



MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE POIARES
CÂMARA MUNICIPAL
Unidade de Funções Sociais | Educação
Largo da República | 3350-156 Vila Nova de Poiares
Tel: 239420850 | Fax: 239421800 | Email: geral@cm-vilanovadepoiares.pt

CADERNO DE ENCARGOS

Aquisição de bens para confeção de refeições escolares com afetação de pessoal

Ano Letivo 2020/2021

Concurso Público

Artigo 20º, nº 1, alínea b) do Código dos Contratos Públicos



ÍNDICE

Capítulo I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º | Objeto

Artigo 2.º | Preço base do procedimento

Artigo 3.º | Condições de pagamento

Artigo 4.º | Contrato

Artigo 5.º | Vigência do contrato e contagem dos prazos

Artigo 6.º | Esclarecimentos, erros e omissões, retificação e alteração das peças contratuais

CAPÍTULO II – OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Artigo 7.º | Obrigações do adjudicatário

Artigo 8.º | Objeto do dever do sigilo

Artigo 9.º | Prazo do dever de sigilo

Artigo 10.º | Obrigações da entidade adjudicante

CAPÍTULO III - PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

Artigo 11.º | Sanções contratuais por incumprimento do contrato

Artigo 12.º | Casos fortuitos ou de força maior

Artigo 13.º | Resolução do contrato

CAPÍTULO IV – CAUÇÃO

Artigo 14.º | Caução

Artigo 15.º | Consulta preliminar ao mercado

CAPÍTULO V – DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 16.º | Alterações ao contrato

Artigo 17.º | Cessão da posição contratual

Artigo 18.º | Comunicação, informações e notificações

Artigo 19.º | Patentes, licenças e marcas registadas

Artigo 20.º | Subcontratação

Artigo 21.º | Gestor do contrato

Artigo 22.º | Foro competente

Artigo 23.º | Proteção de dados pessoais



Artigo 24.º | Legislação aplicável

PARTE II – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Artigo 25.º | Conformidade e operacionalidade dos serviços

Artigo 26.º | Refeitórios escolares

Artigo 27.º | Características dos serviços a prestar

Artigo 28.º | Horário de funcionamento dos refeitórios

Artigo 29.º | Número médio estimado de refeições diárias

Artigo 30.º | Composição da ementa

Artigo 31.º | Recursos humanos afetos ao serviço dos refeitórios escolares

Artigo 32.º | Instalações, equipamentos e materiais

Artigo 33.º | Despesas compreendidas nos serviços

Artigo 34.º | Despesas a cargo do Município de Vila Nova de Poiares

Artigo 35.º | Garantia de qualidade dos serviços

Artigo 36.º | Condições de fornecimento

Artigo 37.º | Inspeções gerais de higiene e análises de controlo bacteriológico

Artigo 38.º | Reuniões periódicas



CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º | Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas contratuais a incluir no contrato a celebrar para fornecimento diário de refeições nos Refeitórios Escolares dos Centros Escolares do Concelho de Vila Nova de Poiares, nomeadamente nas Escolas do 1º Ciclo e Jardins-de-infância (Santo André, São Miguel e Arrifana), durante o ano letivo 2020/2021 de acordo com as especificações técnicas constantes da parte II deste documento e no período compreendido entre:

1.º Ciclo de Ensino Básico | Escolas de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Com início a 17 de setembro de 2020 e término a 30 de junho de 2021 sem as interrupções letivas aplicáveis;

Ensino Pré-Escolar | Jardins-de-infância de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Com início a 1 de setembro de 2020 e término a 30 de junho de 2021 sem as interrupções letivas aplicáveis;

Interrupções Letivas

Ensino Pré-Escolar | Jardins-de-infância de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Interrupções letivas do Natal

Com início a 21 de Dezembro de 2020 e término a 31 de Dezembro de 2020 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Carnaval

Nos dias 15 e 17 de Fevereiro de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas da Páscoa

Com início a 25 de Março de 2021 e término a 2 de Abril de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Verão

Com início a 1 de Julho de 2021 e término a 30 de Julho de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

1.º Ciclo de Ensino Básico | Escolas de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Interrupções letivas do Natal

Com início a 21 de Dezembro de 2020 e término a 31 de Dezembro de 2020 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Carnaval

Nos dias 15 e 17 de Fevereiro de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas da Páscoa

Com início a 25 de Março de 2021 e término a 2 de Abril de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Verão

Com início a 1 de Julho de 2021 e término a 30 de Julho de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta



2. O objeto do contrato abrange o fornecimento dos géneros alimentares a todos os refeitórios escolares, bem como a afetação de 3 colaboradores (*1 colaboradora para o refeitório do Centro Escolar de Santo André, 1 colaboradora para o refeitório do Centro Escolar de Arrifana e 1 colaboradora para o refeitório do Centro Escolar de São Miguel que prestarão serviços, nomeadamente de confeção das refeições, acompanhamento das refeições e limpeza e higienização dos espaços*).
3. A média diária, previsível, de refeições a servir é de 300 refeições, sendo a quantidade previsível anual de refeições a adquirir de **56. 957 refeições**, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas nos refeitórios acima mencionados, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições no ano letivo. Incluem-se nesta estimativa uma média de 3 refeições diárias para adultos (professores e educadores) bem como as refeições para interrupções letivas, conforme especificações técnicas constantes na parte II deste documento.

Artigo 2.º | Preço base do procedimento

1. O encargo total do presente contrato é de **93. 979,05€ (noventa e três mil, novecentos e setenta e nove euros e cinco cêntimos)** acrescidos do IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao Município, incluindo todas as despesas com o pessoal do prestador de serviços, nomeadamente salários, contribuições obrigatórias para a segurança social, seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários bem como todas as outras despesas sociais obrigatórias, as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, armazenamento e manutenção de equipamentos, meios materiais e produtos, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O valor da proposta adjudicada não pode ser superior ao preço máximo fixado no Caderno de Encargos, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Artigo 3.º | Condições de pagamento

1. As quantias devidas pelo Município, nos termos do n.º 1 da presente cláusula, devem ser pagas a 60 dias após a receção de cada fatura, em boas condições de pagamento, a qual deverá ser remetida ao Município nos primeiros 5 dias úteis de cada mês, correspondendo aos serviços prestados no mês anterior;
2. As faturas deverão ser devidamente discriminadas por número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, identificação de cada um dos refeitórios escolares, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. Em caso de discordância, por parte do Município, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida e ou Nota de crédito.
4. Desde que devidamente emitidas, e confirmadas pelo serviço requisitante, as faturas são pagas através de transferência bancária, devendo o prestador de serviços enviar, junto com a fatura, o NIB e o *e-mail* para tomar conhecimento da realização da transferência.



Artigo 4.º | Contrato

1. O contrato que será reduzido a escrito, é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra, ainda, os seguintes elementos:
 - 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 presente Caderno de Encargos;
 - d) Anexos Técnicos;
 - e) A proposta adjudicada;
 - f) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no nº 2 e o clausulado no contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Artigo 5.º | Vigência do contrato e contagem dos prazos

1. O prestador de serviços obriga-se a prestar os serviços durante o período de vigência do Contrato.
2. O contrato mantém-se em vigor durante o ano letivo de 2020/2021, nos termos em que vier a ser fixado no calendário escolar, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da sua cessação.
3. Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados.

