



Município de
Resende

CADERNO DE ENCARGOS

Procedimento: CPU_04/2020

"Concurso público para fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 - CPU_04/2020".

Índice

Parte I Cláusulas Jurídicas	4
Capítulo I - Disposições Gerais	4
Cláusula 1.^a – Objeto	4
Cláusula 2.^a - Entidade Pública Contratante	5
Cláusula 3.^a - Contrato	6
Cláusula 4.^a - Prazo	6
Cláusula 5.^a – Representação do adjudicatário	7
Cláusula 6.^a – Preço base e preço contratual	8
Capítulo II - Obrigações Contratuais	8
Secção I – Obrigações do Adjudicatário	8
Cláusula 7.^a – Obrigações principais do adjudicatário	8
Cláusula 8.^a – Do fornecimento objeto do contrato	10
Cláusula 9.^a – Patentes, licenças e marcas registadas	12
Cláusula 10.^a – Dever de Sigilo e proteção de dados	12
Secção II - Obrigações da Entidade Adjudicante	12
Cláusula 11.^a – Fiscalização da execução dos serviços	12
Cláusula 12.^a – Auditoria	13
Cláusula 13.^a – Condições de pagamento	13
Cláusula 14.^a – Representação da Entidade Adjudicante	14
Capítulo III - Penalidades Contratuais e Resolução	15
Cláusula 15.^a - Penalidades Contratuais	15
Cláusula 16.^a - Casos Fortuitos, de Força Maior ou Conflitos Laborais	15
Cláusula 17.^a - Resolução por parte da Entidade Adjudicante	17
Capítulo IV - Resolução de Litígios	17

Cláusula 18.^a – Caução	17
Cláusula 19.^a – Seguros	18
Capítulo V - Resolução de Litígios	18
Cláusula 20.^a – Foro Competente	18
Capítulo VI - Disposições Finais	18
Cláusula 21.^a - Subcontratação e Cessão da Posição Contratual	18
Cláusula 22.^a - Comunicações e Notificações	19
Cláusula 23.^a - Contagem de Prazos	19
Cláusula 24.^a – Gestor do Contrato	19
Cláusula 25.^a - Legislação Aplicável	20
 PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	 21
Cláusula 26.^a – Especificações técnicas do serviço	21
Cláusula 27.^a – Ementas	21
Cláusula 28.^a - Matéria-prima alimentar	25
Cláusula 29.^a – Preparação e arrumação das instalações	25
Cláusula 30.^a – Formação	26
Cláusula 31.^a – Pessoal	26
Cláusula 32.^a - Instalações, equipamento e material	28
Cláusula 33.^a – Controlo	30
Cláusula 34.^a – Execução e distribuição	30
Cláusula 35.^a – Verificação da Execução	31
Cláusula 36.^a – Verificação da distribuição	32
Cláusula 37.^a - Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos	32
Anexos	35

Anexo 1 – Lista de Alimentos Autorizados	36
Anexo 2 – Captações dos Alimentos	52
Anexo 3 – Mapa de Inventário - Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de Resende	77
Anexo 3 – Mapa de Inventário - Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Cipriano	80
Anexo 3 – Mapa de Inventário - Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Martinho de Mouros	83

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO Refª CPU_04/2020

“Concurso Público para fornecimento de refeições nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 – CPU_04/2020”

PARTE I – CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I - Disposições Gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual, por concurso público, que tem por objeto o fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos Centros Escolares do Concelho de Resende, ano letivo 2020/2021, sendo a estimativa das refeições de 78.000 un. para 1 (um) ano letivo, abaixo discriminadas:

Ano Letivo 2020/2021

Local de confeção e fornecimento	Nº Alunos (J. infância e 1º CEB)	Nº Refeições
Centro Escolar de Resende	330	51 000
Centro Escolar S. Martinho Mouros	96	14 000
Centro Escolar S. Cipriano	77	13 000
TOTAL das refeições por cada ano letivo	503	78 000

2. As refeições a confeccionar em cada estabelecimento de ensino, incluem todos os materiais complementares e obedecerão, quanto à sua espécie, quantidade e condições técnicas ao regulado nas peças constantes das cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
3. O caderno de encargos inclui todos os seus anexos, considerados partes integrantes do mesmo.
4. Farão parte integrante do contrato, para além do respetivo título contratual e dos documentos do concurso, todos os documentos conducentes ao acordo que consubstancie a vontade negocial das partes, nomeadamente a correspondência trocada entre a Município de Resende e o Adjudicatário, desde que não contrariem o disposto naqueles documentos.
5. O Adjudicatário assumirá perante a Município de Resende completa e total responsabilidade pelo perfeito, cabal e tempestivo cumprimento das obrigações emergentes do contrato.
6. Durante o prazo definido para a apresentação das propostas, os concorrentes poderão visitar os locais da prestação de serviços objeto do procedimentos, que são os refeitórios dos Centros Escolares de Resende, S. Martinho Mouros e S. Cipriano.

