINHOS		3 unidades
FILETES	160g	
LULAS	190g	
MARUCA	150g	
MERO	150g	
PEIXE ESPADA	150g	
PEIXE VERMELHO	150g	
PEIXE P/SALADA/TORTILHA/ARROZ	120g	
PESCADA/RED-FISH/BESUGO	200g	
POLVO		
- Arroz	190g	
SOLHA	150g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 5 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	140g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos.
BIFE COM OVO	140g	
BIFE SEM OVO	150g	
ESCALOPES	140g	
ESTUFAR SEM OSSO	140g	
ENROLAR	140g	
P/COZ.PORT./FEIJOADA/RANCHO	60g	
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	50g	
ALMÔNDegas (industriais)	130g	
HAMBURGUER (industriais)	100g	
PICADAS		4 unidades
- Empadão	120g	1 unidade
- Rolo de Carne	120g	
- Bolonhesa	120g	

No Cozido à Portuguesa, 25% de carne de vaca, 25% de carne de porco, 25% de frango, 15% de chispe/orelha e 10% de enchidos. Estas percentagens são para um total de 180 a 200g.

A Feijoada e o Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Chispe/Orelha e 10% de enchido,s para um peso total de 170/200g.

A Tortilha/Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Frango e 10% de Salsichas/Fiambre para um peso total de 140/170g.

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 6 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	140g	
COSTELETAS	180g	
ESTUFAR	140g	
FEBRAS	140g	
P/COZ./FEIJOADA/RANCHO	60g	
P/TORTILHA/ARROZ DE CARNES	50g	
ORELHA/CHISPE		
- P/Coz.Port./Feijoada/Rancho	10g	
ENCHIDOS		
P/Cozido à Portuguesa		
- Chouriço de Carne	8g	
- Farinheira	8g	
P/Feijoada/Rancho		
- Chouriço de Carne	8g	
P/ Tortilha/Arroz de Carnes		
- Salsicha/Fiambre	8g	

No Cozido à Portuguesa, 25% de carne de vaca, 25% de carne de porco, 25% de frango, 15% de chispe/orelha e 10% de enchidos. Estas percentagens são para um total de 180 a 200g.

A Feijoada e o Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Chispe/Orelha e 10% de enchidos para um peso total de 170/200g.

A Tortilha/Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Frango e 10% de Salsichas/Fiambre para um peso total de 140/170g.

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 7 – AVES E OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
FRANGO		
- Assar no forno	180g	
- Bife	130g	
- Cochas	180g	
- Estufar	180g	
- P/Tortilha / Arroz de Carnes	50g	
- Canja	50g	
- Cozido P/cozido à portuguesa	40g	
- Jardineira	170g	
- Arroz de Frango	170g	
PERÚ		
- Assar no forno	190g	
- Bife	140g	
- Cochas	190g	
- Estufar	190g	
- Espetada	160g	
PATO		
- Assar	200g	
- Estufar	200g	
- Arroz de Pato	180g	
OVOS		
- Cozidos	1 unidade	Em natureza
- Escalfados	1 unidade	Pasteurizados
- Mexidos	2 unidades	Pasteurizados
- Omolete	2 unidades	Pasteurizados
- P/Tortilha	1 1/2 unidades	Pasteurizados
- Para Brás	1 unidade	Pasteurizados

No Cozido à Portuguesa, 25% de carne de vaca, 25% de carne de porco, 25% de frango, 15% de chispe/orelha e 10% de enchidos. Estas percentagens são para um total de 180 a 200g.

A Feijoada e o Rancho devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Chispe/Orelha e 10% de enchidos para um peso total de 170/200g.

A Tortilha / Arroz de Carnes devem ter 30% de Carne de Vaca, 30% de Carne de Porco, 30% de Frango e 10% de Salsichas/Fiambre para um peso total de 140/170g.

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Setembro, outubro e novembro de 2020

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 8 – COELHO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
COELHO - Estufar - Arroz	200g 200g	
AZEITE - Sopa - Estufados	5g 10g	

(Capitações em bruto e cru)

Nos produtos congelados, considerar uma margem de mais 10% nas capitações.