Artigo 6.º | Esclarecimentos, erros e omissões, retificação e alteração das peças procedimentais

- 1 - Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das peças do concurso são da competência do Presidente da Câmara Municipal, a quem deverão ser apresentados, por escrito, dentro do primeiro terço do prazo fixado para a apresentação das propostas, os pedidos de esclarecimento necessários à boa compreensão e interpretação das peças do procedimento.
- 2 - No mesmo prazo deve ser apresentada lista, quando aplicável, da qual constam, expressa e inequivocamente, os erros e omissões das peças do procedimento que possam vir a ser identificados pelos eventuais interessados.
- 3 - Até ao dia anterior do termo do prazo fixado para a apresentação das propostas, o Presidente da Câmara Municipal, deverá prestar, por escrito, os esclarecimentos a que se refere o número anterior, assim como pronunciar-se sobre os erros e omissões, quando identificados, determinando os termos de suprimento de cada um dos erros ou das omissões aceites. No mesmo prazo poderá proceder à retificação de erros ou omissões das peças do procedimento.
- 4 - Consideram-se rejeitados todos os que até final daquele prazo não sejam por ele expressamente aceites.



5 - Quando as retificações ou a aceitação de erros ou de omissões das peças do procedimento, independentemente do momento da sua comunicação, implicarem alterações de aspetos fundamentais das peças do procedimento, o prazo para a apresentação das propostas é prorrogado por período equivalente ao tempo decorrido desde o início do prazo para a apresentação das propostas até à comunicação das retificações ou à publicitação da decisão de aceitação de erros ou de omissões.

6 - Quando, devido ao seu volume, os esclarecimentos não possam ser prestados no prazo referido, o prazo para a apresentação das propostas deve ser adequadamente prorrogado no mínimo por um período equivalente ao do atraso verificado.

7 - Os esclarecimentos, as retificações e as listas com a identificação dos erros e omissões detetados pelos interessados serão disponibilizados em plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante e juntos às demais peças do procedimento que se encontrem patentes para consulta.

8 - Os esclarecimentos e as retificações fazem parte integrante das peças do procedimento a que dizem respeito e prevalecem sobre estas em caso de divergência.

CAPÍTULO II

Obrigações Contratuais

Artigo 7.º | Obrigações do adjudicatário

1. O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, de acordo com a legislação em vigor, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das boas práticas.
2. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:
 - a) Fornecer os produtos e serviços à entidade adquirente, nos locais por estas definidos, nos termos da proposta apresentada, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos, nos anexos e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes, salvaguardados os produtos alimentares, mantendo-os livres de conspurcações, em conformidade com os requisitos legais;
 - b) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
 - c) Entregar os produtos objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.
 - d) Comunicar antecipadamente à entidade adjudicante os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado.
 - e) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;



- f) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação de um gestor de cliente responsável pelo contrato celebrado e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
 - g) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem.
3. A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento de bens e prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo, de forma a cumprir o disposto na legislação em vigor.

Artigo 8.º | Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Vila Nova de Poiares, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Artigo 9.º | Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo é ilimitado, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Artigo 10.º | Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário.

CAPÍTULO III

Penalidades Contratuais e Resolução

Artigo 11.º | Sanções contratuais por incumprimento do contrato

1. Sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato nos termos do artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos, o adjudicatário pode, com observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º e no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos, aplicar as seguintes multas em caso de incumprimento pelo adjudicatário das suas obrigações, incluindo as resultantes de determinações da entidade adjudicante emitidas nos termos da lei ou do contrato.
2. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará o Município das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
3. No que diz respeito à qualidade e quantidade da refeição servida poderá:



- a) Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises microbiológicas realizadas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, com resultados não aceitáveis, no que respeita a qualidade das refeições, poderá ser aplicada uma penalidade, que poderá atingir o valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato;
- b) Em caso de violação do disposto no Parte II das Cláusulas Técnicas, nomeadamente das captações, será aplicada uma pena pecuniária correspondente a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração, sem prejuízo da possibilidade da rescisão do contrato;
- c) Caso se verifique a omissão ou substituição de um componente da refeição (como, por exemplo, das saladas/legumes) será aplicada uma penalidade de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) por cada refeitório. A substituição de um componente da refeição não será sujeita a aplicação de qualquer penalidade, desde que se verifique a comunicação escrita da alteração à entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 48 horas, acompanhada da respetiva justificação;
- d) Sempre que se verifique má confeção ou alteração da qualidade dos alimentos, como carne, peixe ou arroz crus, fruta pisada, entre outros, será aplicada uma penalidade no valor de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração.

Artigo 12.º | Casos fortuitos ou de força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, Embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.



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

Artigo 13.º | Resolução do contrato

1. O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de resolver o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

Artigo 14.º | Caução

Não exigível prestação de caução, de acordo com o disposto na alínea a) do n.º 2 do art.º 88.º do CCP.

Artigo 15.º | Consulta Preliminar ao Mercado

- 1 - Nos termos do art.º 35.º-A do Código dos Contratos Públicos, foi realizada, pela área de Educação – Unidade de Funções Sociais, uma consulta preliminar ao mercado a fim de obter informações relevantes para estabelecer o preço base contratual.

CAPÍTULO IV

Disposições Finais

Artigo 16.º | Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração;
3. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 17.º | Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares.

Artigo 18.º | Comunicações, informações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto as notificações, informações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contato constantes do contrato deve ser comunicada a outra parte.



Artigo 19.º | Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Artigo 20.º | Subcontratação

1. O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
2. Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
3. Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 21.º | Gestor do contrato

1. Em cumprimento do disposto no artigo n.º 290, do Código dos Contratos Públicos, o órgão competente para a decisão de contratar designará, previamente à respetiva outorga, o gestor do contrato que terá por função o acompanhamento permanente da sua respetiva execução.
2. O Município de Vila Nova de Poiares pode substituir, a qualquer momento, o gestor do contrato, tornando-se essa substituição válida e eficaz por mera comunicação ao adjudicatário.
3. Ao gestor do contrato cabe o acompanhamento permanente da execução do contrato, não existindo, no momento em que é assumida a decisão de contratar, qualquer delegação de competências em seu benefício.
4. A ação do gestor de contrato exerce-se sem qualquer conflito de competências com os poderes de fiscalização e de direção da execução do contrato, aos quais está sujeito o adjudicatário.

Artigo 22.º | Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Coimbra, com expressa renúncia a qualquer outro.

Artigo 23.º | Proteção de dados pessoais

1. Todos os titulares de dados têm direito a apresentar reclamação se considerarem que o tratamento dos dados pessoais que lhe diga respeito viola o Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados constante do Diploma n.º 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/04/2016.
2. Sem prejuízo de qualquer outra via de recurso administrativo ou judicial, a reclamação referida no número anterior é apresentada a uma autoridade de controlo, em especial no Estado-Membro da residência habitual do titular dos dados, do seu local de trabalho ou do local onde foi alegadamente praticada a infração.
3. O responsável pelo tratamento dos dados ou o subcontratante, conforme os casos, fica isento de responsabilidade se provar que não é de modo algum responsável pelo evento que deu origem aos danos.

Artigo 24.º | Legislação aplicável

1. Em tudo o que for omissa no presente Caderno de Encargos observar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto e demais legislação em vigor.