Cláusula 2.^a

Entidade Pública Contratante

A entidade adjudicante é o Município de Resende, NIPC 506 349 381, com sede no Edifício dos Paços do Concelho, Avenida Rebelo Moniz, 4660-212 Resende, com o telefone 254 240 930, fax 254 877 424 e com o endereço de correio eletrónico aprovisionamento@cm-resende.pt.

Cláusula 3.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, regendo-se pelo estabelecido no Código dos Contratos Públicos, doravante designado por CCP, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, republicado pelo Decreto-Lei n.º 278/2009, de 2 de outubro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 149/2012, de 12 de julho e pelo Decreto-Lei n.º 214-G/2015, de 2 de outubro e pelo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto.

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

- a) Os suprimentos dos erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelo concorrente, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao caderno de encargos;
 - c) O presente caderno de encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergências entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergências entre os documentos referidos no número 2 anterior e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º do referido diploma legal.

Cláusula 4.^a

Prazo

1. O fornecimento, objeto do contrato, será executado durante o ano letivo **2020/2021, até 31-08-2021**, distribuídos pelo calendário letivo definido pelo Ministério de Educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.
2. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições:

- 2.1. Todos os dias letivos, de acordo com o calendário letivo estabelecido pelo Ministério da Educação e adaptado pelo Agrupamento de Escolas de Resende, para toda a comunidade escolar. Para este efeito o último dia do festival da cereja é considerado um dia letivo.
- 2.2. Durante os outros dias do ano escolar (à exceção de sábados, domingos e feriados), para as crianças que frequentam programas de apoio às famílias, ou outros, promovidos pelo Agrupamento de Escolas ou/e Município de Resende, destinados ao mesmo círculo de destinatários e abertos, também a alunos de outros ciclos escolares;
- 2.3. Em circunstâncias excecionais e mediante decisão fundamentada da Câmara Municipal de Resende, o adjudicatário fornecerá refeições, ao mesmo preço, aos alunos previstos no n.º 2.2 deste artigo, aos sábados, domingos e feriados, desde que, num prazo não inferior a 5 dias úteis, a entidade adjudicante, o notifique dessa mesma necessidade concreta.

Cláusula 5.^a

Representação do adjudicatário

1. O adjudicatário no prazo de 10 dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar por escrito, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará junto da entidade adjudicante.
2. A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada, pelo mesmo meio, o prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

7

Cláusula 6.^a

Preço base e preço contratual

1. O parâmetro base do preço contratual referido no n.º 1 do art. 47.º do CCP é fixado em **129.480,00 (cento e vinte e nove mil e quatrocentos e oitenta euros)**, correspondendo ao preço unitário de **1,66 € (um euro e sessenta e seis cêntimos)**, não incluindo o imposto sobre o valor acrescentado.
2. O valor proposto será considerado anormalmente baixo quando corresponder a um montante 20% inferior ao constante no número anterior.

3. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, o Município de Resende deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
4. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Capítulo II - Obrigações Contratuais

Secção I - Obrigações do Adjudicatário

Cláusula 7.^a

Obrigações Principais do Adjudicatário

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

1. O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.
2. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições hígio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos eventualmente causados pelo seu pessoal nas instalações, nos equipamentos e a terceiros, bem como nos casos de intoxicação alimentar.
4. Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- 4.1. Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
- 4.2. Fornecer os bens objeto do contrato à entidade adjudicante, conforme as características técnicas e requisitos mínimos constantes do caderno de encargos;
- 4.3. Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- 4.4. Comunicar, logo que tenha conhecimento e com a devida antecipação, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento dos bens objeto do procedimento, ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- 4.5. Não alterar as condições do fornecimento dos bens fora dos casos previstos no caderno de encargos;
- 4.6. Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- 4.7. Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
- 4.8. Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nelas se encontrem envolvidos;
- 4.9. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
5. O número diário de refeições a servir deverá ser comunicado pelo representante da entidade adjudicante de cada centro escolar ao representante do adjudicatário, até às 9:30 horas do próprio dia;
6. O número diário de refeições servidas corresponderá ao constante do Mapa de Controlo Diário das Refeições, elaborado pelo representante da entidade adjudicante de cada centro escolar e validado

por este e pelo representante do adjudicatário. O Mapa de Controlo Diário das Refeições deve ser impresso diariamente em duplicado, e assinado, sendo uma cópia para ambas as partes.

7. A entidade adjudicante promoverá as ações que entenda necessárias e adequadas à apreciação relativa à qualidade do serviço de refeições.

7.1. A entidade adjudicante comunicará ao representante do adjudicatário, ou com o seu superior hierárquico, sempre que se verifiquem situações consideradas desadequadas face ao estabelecido no presente caderno de encargos, para diligenciar no sentido de restabelecer as condições desejáveis de fornecimento do serviço.

7.2. Caso se verifique que as diligências referidas no ponto 7.1 não permitem o restabelecimento das adequadas condições de fornecimento do serviço, deve o responsável do centro escolar designado pela entidade adjudicante elaborar uma reclamação dos serviços prestados, providenciando a recolha das evidências testemunhais e documentais consideradas necessárias para o eventual exercício, pela entidade adjudicante, de eventuais penalidades.