2. Além dos diplomas normativos a que alude este Caderno de Encargos, o adjudicatário obriga-se também a respeitar, no que seja aplicável à adequação e não esteja em oposição com os termos do contrato, as normas portuguesas, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais.

PARTE II

Especificações técnicas

Artigo 25.º | Conformidade e operacionalidade dos serviços

1. O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens e serviços objeto do contrato em conformidade com as especificações do presente caderno de encargos.
2. Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com os fins a que se destinam.
3. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que lhe são prestados.

Artigo 26.º | Refeitórios escolares

1. Os serviços objeto do presente procedimento serão prestados diariamente nos seguintes refeitórios escolares:
 - a) Centro Escolar de Vila Nova de Poiares – refeitório escolar, sito em Vila Nova de Poiares, 3350 - Vila Nova de Poiares.
 - b) Centro Escolar de Arrifana – refeitório escolar, sito em Santa Maria - Arrifana, 3350 - Vila Nova de Poiares.
 - c) Centro Escolar de São Miguel – refeitório escolar, sito em São Miguel de Poiares, 3350 - Vila Nova de Poiares.

Artigo 27.º | Características dos serviços a prestar

1. As refeições terão que ser preparadas e confeccionadas nos respetivos refeitórios do estabelecimento de ensino correspondente, em conformidade com os requisitos legais de higiene e segurança alimentar aplicáveis.
2. Durante o horário de almoço, abaixo estipulado, o adjudicante afetará o pessoal necessário e suficiente para a distribuição e acompanhamento adequado e satisfatório, atendendo à idade das crianças, em todos os Centros Escolares.
3. Relativamente às crianças que frequentam os Jardins-de-infância (dos 3 aos 5 anos de idade), o apoio terá que ser mais específico, nomeadamente, a carne deverá ser apresentada sem ossos, o peixe sem espinhas e a fruta descascada.
4. O pessoal afeto à distribuição, durante o período do almoço, não deverá desenvolver tarefas paralelas, antes dirigir um apoio tão individualizado quanto possível e necessário a cada criança.
5. O pessoal deve estar devidamente enquadrado na política alimentar do Município e desenvolver uma prática pedagógica consentânea com os objetivos desta política.
6. O apoio e acompanhamento do serviço de refeições terá que ser prestado durante o período de funcionamento afeto a cada refeitório, com tolerância de 30 minutos, para além do horário estipulado.
7. Os Óleos Alimentares Usados (OAU) na confeção dos alimentos nos Refeitórios Escolares serão recolhidos exclusivamente pela entidade a designar pelo Município de Vila Nova de Poiares. Desta



forma, o adjudicatário terá que tratar dos procedimentos necessários e adequados, junto da referida entidade, inclusive a respetiva recolha.

Artigo 28.º | Horário de funcionamento / refeitório

As refeições terão de ser servidas, dentro do horário descrito no quadro que se segue:

Refeitórios Escolares	Horário de funcionamento <i>(Sujeito a ajustes, em função do horário escolar a definir em Setembro)</i>
Centro Escolar de Santo André	11h45m-13h45m
Centro Escolar de Arrifana	11h45m-13h45m
Centro Escolar de São Miguel	11h45m-13h45m

Nota: Para além do horário de funcionamento acima estipulado, terá que, obrigatoriamente, ser dada uma tolerância de 30 minutos

Artigo 29.º | Número médio estimado de refeições diárias

O número médio estimado de refeições a servir diariamente por refeitório, para o ano letivo 2020 | 2021 será a constante no quadro abaixo e no período discriminado a seguir por nível de ensino:

1.º Ciclo de Ensino Básico | Escolas de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Com início a 17 de setembro de 2020 e término a 30 de junho de 2021 sem as interrupções letivas aplicáveis;

Ensino Pré-Escolar | Jardins-de-infância de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Com início a 1 de setembro de 2020 e término a 30 de junho de 2021 sem as interrupções letivas aplicáveis;

Interrupções Letivas

Ensino Pré-Escolar | Jardins-de-infância de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Interrupções letivas do Natal

Com início a 21 de Dezembro de 2020 e término a 31 de Dezembro de 2020 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Carnaval

Nos dias 15 e 17 de Fevereiro de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas da Páscoa

Com início a 25 de Março de 2021 e término a 2 de Abril de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Verão

Com início a 1 de Julho de 2021 e término a 30 de Julho de 2021 para uma estimativa de 25 crianças a frequentar a resposta

1.º Ciclo de Ensino Básico | Escolas de Vila Nova de Poiares, São Miguel e Arrifana

Interrupções letivas do Natal

Com início a 21 de Dezembro de 2020 e término a 31 de Dezembro de 2020 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Carnaval

Nos dias 15 e 17 de Fevereiro de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta



Interrupções letivas da Páscoa

Com início a 25 de Março de 2021 e terminos a 2 de Abril de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Interrupções letivas do Verão

Com início a 1 de Julho de 2021 e terminos a 30 de Julho de 2021 para uma estimativa de 60 crianças a frequentar a resposta

Refeitórios Escolares		Nº médio estimado de refeições diárias	N.º refeições diárias x N.º médio de dias
Vila Nova de Poiares	Adultos	1	1x179 dias=179 refeições
	1.º CEB	88	88x179dias= 15752 refeições
	Pré-Escolar	40	40x179dias= 7160 refeições
Arrifana	Adultos	1	1x179 dias=179 refeições
	1.º CEB	55	55x179dias=9845 refeições
	Pré-Escolar	15	15x179dias = 2685refeições
São Miguel	Adultos	1	1x179 dias=179 refeições
	1.º CEB	72	72x179dias = 12888 refeições
	Pré-Escolar	25	25x179dias = 4475 refeições
Início do Ano Letivo (de 1 a 16 de Setembro)			
	Pré-Escolar	25	25x12dias=300 refeições
Interrupções Letivas Natal (de 21 a 31 de Dezembro)			
	1.º CEB	60	60x8dias=480 refeições
	Pré-Escolar	25	25x8dias=200 refeições
Interrupções Letivas Carnaval (15 e 17 de Fevereiro)			
	1.º CEB	60	60x2dias=120 refeições
	Pré-Escolar	25	25x2dias=50 refeições
Interrupções Letivas Páscoa (25 de Março a 2 de Abril)			
	1.º CEB	60	60x7dias=420 refeições
	Pré-Escolar	25	25x7dias=175 refeições
Interrupções Letivas Verão (1 a 30 de Julho)			
	1.º CEB	60	60x22dias=1320 refeições
	Pré-Escolar	25	25x22dias=550 refeições
TOTAL			56 957 refeições



Mês	Período Letivo	Interrupções Letivas para contemplar	Número de dias de refeições
Setembro	17 a 30 (10 dias)	1 a 16 (12 dias)	22 dias
Outubro	1 a 30 (21 dias)	0 dias	21 dias
Novembro	2 a 30 (21 dias)	0 dias	21 dias
Dezembro	2 a 18 (12 dias)	21 a 31 (8 dias)	20 dias
Janeiro	4 a 29 (21 dias)	Nota: feriado municipal a 13	21 dias
Fevereiro	1 a 26 (17 dias)	15 e 17 (2 dias)	19 dias
Março	1 a 24 (18 dias)	25 a 31 (5 dias)	23 dias
Abril	5 a 30 (20 dias)	1 e 2 (2 dias)	22 dias
Maio	3 a 31 (21 dias)	0	21 dias
Junho	1 a 30 (20 dias)	0	20 dias
Julho	0	1 a 30 (22 dias)	22 dias
TOTAL			230 dias de refeições

Artigo 30.º | Composição da ementa

1. As refeições objeto do concurso deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, livre de conspirações, em conformidade com as normas e legislação aplicável, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte. Devem ainda ser observadas as captações constantes do **Anexo A- Captações dos Alimentos**, deste Caderno de Encargos e o serviço deverá contemplar um tipo de ementa com a seguinte composição:

Tipo de Ementa / Composição das ementas
Ementa (refeição completa: pão, sopa, prato principal e sobremesa)
Pão
Sopa
Prato Principal (1) + Prato Vegetariano
Salada (2)
Sobremesa (3)

(1) O prato principal terá que ser alternado por dia:

- Prato de peixe com guarnição
- Prato de carne com guarnição
- Deverá estar contemplado em todas as ementas diárias pelo menos uma opção vegetariana

(2) A salada deve ser constituída com o mínimo de 3 legumes

(3) A sobremesa será à escolha entre doce e fruta da época, mínimo duas variedades

2. A composição da Ementa diária deverá ser elaborada de acordo com os Anexos B e C.
3. O Município fornecerá uma Ficha de Sinalização de Alergias e/ou restrições alimentares que permite a identificação de alunos com necessidades nutricionais específicas ou com restrições alimentares devido



a motivos de saúde ou opções culturais, éticas, religiosas ou outras. O adjudicatário deverá fornecer uma ementa personalizada para cada situação específica.

4. De acordo com a Lei n.º 11/2017, de 17 de abril que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas dos refeitórios escolares, no entanto, se se considerar que é muita reduzida a procura daquele tipo de ementa poderá ser estabelecido um regime de inscrição prévio de consumidores de opção vegetariana. Entende-se por opção vegetariana a que assenta em refeições que não contenham quaisquer produtos de origem animal.
5. Caberá ao adjudicatário elaborar as ementas vegetarianas tendo em conta a sua composição, garantindo a sua diversidade e variedade mantendo o equilíbrio em macro e micronutrientes adequados à faixa etária.
6. O adjudicatário terá que:
 - a) Obrigatoriamente, dar conhecimento com antecedência mínima de 15 dias, via *e-mail* à Câmara Municipal, da ementa a servir mensalmente, em cada um dos refeitórios escolares adjudicados;
 - b) Obrigatoriamente e antes do início de cada mês, enviar via *e-mail* um ficheiro em formato *pdf* com a ementa mensal e respetiva informação nutricional e de alergénios, para ser colocada no sítio de Internet da Câmara Municipal (www.cm-vilanovadepoiares.pt);
 - c) Afixar a ementa semanal em local bem visível e de fácil acesso aos encarregados de educação (entrada principal do estabelecimento de ensino e entrada do Refeitório), com a antecedência de 5 (cinco) dias úteis;
 - d) Sempre que ocorrer alguma alteração da ementa terá que ser cumprido o disposto no Anexo C, assim como, com a devida antecedência, avisar a Câmara Municipal das alterações a realizar;
 - e) Afixar em todas as unidades de confeção, no início do ano letivo, o Plano de Higienização.

Artigo 31.º | Recursos Humanos afetos ao serviço dos refeitórios escolares

1. Tendo em conta que o Município possui no seu quadro de pessoal, auxiliares de apoio às Escolas disponíveis para executar tarefa de distribuição e acompanhamento das refeições escolares, disponibilizará, dentro das suas possibilidades, para o serviço dos refeitórios escolares objeto deste concurso os elementos constantes na grelha do ponto nº 4 do presente artigo.
2. O Município terá que enviar ao adjudicatário uma listagem com o pessoal afeto por refeitório escolar. A referida listagem deverá ser atualizada sempre que ocorram alterações da afetação do pessoal.
3. O adjudicatário terá igualmente de enviar ao Município listagem do pessoal a afetar aos refeitórios do Concelho de Vila Nova de Poiares, até 31 de agosto de 2020.
4. O pessoal afeto a cada um dos refeitórios, terá que, obrigatoriamente, ter farda, touca e estar devidamente identificado de forma legível.
5. O pessoal afeto ao serviço de confeção e distribuição, em cada um dos refeitórios, será devidamente credenciado e apto para o exercício das funções a que são propostas, e desempenharão as funções nos refeitórios escolares com a carga horária diária que se constata no quadro abaixo:



Refeitórios Escolares		Carga Horária Diária	
		Pessoal disponibilizado pela Câmara Municipal	Pessoal a alocar ao abrigo do presente Caderno de Encargos
Centro Escolar de Santo André	Cozinheira	7h	7 horas
	Auxiliar	7h	1 Colaboradora
Centro Escolar de Arrifana	Cozinheira	7h	7 horas
	Auxiliar	7h	1 Colaboradora
Centro Escolar de São Miguel	Cozinheira	7h	7 horas
	Auxiliar	7h	1 Colaboradoras
Total		42h	21h

6. Não será permitida a permanência nos refeitórios/cozinhas escolares de pessoas externas ao serviço, sem prévia autorização da Responsável pela Equipa de Segurança Alimentar da Autarquia ou da Empresa Adjudicatária.
7. Será obrigatório, em cada refeitório, a afixação dos mapas de pessoal com a indicação dos nomes, categorias profissionais e horários de trabalho, no início do contrato e sempre que ocorra alguma alteração.
8. A tarefa de coordenação e gestão do serviço e consequente gestão de pessoal afeto ao serviço contratado, incluindo-se todo o pessoal da Câmara Municipal e que consta do n.º 4, fica a cargo da empresa adjudicatária.
9. O concorrente/adjudicatário deverá elaborar a sua proposta atendendo à disponibilização por parte da Autarquia, deste pessoal que é pago pelo Município.

Artigo 32.º | Instalações, equipamentos e materiais

1. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, as zonas de armazenamento, os sanitários do pessoal e as áreas adstritas a zona de receção, preparação, confeção, e distribuição das refeições.
2. O concorrente, antes de apresentar a sua proposta, poderá tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada refeitório.
3. No âmbito da execução do contrato o adjudicatário assegurará, nos dois dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, de modo que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório no fim do ano letivo. Em caso algum os dias destinados a estes procedimentos poderão coincidir com os dias destinados a formação.
4. O adjudicatário ficará obrigado a facultar a auditoria às instalações e o controlo analítico dos produtos, em fase de armazenagem, preparação e confeção à Equipa de Segurança Alimentar da Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares, bem como de serviços e organismos com competência específica na matéria.
5. O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não desobrigará o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições.
6. As instalações, o equipamento e o material, protegido de conspurcações, deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene conservação.