Cláusula 8.^a

Do fornecimento objeto do contrato

1. O fornecimento far-se-á de acordo com a proposta adjudicada.
2. Todas as despesas e custos inerentes são da responsabilidade do adjudicatário.
3. Para o fornecimento de refeições serão utilizadas as instalações (a copa, a sala de refeições, as despensas, sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos) e demais equipamentos existentes no refeitório escolar, conforme listagem de inventário anexa, sendo da responsabilidade do adjudicatário a aquisição de todo e qualquer equipamento e utensílios necessários à execução do contrato, com exceção de talheres e loiças para a parte do refeitório, cuja responsabilidade do fornecimento é da responsabilidade da entidade adjudicante.
4. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a serem garantidas as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

5. Será também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza do material e dos espaços necessários à prestação do serviço de refeições.
6. Toda a atividade, produtos, pessoal, meios e equipamentos utilizados deverão estar cobertos por seguro adequado, a cargo do adjudicatário.
7. O adjudicatário é responsável pela manutenção de todos os equipamentos existentes nos refeitórios, bem como de todas as operações de limpeza, desinfeção e desinfestação das instalações, e pelos encargos com os materiais utilizados.
8. Constituirão encargos do adjudicatário os consumos de eletricidade, água e gás, sendo que o valor mensal a pagar, pelo conjunto dos três centros escolares, é de:
 - **Eletricidade – 150 €;**
 - **Água – 60 €;**
 - **Gás – No centro escolar de Resende, porque o consumo é exclusivo da utilização da cozinha, será pago pelo adjudicatário o valor da fatura referente ao abastecimento do gás, relativamente aos outros centros escolares (S. Martinho de Mouros e S. Cipriano), o pagamento mensal resultará da leitura de consumos do contador instalado para controlo do gasto do gás nas cozinhas dos referidos centros escolares;**

Cláusula 9.^a

Patentes, Licenças e Marcas Registadas

1. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade pública venha a ser demandada por, na execução do contrato celebrado, ter infringido, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, fica o adjudicatário obrigado a pagar a indemnização devida correspondente a todas as despesas que o Município de Resende devam efetuar e todas as quantias que devam pagar, seja a que título for, em consequência daquela infração.

Cláusula 10.^a

Dever de sigilo e proteção dados

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 5 anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, 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.

O Adjudicatário é obrigado a tratar todos os dados pessoais a que tiver acesso, de acordo com o previsto no regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais aprovado pelo Regulamento (EU) 2016/679 do parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016 (RGPD).

Secção II - Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 11.^a

Fiscalização da execução dos serviços

A fiscalização da execução dos serviços tem por finalidade, nomeadamente:

1. Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
2. Verificar se o pessoal se encontra devidamente equipado e preparado;
3. Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal;
4. Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II do presente caderno de encargos;
5. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

Artigo 12.º

Auditoria

1. O adjudicatário obriga-se a permitir que a entidade adjudicante, ou o seu representante em cada escola, audite os serviços prestados objeto do contrato.
2. Tudo o que não esteja de acordo com as vinculações contratuais, ou com a boa prática corrente, pode ser rejeitado, no todo ou em parte pela Entidade Adjudicante.
3. O exercício do direito de auditoria por parte da Entidade Adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.
4. Para que o serviço prestado possa ser auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, em cada refeitório e em cada dia que seja fornecido o serviço.

Cláusula 13.^a

Condições de Pagamento

1. A quantia devida pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula anterior, deve ser paga após a receção por este município da correspondente fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva, devendo a sua data de vencimento apresentar um prazo de pelo menos 30 dias.
2. Para o efeito do número anterior, considera-se vencida a obrigação com a entrega dos bens objeto do contrato.
3. Em caso de discordância, relativamente aos valores indicados nas faturas, a entidade adjudicante, comunicará ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. As faturas devem conter as seguintes informações:
 - a) Designação e endereço do adjudicatário;
 - b) Data e número da fatura;
 - c) A referência e designação do procedimento ou a requisição externa, se aplicável;

- d) O preço antes e depois de todos os impostos;
 - e) A taxa e o valor do imposto sobre o valor acrescentado (IVA);
 - f) Referência ao número de compromisso.
5. As faturas que não cumpram estas disposições podem ser devolvidas.
6. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos n.ºs 1 e 4 da presente cláusula, as faturas serão pagas através de cheque ou transferência bancária.

Cláusula 14.^a

Representação da entidade adjudicante

A entidade adjudicante é representada em cada centro escolar pelo responsável indicado por esta ao adjudicatário.