7. No início do contrato será lavrado um auto de receção, assinado por ambas as partes, onde constará a lista completa do equipamento e material existente nas cozinhas e refeitórios e o seu estado de conservação, passando os encargos da manutenção, reparação e substituição daquele equipamento/material a ser da responsabilidade do adjudicatário, a partir da data de assinatura daquele auto. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação, só podem ser feitas por pessoal especializado.
8. Finda a relação contratual, será lavrado um auto de entrega, nos mesmos termos.
9. Os encargos com a reposição e/ou apetrechamento da palamenta para os refeitórios já existentes, se necessário, bem como o trem de cozinha, são da responsabilidade do adjudicatário, o qual deverá ter quantidades suficientes para garantir e assegurar o fornecimento das refeições a servir. Para que haja a concretização das ementas propostas, caberá ao adjudicatário adquirir os equipamentos que considera em falta.
10. Será da responsabilidade do adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e a gás das cozinhas e refeitórios, nomeadamente fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar louça, exaustores, equipamentos de refrigeração e congelação, trituradoras, fogões, torneiras bem como de todos os outros eletrodomésticos e equipamentos nelas existentes (por exemplo, manutenção dos contentores de transporte de refeições). Nas situações em que os equipamentos não possuam reparação, o adjudicatário é responsável por substituir este equipamento.
11. A manutenção deste equipamento deverá obedecer as seguintes condições:
 - a) No mínimo, verificação técnica - duas vezes por ano e sempre que necessário - do respetivo equipamento;
 - b) Execução de todas as reparações necessárias do equipamento referido no ponto anterior, com peças de origem ou equivalentes;
 - c) Envio, ao Município, do relatório relativo a cada verificação técnica;
 - d) Antes de ser efetuada qualquer reparação, o adjudicatário deverá contactar o Município, no sentido de obter informação sobre os prazos de garantia dos equipamentos.
12. Será responsabilidade do adjudicatário comunicar a necessidade de aquisição de loiça e palamenta (por exemplo, pratos, copos, tachos, talheres, materiais de corte, tabuleiros de forno) para suprir as necessidades que surjam ao longo da execução do serviço, sendo estes adquiridos pelo Município e ficando este a pertencer-lhes.
13. O adjudicatário será responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e produtos legalmente adequados e pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários e/ou vestuários do pessoal.
14. O adjudicatário deverá zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, em conformidade com a legislação aplicável, bem como a ficha técnica de cada produto.
15. Em todas as unidades, os talheres deverão ser empacotados em saquetas individuais, os toalhetes de papel colocados sobre as mesas, guardanapos e sacos para o lixo. O seu fornecimento é da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.
16. Em todos os refeitórios o fornecimento de papel absorvente, de toalhetes de papel para as mesas e de guardanapos, será obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.



17. Em todas as unidades deverá existir um plano de higienização implementado e atualizado, que inclua todas instalações, zonas e equipamentos, com frequência e periodicidade estabelecida (portas, paredes, pavimento, grelhas, fogão, exaustor, dispositivos de armazenamento e materiais), bem como o produto de limpeza e desinfecção adequado.

Artigo 33.º | Despesas compreendidas nos serviços

As despesas com os bens e serviços a seguir descritos serão da responsabilidade do adjudicatário:

- a) Matérias-primas alimentares.
- b) Artigos de higiene, limpeza e desinfecção, concordantes com o legalmente permitido, acompanhados das respetivas fichas técnicas (sendo que os produtos deverão ser idênticos em todas as Escolas. Estes produtos são normalmente produtos: clorados, oxidantes, quaternários).
- c) Artigos de higiene e limpeza para os sanitários, lavatórios e outras zonas que sirvam os utentes dos respetivos refeitórios escolares (papel, toalhetes, sabonete, desinfetante etc.).
- d) Artigos não recuperáveis, de desgaste: guardanapos, saquetas para talheres, toalhetes para tabuleiros, outros.
- e) Uniformes e fardamento para o pessoal.
- f) Uniformes e fardamento descartável para visitas.
- g) Kit's de primeiros socorros.
- h) Termómetros para o registo de:
 - i. Controle de receção de produtos;
 - ii. Equipamentos de frio;
 - iii. Controle de confeção de alimentos.
- i) Kit's de qualidade de óleos.
- j) Pastilhas de desinfecção para saladas.
- k) Dispositivos de higienização das mãos.
- l) Sacos para acondicionar os alimentos.
- m) Sacos de amostra.
- n) Material e despesas administrativas.
- o) Gás.
- p) Inspeção de Gás: caso as Empresas de Fornecimento de Gás sejam diferentes do ano anterior, é obrigatório a Inspeção Periódica devido à mudança do Equipamento utilizado pelas mesmas.
- q) Seguros de responsabilidade civil (intoxicação alimentar) e de acidentes com pessoal afeto à empresa.
- r) Inspeções gerais de higiene e controlo bacteriológico, nomeadamente a realização de análises.
- s) Reposição de loiças e talheres, aquando da sua danificação durante o período de prestação do serviço.
- t) Todas as despesas inerentes à exploração dos respetivos refeitórios escolares.
- u) Garantia da qualidade dos equipamentos de medição e monitorização utilizados, sendo necessários: termómetros, sondas, entre outros, nomeadamente:
 - i. Através do envio de documento de calibração e identificação dos referidos instrumentos de medição;
 - ii. Verificação mensal dos termómetros de frio.
- v) Manutenção dos insectocaçadores em todos os refeitórios, nos locais mais apropriados.



Artigo 34.º | Despesas a cargo do Município de Vila Nova de Poiares

As despesas com os bens e serviços a seguir descritos serão da total responsabilidade do Município, designadamente:

- a) Pessoal da Câmara Municipal (todos os custos inerentes ao pessoal, com exceção da fardamenta);
- b) Instalações;
- c) Conservação das instalações;
- d) Água e eletricidade;
- e) Seguros dos imóveis (multirriscos).

Artigo 35.º | Garantia de qualidade dos serviços

1. O concorrente terá que na sua proposta descrever os métodos adotados para garantia da qualidade dos serviços.
2. O serviço proposto terá que estar em conformidade com a legislação em vigor, devendo apresentar declarações de conformidade com as Boas Práticas em Segurança, dos fornecedores de todos os produtos.
3. Dado o Processo de Certificação do HACCP dos Refeitórios Escolares do Município de Vila Nova de Poiares através da Implementação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar segundo a Norma ISO 2000, o adjudicatário terá que, obrigatoriamente estar disponível para ser envolvido neste processo quando for solicitado, bem como disponibilizar o dossier de procedimentos e restante documentação relativo ao HACCP atualizado, com respetiva cópia controlada (exemplo: fichas de aptidão , formação, rastreabilidade, plano de higienização, controlo de pragas fichas técnicas de todos os produtos, inclusive das refeições confeccionadas).
4. Durante a entrega dos produtos alimentares e a refeição deverá ser efetuado um rigoroso controlo das temperaturas de todos os alimentos.
5. O adjudicatário deverá enviar uma lista de todos os seus fornecedores, bem como a avaliação dos mesmos.
6. A entrega dos produtos tem que ser efetuada, idealmente deverá ser realizada no período da tarde, deste modo evitar-se-á o cruzamento de produtos alimentares em preparação e confeção com as matérias primas e respetivas embalagens de transporte, veículo de contaminação.
7. É expressamente proibido aproveitar excedentes de refeições escolares.
8. O adjudicatário, em colaboração com um elemento da Equipa de Segurança Alimentar da Autarquia, deverá proceder à elaboração do inventário e verificação do estado de operacionalidade dos equipamentos no início e no final da adjudicação.

Artigo 36.º | Condições de fornecimento

1. O concorrente obriga-se a efetuar por si todas as intervenções necessárias para tornar operacional o serviço adjudicado.
2. A responsabilidade de cumprimento do fornecimento será inteiramente do adjudicatário, salvo no caso de cessão contratual devidamente legalizada.