Capítulo III - Penalidade Contratuais e Resolução

Cláusula 15.^a

Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário, sem prejuízo do seu direito de rescindir o contrato, o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento.
2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária que poderá ir até 20% do valor contratual.
3. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
4. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

5. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 16.^a

Casos Fortuitos, de Força Maior ou Conflitos Laborais

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havido como incumprimento, a não realização pontual das prestações e ou obrigações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, devidamente comprovado e aceite, entendendo-se como tal as circunstâncias ou acontecimentos, imprevisíveis e excepcionais, independentes das vontades das partes, e que não derivem de falta ou negligência de qualquer delas, que impossibilitem a respetiva realização, porquanto alheios 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, caso se verifiquem 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, nomeadamente:
 - 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 adjudicatário 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais.

- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias ou acontecimentos que possam consubstanciar casos de força maior deve ser, imediatamente, comunicada à outra parte, por escrito, informando sobre o prazo previsível para restabelecer a situação.
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.
6. Em caso de greve ou outros conflitos de trabalho, limitados à/s empresa/s do adjudicatário, serão aplicadas as penalidades previstas na cláusula 15.^a por não cumprimento das obrigações contratuais.

Cláusula 17.^a

Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. A entidade adjudicante pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e o adjudicatário.
3. O direito de resolução exerce-se mediante notificação, por carta registada com aviso de receção, dirigida ao adjudicatário, da qual consta a indicação da situação de incumprimento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar do seu conhecimento pela entidade adjudicante.
4. A resolução do contrato não prejudica o direito à indemnização que caiba à entidade adjudicante, nos termos gerais de direito.

Capítulo IV – Caução e Seguros

Cláusula 18.^a

(Caução)

Ao contrato não é exigível a prestação de caução.

Cláusula 19.^a

(Seguros)

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

Capítulo V - Resolução de Litígios

Cláusula 20^a

Foro Competente

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

Capítulo VI - Disposições Finais

Cláusula 21.^a

Subcontratação e Cessão da Posição Contratual

1. A subcontratação pelo adjudicatário e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do CCP.
2. Caso o adjudicatário, por razões de natureza excecional, necessite de realizar quaisquer partes de serviços por subadjudicação ou por tarefa, requererá previamente, como indicado no número anterior, a autorização à entidade adjudicante, indicando o fornecedor, prestador ou tarefeiro a que pretende recorrer. Deve fazer acompanhar tal solicitação de elementos comprovativos e esclarecedores da necessidade invocada e da capacidade e competência do subadjudicatário que propõe.
3. A entidade adjudicante reserva-se no direito de aceitar ou não a utilização dos subadjudicatários propostos, tendo em consideração o previsto no artigo. 320.º do CCP.
4. No caso de existir subcontratação, o cocontratante permanecerá integralmente responsável perante a entidade adjudicante, pelo exato e pontual cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.

Cláusula 22.^a

Comunicações e Notificações

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

Cláusula 23.^a

Contagem de Prazos

Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e feriados, salvo indicação expressa em contrário.

Cláusula 24.^a

Gestor do Contrato

Para acompanhar permanentemente a execução do contrato é nomeado gestor do contrato Dr. Rogério José Pinto.

Cláusula 25.^a

Legislação Aplicável

O presente contrato é regulado pelo Código dos Contratos Públicos, bem como pelas disposições legislativas e regulamentares aplicáveis, de acordo com a natureza dos bens e serviço a contratar, vigentes na legislação portuguesa.

PARTE II – CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 26.^a

(Especificações técnicas do serviço)

1. As refeições fornecidas devem assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades da população escolar, segundo princípios preconizados pelas normas de alimentação definidas pelo Ministério da Educação e na observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios.
2. A preparação, transformação, fabrico, embalagem, distribuição, manuseamento ou colocação à disposição do público consumidor de géneros alimentícios devem realizar-se em condições de higiene, de acordo com o regulamento da higiene dos géneros alimentícios, nos termos do n.º1, do artigo 2.º, do Decreto – lei n.º 67/98, de 18 de Março, e demais legislação em vigor aplicável.
3. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
4. O Município de Resende disponibilizará as instalações dos refeitórios dos centros escolares de S. Martinho Mouros, Resende e S. Cipriano, a prestação do serviço.
5. O fornecimento de refeições inclui a confeção de todas as refeições que devem ser confeccionadas nos refeitórios de cada Centro Escolar que se encontram equipados para os efeitos e devem cumprir as orientações definidas pela Direção Geral da Educação – sobre as ementas e refeitórios escolares, que neste momento está em vigor através da **circular nº3097/DFE/2018** – <http://www.dge.mec.pt/noticias/educação-saude/orientacoes-sobreementas-e-refeitorios-escolares-2018>).

Cláusula 27.^a

(Ementas)

1. As refeições objeto contrato deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confecção, segundo ementas para um mês (devendo ser especificadas 5 semanas) a aprovar antecipadamente pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 15 dias. As captações a praticar (**Anexo 2**) e a Lista de Alimentos Autorizados (**Anexo 1**) são as definidas pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares, que neste momento está em vigor através da **circular nº3097/DFE/2018**, para alunos dos jardins de infância e 1º ciclo do ensino básico (JI /1º CEB).
2. A entidade adjudicante reserva-se o direito de propor, a qualquer momento, todas as alterações que considerem justificadas.
3. No processo de empratamento, deve ser cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à captação. No entanto, deverá ser dada a possibilidade de as crianças repetirem a refeição sempre que o solicitem.
4. A composição da **ementa diária** é a seguinte:
 - 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É obrigatória canja e sopa de peixe, no mínimo duas vezes por mês, nas captações previstas;
 - 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes adequados à ementa;
 - Os legumes crus devem ser servidos diariamente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.