Artigo 37.º | Inspeções gerais de higiene e análises de controlo bacteriológico



1. O adjudicatário terá que submeter para aprovação o cronograma do plano de controlo e análises, para o ano-letivo 2019 | 2020, discriminando o alvo/produto dos controlos analíticos.
2. O adjudicatário terá que, obrigatoriamente, fornecer trimestralmente uma cópia dos resultados das inspeções gerais de higiene, bem como do resultado das análises de controlo bacteriológico dos alimentos, utensílios e pessoal, à Câmara Municipal, realizadas por um Laboratório Acreditado para o efeito.
3. Os resultados das análises serão verificados com base nos critérios de aceitação constantes no Plano de Controlo Sanitário efetuado pela Autoridade de Saúde local elaborado de acordo com a legislação em vigor ou recomendações de fonte idónea e habilitada.
4. Os resultados das inspeções e análises devem ser afixados num local visível, nomeadamente na entrada principal do refeitório e na entrada principal do estabelecimento de ensino.
5. O adjudicatário é obrigado a cumprir com os Planos de Higienização aprovados pelo Autoridade de Saúde Local e da Autarquia.

Artigo 38.º | Reuniões periódicas

O adjudicatário terá que, obrigatoriamente reunir periodicamente com os responsáveis do Município de Vila Nova de Poiares (mediante programação anual a acordar).



ANEXOS TÉCNICOS

ANEXO A

LISTA DE CAPITAÇÕES EM BRUTO

CARNE | Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações

CARNE DE VACA

PRODUTOS	TIPO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR		140g	
BIFE COM OVO		110g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
BIFE SEM OVO		140g	
ESCALOPES		140g	
ESTUFAR SEM OSSO		135g	
PEITO ENROLADO		135g	
COZIDO A PORTUGUESA / FEIJOADA / RANCHO		55g	
TORTILHA / ARROZ DE CARNES		50g	
ALMONDEGAS (Industriais)		120g	3 a 4 unidades
CROQUETES (Industriais)		110g	3 a 4 unidades
HAMBURGUER (Industriais)		120g	2 unidades
PICADA	Empadão	120g	
	Rolo de carne	120g	
	Bolonhesa	120g	

CARNE DE PORCO

PRODUTOS	TIPO	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR		135g	
COSTELETAS		170g	
ESTUFAR		135g	
FEVERAS		135g	
COZIDO A PORTUGUESA/FEIJOADA/RANCHO		55g	
TORTILHA/ARROZ DE CARNES		50g	
COZIDO À PORTUGUESA	Chouriço de Carne	8g	
	Farinheira	8g	
FEIJOADA/RANCHO	Chouriço de Carne	16g	

CARNE DE AVES E OVOS

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
PERU	ASSAR NO FORNO	195g	
	COXAS	195g	
	BIFE	140g	
	ESTUFAR	195g	
	ESPETADA	160g	
FRANGO	ASSAR NO FORNO	185g	
	BIFE	135g	
	COXAS	185g	
	ESTUFAR	185g	
	TORTILHA ARROZ DE CARNES	50g	
	CANJA	50g	
	COZIDO A PORTUGUESA	40g	
	JARDINEIRA	175g	
	ARROZ DE FRANGO	175g	
PATO	ASSAR	215g	
	ESTUFAR	215g	
	ARROZ DE PATO	210g	
OVOS	COZIDOS	1unid	Em natureza
	ESCALFADOS	2unid.	Pasteurizados
	MEXIDOS	2unid	Pasteurizados
	OMOLETE	2unid.	Pasteurizados
	TORTILHA	1 e 1l2unid	Pasteurizados
	BACALHAU-À-BRÁS	1unid	Pasteurizados



CARNE DE COELHO

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
COELHO	ESTUFAR	210g	
	ARROZ	210g	

PEIXE

(Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações)

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
SOPA DE PEIXE		50g	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA/PESCADA	SEM OVO	145g	
	COM UM OVO	120g	
ATUM DE CONSERVA	COM BATATA E 1 OVO COZIDO	100g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
	SALADA COM MAIONESE	100g	
	ARROZ	100g	
BACALHAU SECO	ASSAR	100g	
	COZER COM 1 OVO	80g	
	COZER SEM OVO	105g	
	ESTUFADO	95g	
	GOMES DE SÁ COM MEIO OVO	80g	
	PASTÉIS E PATANISCAS	80g	3 Unidades
	SALADA COM MEIO OVO	80g	
CALDEIRADA		185g	3 Espécies
CARAPAU		185g	
DELÍCIAS DO MAR		30g	(ou outra espécie)
FILETE		135g	
PEIXE ESPADA		145g	
PEIXE VERMELHO		145g	
PEIXE PARA SALADA/TORTILHA/ARROZ		120g	
POLVO	ARROZ	185g	
SOLHA (sem cabeça)		145g	
TAMBORIL	ARROZ	145g	
SALMÃO	ARROZ	145g	
PARGO		145g	
MERO		145g	
MARUCA		145g	
DOURADA		175g	
CORVINA		145g	
CHERNE		145g	
BESUGO		145g	

GUARNIÇÕES

(Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações)

PRODUTOS		CAPITAÇÕES
ARROZ	DOCE	25g
	GUARNIÇÃO BASE	65g
	GUARNIÇÃO + LEGUMINOSAS/ HORTALIÇAS	35g
MASSA	GUARNIÇÃO BASE	60g
	GUARNIÇÃO MISTA	40g
	SOPA COM HORTALIÇA	12g
	SOPA SEM HORTALIÇA	16g

FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE		120g	Calibre mínimo 30mm
ANANAS/ ABACAXI		135g	1 rodela



MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE POIARES
CÂMARA MUNICIPAL
 Unidade de Funções Sociais | Educação
 Largo da República | 3350-156 Vila Nova de Poiares
 Tel: 239420850 | Fax: 239421800 | Email: geral@cm-vilanovadepoiares.pt

AMEIXA		120g	Calibre mínimo 30mm
BANANA		120g	1 unidade
CEREJA		120g	Calibre mínimo 17mm
CITRINOS	TANGERINAS	145g	Calibre mínimo 45mm
	CLEMENTINAS	145g	Calibre mínimo 35mm
	LARANJAS	145g	1 unidade
DAMASCO		130g	Calibre mínimo 30mm
FIGO		120g	
KIWI		120g	2 unidades
MAÇÃ		135g	1 unidade (2 se pequenas)
MELANCIA		200g	
MELOA		200g	
MELÃO		200g	
MORANGO		120g	Calibre mínimo 22mm
PÊRA		135g	1 unidade
PÊSSEGO		130g	1 Unidade
UVA DE MESA		135g	

Os frutos constantes nesta lista deverão respeitar as 'Normas de Qualidade' definidas pelo Regulamento (CEE) n.º 01035172, de 18 de Maio e Regulamentos de Normas de Qualidade bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados*

PRODUTOS HORTÍCOLAS

(Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas capitações)