Para tempero, deverão estar disponíveis: azeite extra virgem, vinagre e/ou vinagre balsâmico e cebola laminada em embalagem adequada ao tempero e limão em metades.

 - 1 pão de “mistura” do dia, não sujeito a pré-congelação, embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
 - Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época não se podendo verificar semanalmente qualquer repetição e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, pudim / gelatina de origem vegetal / gelado de leite ou iogurte de aromas), uma vez por semana;

- Água (única bebida permitida) servida diretamente da rede ou através de jarros que deverão ser cobertos.

5. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório:

- 1 prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada
- Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados
- 1 prato de aves ou criação
- 1 prato à base de leguminosas
- 1 prato de peixe à posta

Mensalmente obrigatório:

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne

6. Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- 6.1. Das ementas definidas consta obrigatoriamente a respetiva ficha técnica que indica a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor calórico, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
- 6.2. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, e apresentada à entidade adjudicante com pelo menos 15 dias de antecedência. A mesma deverá ser afixada na escola acompanhada pela respetiva ementa, em lugar ou lugares bem visíveis para os alunos;
- 6.3. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta;
- 6.4. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGE, não podem ser utilizados na composição das ementas, sem prévia autorização da entidade adjudicante;

-
- 6.5. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da região;
- 6.6. A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre possível (sob solicitação da entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões;
- 6.7. As ementas devem ser enviadas via e-mail para a entidade adjudicante e para o Agrupamento de Resende com 15 dias de antecedência para posterior publicação nas respetivas páginas;
- 6.8. 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”.
7. Quando devidamente justificadas por prescrição clínica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia ou sucedâneos.
8. As ementas previstas, não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que estar sujeita às regras gerais estabelecidas pela DGE para os refeitórios escolares, nomeadamente quanto às captações estabelecidas, e à lista dos Alimentos Autorizados.
9. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente sopa, legumes e fruta, incentivando os alunos a colocar esses produtos no tabuleiro e a ingeri-los em quantidades equilibradas, não sendo legítimo que qualquer funcionário do adjudicatário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente na sua frente, deve ou não deve comer “adaptando” as quantidades em função disso.
10. De acordo com o ponto anterior, os funcionários do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas captações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de, na confeção das refeições, serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas de acordo com fichas técnicas e Circular nº3097/DFE/2018 - Orientações sobre ementas e refeitórios escolares.

11. Considerando a perspetiva pedagógica, referenciada no ponto 10, os funcionários que se encontram ao serviço do refeitório devem obter orientação da direção escolar para que não se verifiquem contradições entre a ação desenvolvida no refeitório e o projeto educativo da escola. A adequação das competências dos funcionários, por via formativa, ou outra, a um perfil capaz de contactar com a população escolar revela-se essencial a uma boa prestação do serviço, podendo verificar-se colaboração na deteção de comportamentos alimentares considerados desadequados.

Cláusula 28.^a

(Matéria-prima alimentar)

1. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo 2 vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.
2. A matéria-prima alimentar fresca, refrigerada ou descongelada não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade. O equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos, mas apenas à manutenção de produtos já congelados.
3. A entrega dos bens alimentares não pode coincidir com o período de recreio e de almoço das crianças.

Cláusula 29.^a

(Preparação e arrumação das instalações)

1. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.
2. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação diários realizados ao longo dos períodos letivos, estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:
 - 2.1.- por forma a que o seu funcionamento se inicie nas melhores condições, nos quatro dias antes do início do fornecimento das refeições - início do ano letivo;

2.2. nos quatro dias após o encerramento ou nos quatro dias anteriores à reabertura - períodos de interrupção letiva.

Cláusula 30.^a

(Formação)

1. O adjudicatário deverá garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.
2. A formação destinada aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

2.1 Sistema HACCP;

2.2. Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal; das estruturas; dos equipamentos;

2.3. Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;

2.4. Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;

2.5. Relacionamento interpessoal;

2.6. Incentivo a uma Alimentação saudável

Cláusula 31.^a

(Pessoal)

1. O número e categorias dos trabalhadores em serviço em cada refeitório não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.
2. O adjudicatário será ainda responsável pela gestão do pessoal existente, independentemente do vínculo de trabalho que tenha com o adjudicante, assegurando as tarefas de confeção e serviço das refeições, sendo da responsabilidade da **entidade adjudicante** o serviço à mesa e acompanhamento das crianças durante o período da refeição.

3. O adjudicatário deverá providenciar a substituição do pessoal, em caso de necessidade (férias e faltas), de forma a garantir a qualidade do serviço prestado e mantendo sempre ao serviço o mesmo número de funcionários.
4. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, bem como pela reparação de prejuízos por ele causados nas instalações, equipamento e material a terceiros.
5. 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, sendo imputáveis ao adjudicatário todas sanções e encargos legais pelo incumprimento das mesmas.
6. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, chinelos/sapatos ortopédico antiderrapante de cor branca, e luvas descartáveis e protetor naso-bocal, a expensas do adjudicatário.
7. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
8. É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho.
 - 8.1- Estagiários, não poderão ser considerados como pertencentes ao mapa de pessoal;
9. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
10. O adjudicatário 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.

11. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

Cláusula 32.^a

(Instalações, equipamento e material)

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, **conforme mapa de inventário Anexo 3**.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.
3. O adjudicatário 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.
4. É da responsabilidade do adjudicatário quaisquer reparação de equipamentos utilizados, que constem da lista de equipamentos disponibilizados pelo Município, ou não, em resultado de avaria, danificação, ou outras, independentemente da natureza do sinistro que originou tal situação. Sendo também da responsabilidade do adjudicatário a contratualização do seguro específico que cubra sinistros nos referidos equipamentos.
5. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
6. No início da prestação do serviço deverá a entidade adjudicante entregar ao adjudicatário o inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. No final do serviço, deverá a entidade adjudicante, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização do inventário.
7. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

8. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações, limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
9. Constituirão encargos do adjudicatário os consumos de eletricidade, água e gás, sendo que o valor mensal a pagar, pelo conjunto dos três centros escolares, é de:
- Eletricidade – 150 €;
 - Água – 60 €;
 - Gás – No centro escolar de Resende, porque o consumo é exclusivo da utilização da cozinha, será pago pelo adjudicatário o valor da fatura referente ao abastecimento do gás, relativamente aos outros centros escolares (S. Martinho de Mouros e S. Cipriano), o pagamento mensal resultará da leitura de consumos do contador instalado para controlo do gasto do gás nas cozinhas dos referidos centros escolares.
10. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
11. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
12. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.
13. O adjudicatário terá que possuir, em cada refeitório, Kits de visita e 1 kit de testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura, com um mínimo de 12 elementos.
14. Garantir as condições e o equipamento necessário ao cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.

Cláusula 33ª

(Controlo)

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas) quer aos representantes da escola quer aos técnicos da entidade adjudicante eventualmente presentes, sem prejuízo dos serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados, no princípio, no meio e no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita dos pratos servidos e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração.
4. 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.

Cláusula 34.ª

(Execução e distribuição)

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. O adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante em cada refeitório, e em cada dia que seja fornecido o serviço, sem qualquer encargo para a entidade adjudicante, duas refeições

completas do prato confeccionado e demais componentes da ementa, respeitando escrupulosamente as captações, para permitir que dois adultos designados pela entidade adjudicante, possam, depois do seu consumo, apreciar a qualidade do serviço prestado.

Cláusula 35.^a

(Verificação da execução)

1. A verificação da execução do serviço tem por finalidade, nomeadamente:
 - 1.1. Verificar se a execução do serviço de refeições está a ser prestada em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
 - 1.2. Verificar se o pessoal se encontra devidamente preparado;
 - 1.3. Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal.
 - 1.4. Verificar o cumprimento da qualidade, das captações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos ;
 - 1.5. Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.
2. A verificação da execução, quantitativa e qualitativa, a efetuar no âmbito do direito de auditoria, é efetuada normalmente por elementos da escola devendo efetuar-se registos de tal verificação.
3. A verificação quantitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - 3.1. Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
 - 3.2. Dos componentes do prato com as quantidades estabelecidas na ficha técnica da refeição.
4. A entidade adjudicante pode efetuar, sempre que o entender e sem aviso prévio, a pesagem dos géneros destinados à confeção.
5. A verificação qualitativa, tem por objetivo comprovar a conformidade:

-
- 5.1 Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e no respeito das especificações estabelecidas para refeitórios escolares pela DGE, nomeadamente a Lista dos Alimentos Autorizados;
- 5.2 Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.
6. No âmbito do direito de auditoria a avaliação quantitativa e qualitativa da refeição é imprescindível para se proceder à verificação do serviço prestado em cada refeitório, sendo necessário dar conhecimento da mesma ao responsável local do refeitório.

Cláusula 36.^a

(Verificação da distribuição)

1. O representante da entidade adjudicante deverá assistir diariamente à distribuição das refeições.
2. O representante do adjudicatário é responsável, diariamente, pelo controlo da distribuição das refeições.
3. A ausência do representante do adjudicatário não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
4. Sempre que, na Escola, se verifique que a comunicação com os representantes da empresa não está a permitir resolver situações detetadas e comunicadas, ou que, de forma reiterada, se verificam situações violadoras do Caderno de Encargos, a Escola deve preencher uma reclamação permitindo a intervenção dos serviços da entidade adjudicante, que devem avaliar a necessidade de propor, para estes casos, as penalidades previstas.