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	PRODUTOS		CAPITAÇÕES
ABÓBORA	Sopa (base)	65g	COENTROS		q.b.
	Sopa (não base)	40g	COGUMELOS		10g
AGRIÃO	Sopa (não base)	40g	COUVE FLOR	Guarnição mista	50g
ALFACE	Salada	40g		Sopa (não base)	40g
	Salada Mista	25g	COUVE LOMBARDA	Guarnição mista	65g
	Sopa (não base)	25g		Sopa (não base)	25g
ALHO FRANCÊS	Sopa (base)	55g	COUVE PORTUGUESA	Guarnição mista	95g
	Sopa (não base)	40g		Sopa (não base)	60g
BATATA	Cozer	215g	COURGETES	Arroz	25g
	Assar	215g		Guarnição base	35g
	Fritar	215g	COUVE ROXA	Salada mista	25g
	Sopa c/ hortaliça	75g		Arroz	30g
	Puré	215g	ERVILHAS	Guarnição base	80g
	Salada Russa	160g		Guarnição + outro grupo IV	45g
	Jardineira	160g		Jardineira	45g
BETERRABA	Salada mista	35g		Salada Russa	45g
BRÓCULOS	Guarnição mista	50g		Sopa base	45g
	Sopa (não base)	35g		Sopa (não base)	30g
	Salada mista	35g		Sopa (não base)	40g
CALDO VERDE		40g	FEIJÃO VERDE	Guarnição mista	40g
CEBOLA	Arroz	16g		Jardineira	40g
	Estufados	20g		Sopa (não base)	35g
	Sopa (não base)	16g	FEIJÃO SECO	Arroz	16g
CENOURA	Arroz	25g		Guarnição base	64g
	Guarnição mista	40g		Guarnição + outro grupo IV	35g
	Jardineira	40g		Sopa (base)	35g
	Salada	40g	GRELOS	Arroz	40g
	Salada mista	25g		Guarnição base	100g



	Salada russa	40g		Sopa (não base)	35g
	Sopa (base)	35g	GRÃO	Guarnição base	65g
	Sopa (não base)	15g		Guarnição + outro grupo IV	40g
RABANETE	Salada mista	12g		Sopa (base)	35g
HORTELÃ		q.b	PEPINO	Salada mista	30g
JULIANA	Sopa (não base)	75g	PIMENTO	Arroz	8g
LENTILHAS	Sopa (não base)	20g		Caldeirada	8g
	Guarnição mista	25g		Sopa	4g
MILHO	Salada mista/ salada russa	35g	TOMATE	Arroz	30g
Nabiça	Guarnição mista	80g		Estufados	30g
	Sopa (não base)	40g		Salada	50g
Nabo (cabeça)	Salada mista	20g		Salada mista	35g
	Sopa	20g		Sopa (base)	50g
Salsa		q.b.		Sopa (não base)	25g

ANEXO B

EMENTAS

1. A proposta a apresentar deveseracompanhada de proposta de ementas, para 8 semanas, cujas alterações, no âmbito da execução do contrato, terão necessariamente de obter a aprovação prévia da Área da Ação Social, Saúde e Educação da Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares. Devem ser observadas a Listagem de Alimentos Autorizados, nos termos do Anexo C do presente Caderno de Encargos, e as captações constantes do Anexo A, também do Caderno de Encargos (a seguir, escrupulosamente, no empratamento).
2. A Área da Ação Social Saúde e Educação da Câmara Municipal de Vila Nova de Poiares poderá solicitar a alteração da ementa quando não estejam reunidas as condições necessárias a elaboração de determinada ementa ou quando a aceitação junto do público-alvo seja reduzida.
3. Não será aceite o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as captações estabelecidas independentemente da idade, não sendo legítimo que nenhum trabalhador ao serviço no refeitório presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente, deve ou não deve comer "adaptando" as quantidades em função disso.
4. A composição da ementa diária será a constante da Tabela seguinte:

EMENTA DIÁRIA		
COMPOSIÇÃO		OBSERVAÇÕES
Sopa	Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas (incluindo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas).	Poderá ser servida canja de galinha e sopa de peixe, no máximo duas vezes por mês, nas captações previstas, em substituição da sopa de legumes.
Prato	Prato de carne ou peixe, alternado diariamente. Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa ou batata, deverão ser alternados e, pelo menos uma vez por semana, deverá ser incluído leguminosas. Todos os dias deverão obrigatoriamente estar presentes legumes no prato, cozidos ou crus, variando a sua qualidade diariamente e de acordo com as quantidades mencionadas em anexo, devendo ocupar cerca de um quarto do prato. O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição.	Os legumes crus devem ser servidos com as quantidades corretas. Devem ser evitados elementos demasiadamente processados ou aditivados. A utilização do ovo pasteurizado deverá ser privilegiada, nomeadamente na confeção dos ovos mexidos ou omeletas.
Método Culinário	Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, guisados, etc., alternando diariamente. No caso dos fritos ou salteados, só deverão estar presentes uma vez por mês e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes. As gorduras a utilizar deverão ser: a) Óleo, refinado, de qualidade, engarrafado, para a fritura b) Azeite para tempero e restantes métodos culinários.	Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização, com testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, e substituídos sempre que necessários.
Pão	Um pão embalado por criança	
Sobremesa	Uma sobremesa, constituída por fruta fresca, doce ou iogurte. O iogurte deverá ser servido 2 vezes por mês. A sobremesa doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana, preferencialmente quando o prato principal é peixe, e quando não forem utilizados fritos. No caso' de fruta cozida ou assada a sua confeção não deverá incluir açúcar ou geleia.	Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate e gelatina, devendo ser esta exclusivamente de origem vegetal. Deverá haver variedade de acordo com a fruta da época, desde maçã, pera, laranja, banana, kiwi, melão, melancia, entre outros.
Bebida	A água será a única bebida permitida	



5. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
 - a) Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, nos termos do Anexo C do Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa;
 - b) As ementas deverão ter em conta a composição nutricional, o equilíbrio gastronómico e a preferência pela utilização de produtos frescos, naturais e sazonais;
 - c) A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário a que se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como de produtos não aconselháveis, nutricionalmente desequilibrados, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.
6. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:
Semanalmente obrigatório:
 - ✓ Um prato de carne tipo: bife / costeleta / escalope / carne assada ou estufada fatiada.
 - ✓ Máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados
 - ✓ Um prato de aves ou criação
 - ✓ Um prato à base de leguminosas
 - ✓ Um prato de comida vegetariana**Mensalmente obrigatório**
 - ✓ Dois pratos de bacalhau
7. A designação das ementas deverá ser clara e completa, de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango a espanhola", descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição. O referido aplica-se, também, para o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta, especificar o tipo de fruta).
8. A ementa deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, da respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva captação, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção e, sempre que possível, referido o respetivo valor calórico e distribuição em macronutrientes.
9. A ficha técnica deve estar, obrigatoriamente, arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares e nos serviços do Município de Vila Nova de Poiares, para consulta.
10. Só muito excecionalmente se admite a possibilidade de se esgotar a ementa do dia, devendo essa situação ser justificada. Neste caso, a ementa será substituída por outra, após aprovação pela autarquia.
11. Qualquer alteração da ementa, motivada, por exemplo por rutura do stock, deverá ser comunicada, por escrito com a antecedência mínima de 48 horas, à entidade adjudicante, acompanhada da respetiva justificação, e deverá respeitar sempre os pressupostos do presente documento.
12. Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia) nas seguintes situações:
 - a) Quando solicitado pelo estabelecimento de ensino para aluno que apresente sintomas de indisposição relacionado' com o sistema digestivo (diarreias, vómitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 (cinco) dias.
 - b) Quando devidamente justificadas por prescrição médica (por exemplo: diabetes, doença celíaca) deverão ser servidas dietas específicas, que terão de ser articuladas entre o técnico competente do adjudicatário, um técnico da Área da Ação Social, Saúde e Educação do Município.
 - c) Por motivos religiosos.
13. Será vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório.
14. Será igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições, ou componentes de refeições, fabricadas externamente as instalações cedidas pelo adjudicatário.
15. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade; deverá estar presente, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que a Escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos "dispensam", incentivando-os a provar esses produtos, devendo estes ser sempre parte integrante da refeição de cada aluno.
16. O fornecimento das refeições, em todas as etapas do processamento alimentar deve obedecer a toda a legislação aplicável ao sector, nomeadamente às normas constantes do regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004 e Regulamento CE n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro 2002. Não serão aceites fornecedores que não apresentem documento(s) comprovativo(s) da implementação do sistema HACCP na sua empresa e que, em caso de aquisição do serviço a outrem, não provem a conformidade do mesmo em questões relacionadas com a higiene e segurança alimentares.



ANEXO C

LISTAGEM DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

Carne de Vaca

Proveniente de rés bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) - apresentada em meia carcaça, quartos ou penas de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

Peças de talho para bifes - carne de 1ª categoria, sem osso	Vazia sem abas; alcatra (exceto ponta da alcatra): pojadouro; rabadilha; acém redondo - sem cobertura
Peças de talho para assar/ estufar- carne de 1ª categoria, sem osso.	Chã de fora; pá; acém comprido; alcatra
Peça de talho para guisar- carne de 2ª categoria, sem osso	Chambão da perna; chambão da pá; chã de fora; acém comprido; pá; aba descarregada; cachaça
Peças de talho para cozer - carne de 2ª categoria, sem osso	Chambão da perna; chambão do pé; chã de fora; acém comprido; peito; cachaço; pá
Carne picada	Os hambúrgues e almôndegas a servir devem apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado e com os seguintes ingredientes; hambúrgues: carne de bovino picada (70%); proteínas vegetais hidratadas (25%); fibras vegetais; pão ralado; sal; especiarias; aromatizante; taxa de gordura inferior a 15%. Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%. Almôndegas: carne de bovino picada (60%); proteínas vegetais hidratadas (23%); ovo; tomate; aipo; cebolas; pão ralado; sal; condimento; Plantas aromáticas; Taxa de gordura inferior a 15%; percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor: almofadinhas: croquetes; lasanha; canelones; ravioli e rissóis de carne
No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne	A carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado.

Carne de Porco

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 respetivas carnes, subprodutos e despojos
Bife de porco	Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.
Assar	Perna limpa e pá limpa
Costeletas	Deverão obedecer as seguintes características: - Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor; - Serem selecionadas do cachaça, lombo e pá em percentagem equitativa; - Terem corte por processo estandardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

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

Carne de Peru

Peru inteiro	Deves revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha túbio-metatarsica. A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas devem oscilar entre 5 a 8 kg.
Coxas de peru	Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxo femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação túbio tarsico. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado
Bifes de peru	Obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.
Espetadas de peru	Pedaco regular de cerca de 3 a 4cm perfurados por eixo metálico com características antioxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.



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, desprovidas de cabeça, pescoço, viseiras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsal (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 e de 3Kg. 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.

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. Desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tibio-metatarsal (patas). A doença e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio e de 1Kg. 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.

Enchidos

Chouriço de carne	Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerado, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo 'extra' e 70% para o tipo 'corrente', com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo 'extra' a 30% para o tipo 'corrente', com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionados 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.
Presunto	'Presunto limpo', desossado e sem courato.
Fiambre	Da perna ou da pá, desentado, envolvido em película plástica impermeável a água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou 'ensacado' em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com previa extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.
Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações	Designação do produto; Ingredientes: Tipo; Nome do fabricante; Localidade e origem do fabricante; Data de fabrico /late; Modo de conservação; Durabilidade mínima.

Ovos

Ovo pasteurizado (aplicação geral) - ovo inteiro, gema e clara	Os ovos pasteurizados devem estar armazenados a temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
Ovo em natureza só cozido	Ovos de galinha 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 a 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 (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

Peixe

Tipos de apresentação	a) Inteiro eviscerado, com ou 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 provem. c) Em filetes - Quando o pescado é submetido a filetagem.
Conservação	a) Refrigerado; b) Congelado - quando submetido a temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18°C; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%.
Espécie de pescado e fins culinários	a) Cozer - Pescada (de n.º 3 e n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau; b) Assar: Pargo legítimo e mulato, carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e Dourada. c) Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada e bacalhau. d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3 pescadinhas, bacalhau, filetes de pescada de corvina, pampo e rabeta. e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades. f) Arroz: polvo; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.

Diversos

BACALHAU SECO	Do tipo crescido
PASTEIS DE BACALHAU	Devem ser de fabrico industrial ultracongelados respeitando a legislação em vigor.
ATUM	Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 kg, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.
ARROZ	Do tipo agulha (do tipo carolina apenas para a confeção de arroz doce).
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Massas de 1ª qualidade
LEGUMINOSAS SECAS	De boa qualidade: feijão, grão, favas (frescas ou congeladas), lentilhas, ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)



MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE POIARES
CÂMARA MUNICIPAL
Unidade de Funções Sociais | Educação
Largo da República | 3350-156 Vila Nova de Poiares
Tel: 239420850 | Fax: 239421800 | Email: geral@cm-vilanovadepoiares.pt

FARINHA DE TRIGO	De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um Quilo.
BATATA	Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.
BATATA DESIDRATADA	Em embalagens individuais não superiores a dois kgs
FRUTA	Fresca, de qualidade, com grau de maturação adequado preferencialmente de produção integrada.
LEGUMES E HORTALIÇAS	Frescos, congelados ou desidratados, preferencialmente de produção integrada.
ERVAS AROMATICAS	Frescas congeladas ou desidratadas.
SALADAS	No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados
PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS	Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.
AZEITE FINO / BANHA / MARGARINA	- Azeite virgem extra. - Banha pré-embalada, devidamente rotulada. - Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans.
OLEO VEGETAL REFINADO	Óleo de amendoim, refinado, de Qualidade
SAL	Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.
TOMATE PELADO	Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.
LEITE	Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.
GELADO DE LEITE	Constituído por leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, em Quantidade no inferior a 150ml, Dor dose, Iogurte de aromas, peso líquido 125gr.
IOGURTE	Valor nutritivo médio por 100gr: 'Valor energético: 66 Kcal (280 Kj); Proteínas: 3,6gr; Hidratos de carbono: 96 gr.; gordura: 1,5 gr.; Cálcio: 152 mg.
PÃO DE MISTURA	O pão deve possuir a seguinte composição: 15% de centeio; 35% de farinha 65; 35% de farinha 200; água; 0,4% de sal; levedura.

Vila Nova de Poiares, 20 de agosto de 2020
O Presidente da Câmara Municipal

Assinado por : **JOÃO MIGUEL SOUSA HENRIQUES**
Num. de Identificação: BI095930833
Data: 2020.08.21 17:21:46+01'00'