Cláusula 37.^a

(Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos)

1. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, responsável da Escola deve:

- 1.1. Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no número 3 da cláusula 33.^a;
- 1.2. Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea seguinte;
- 1.3. Contactar, de imediato, a autoridade de saúde da área;
- 1.4. Informar, os responsáveis dos serviços da entidade adjudicante.
- 1.5. Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

ANEXOS

ANEXO 1 – Lista de Alimentos Autorizados

ANEXO 2 – Capitações dos Alimentos

ANEXO 3 - Mapa de Inventário

ANEXO 1

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

1 - CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei n.º 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 (exceto ponta da 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

"Concurso público para fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 – CPU_04/2020"

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

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

"Concurso público para fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 – CPU_04/2020"

1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

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

- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- o Proteínas de soja hidratada;

- o Condimentos;

- o Sal;

- o Salsa hidratada;

- o Flocos de aveia hidratados;

- o Fibra vegetal;

- o Cebolas tostadas.

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

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

- A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- o Proteínas de soja hidratada;

- o Condimentos;

- o Sal;

o Salsa hidratada;

o Flocos de aveia hidratados;

o Fibra vegetal;

o Cebolas tostadas.

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

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

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

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3

“Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

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

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

2 - CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

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

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

- Perna limpa;
- Pá limpa;
- Lombo.

2.4 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

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

5 - CARNE DE AVES

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

- Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.
- Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;

- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

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 / lote;
- modo de conservação;
- durabilidade mínima.

6.1 - Chouriço de carne

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

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

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

6.2 - Farinheira

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

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

6.3 - Alheira

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

6.4 - Presunto

- “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

- Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - Croquetes de carne

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

7.2 - Pastéis de bacalhau

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

8 - OVOS

- Ovo pasteurizado

para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

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

- Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso ≥ 63 g e <73 g)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

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

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 transmitam cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

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

9.2 - Conservação

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

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- Assar/gratinar/estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.

- Migas a granel.

9.5 - ATUM

- Atum em pedaços, em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

- Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigões), congelados.

10 - ARROZ

- Do tipo extralongo, agulha.
- Do tipo carolino (exclusivamente para a confecção de arroz doce).

11 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha;
- Canelones.

12 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho;
- Grão;
- Favas: frescas ou congeladas;
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas;
- Lentilhas.

13 - FARINHA DE TRIGO

- De 1.^a qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

14 - BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.

Para a confecção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confecção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

15 - HORTÍCOLAS

- Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3 , e/ou congelados.

16 - SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 3., devem ser utilizados os processos de desinfecção adequados.

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

17 - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Sal, limão, alho.

- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.

- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimentão-doce.

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

18 - COGUMELOS

- Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

19 - AZEITONAS

- Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

20 - AZEITE FINO

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

21 - BANHA

- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

22 - ÓLEO REFINADO

- Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.

- Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

23 - SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 Kg.

24 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

- Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata.

25 - LEITE DE VACA

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

26 - GELADO DE LEITE

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

27 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

A gelatina deverá ser confeccionada na própria escola.

28 - PUDIM

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea.

Em qualquer dos casos deverá ser confeccionado na própria escola.

29 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser (caseira) ou de preparação instantânea.

Em qualquer dos casos deverá ser confeccionada na própria escola.

30 - IOGURTE

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

31 - NATAS

Ultrapasteurizadas

32 - PÃO DE MISTURA

- Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.

O pão deve possuir a seguinte composição:

o 15% de centeio farinha tipo 130

o 35% de farinha tipo 65

o 35% de farinha tipo 200

o água

o 0,4% de sal

o levedura.

- Pão regional (para utilização exclusiva em açordas).

33 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1 kg.

34 - BROA

Broa de milho.

35 - AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg.

36 - MAIONESE

- Pasteurizada, em doses individuais.

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 1 - FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Alperce / Damasco	120 g 2 unidades
Ameixa	120 g 2 unidades
Ananás / Abacaxi	130 g 1 rodela
Banana	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 taça
Citrinos: Clementina/Tangerina	170 g 2 unidades
Laranja	170 g 1 unidade
Figo	120 g 2 unidades
Kiwi	120 g 2 unidades
Maçã	170 g 1 unidade
Melancia	180 g 1 fatia

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 - FRUTOS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Melão	170 g 1 fatia
Meloa	180 g ¼ meloa
Morango	120 g 1 taça
Nêspera	120 g 2 unidades
Pera	170 g 1 unidade
Pêssego / Nectarina	120 g 1 unidade
Uva de mesa	130 g 1 taça

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Abóbora para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	60 g 40 g	
Agrião para: - Salada mista - Sopa (não base)	25 g 40 g	
Alface para: - Salada mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 40 g 30 g	
Alho	q.b.	
Alho francês para: - Sopa (base) - Sopa (não base)	50 g 40 g	
Batata para: - Assar - Cozer - Fritar - Jardineira/Caldeirada - Puré - Salada russa - Sopa	200 g 200 g 200 g 150 g 200 g 150 g 50 g	No caso de batata nova, re- tira-se à capitação indicada 10%
Beringela para: - Guarnição mista	40 g	
Beterraba para: - Salada mista	30 g	
Brócolos para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Salada mista	45 g 40 g 35 g	
Caldo verde para - Sopa (não base)	40 g	

(Capitações em bruto)

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

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Cebola para: - Arroz - Estufados/Assados - Sopa (não base) - Tempero - Ceboladas	20 g 25 g 25 g 10 g 30 g
Cenoura para: - Arroz - Guarnição mista - Jardineiras/Estufados - Salada mista - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 40 g 40 g 30 g 50 g 45 g 30 g
Cogumelos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	50 g 40 g
Couve-de-bruxelas para: - Guarnição mista	30 g
Couve-flor para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	45 g 40 g
Couves (Lombarda, Galega, Repolho, Coração, etc...) para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	60 g 40 g
Couve portuguesa para: - Guarnição mista - Sopa (não base) - Arroz	75 g 40 g 30 g
Couve roxa para: - Salada mista	25 g

(Capitações em bruto)

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

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Curgetes para: - Guarnição mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	40 g 50 g 30 g
Ervilhas para: - Arroz - Guarnição base - Guarnição (leguminosas/hortícolas) - Jardineiras - Salada russa - Sopa (base) - Sopa (não base)	30 g 75 g 50 g 45 g 50 g 55 g 30 g
Espargos para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	60 g 30 g
Espinafres para: - Esparregado - Guarnição base - Sopa (não base)	120 g 150 g 40 g
Favas para: - Guarnição base - Sopa (não base)	75 g 50 g
Feijão-verde para: - Guarnição mista - Jardineira - Sopa (não base)	40 g 40 g 40 g
Feijão seco para: - Arroz - Guarnição mista - Sopa (não base)	20 g 40 g 40 g
Grelos para: - Arroz - Guarnição base - Sopa (não base)	40 g 90 g 40 g

(Capitações em bruto)

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

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Grão-de-bico para: - Guarnição base - Sopa (não base)	60 g 40 g
Juliana para: - Sopa (não base)	80 g
Lentilhas para: - Sopa (não base)	25 g
Milho para: - Guarnição mista - Salada mista	25 g 35 g
Nabiça para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	75 g 50 g
Nabo (cabeça) para: - Salada mista - Guarnição mista - Sopa (não base)	20 g 20 g 20 g
Pepino para: - Salada mista	30 g
Pimento para: - Arroz - Caldeirada - Salada mista - Sopa	10 g 10 g 20 g 5 g
Rabanete para: - Salada mista	10 g
Rúcula para: - Salada mista	30 g

(Capitações em bruto)

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

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Tomate para:	
- Arroz	35 g
- Estufados/Assados	35 g
- Salada mista	40 g
- Sopa (base)	60 g
- Sopa (não base)	40 g

(Capitações em bruto)

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

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 3 – ARROZ E MASSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Arroz para: - Doce - Guarnição base - Guarnição + leguminosas/hortícolas - Sopa	20 g 60 g 45 g 5 g
Massas para: - Guarnição base - Guarnição mista - Canelones - Lasanha - Sopa com hortaliça - Sopa sem hortaliça	60 g 40 g 2 “tubos” 3 placas (em média) 15 g 20 g

(Capitações em bruto e cru)

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 4 - PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Sopa de peixe	50 g	
Abrótea (s/ cabeça) - Sem ovo - Com ovo	130 g 110 g	Com 1 ovo cozido
Arinca (s/ cabeça)	110 g	
Atum de conserva - Salada mista - Salada com maionese - Arroz - Massa	 75 g 75 g 75 g 120 g	Os valores apresentados são com o atum escorrido Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido Com 1 ovo cozido (picado)
Bacalhau - Arroz - Assar/Gratinar - Cozer com ovo - Cozer sem ovo - Estufado/Caldeirada - Fritar - Gomes de Sá - À Brás - Pataniscas - Pastéis (industriais) - Meia desfeita de bacalhau com ovo	 130 g 140 g 105 g 130 g 130 g 130 g 115 g 110 g 100 g (3 unidades) 100 g (3 unidades) 100 g	Com 1 ovo cozido Com ½ ovo Com 1 ovo Com ½ ovo
Badejo (s/ cabeça)	130 g	
Besugo (s/ cabeça)	150 g	
Caldeirada	150 g	3 espécies no mínimo
Carapau	165 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 4 - PESCADO (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Cardeal (s/ cabeça)	130 g	
Cherne (s/ cabeça)	130 g	
Corvina (s/ cabeça)	130 g	
Dourada	150 g	
Maruca (s/ cabeça)	130 g	
Mero (s/ cabeça)	130 g	
Palmeta (s/ cabeça)	130 g	
Pampo (s/ cabeça)	130 g	
Pargo (s/ cabeça)	130 g	
Peixe-espada (s/ cabeça)	130 g	
Perca (s/ cabeça)	130 g	
Pescada (n.º 3 a n.º 5) (s/ cabeça)	130 g	Com ½ ovo
- P/ Salada do mar	115 g	
- P / Arroz	130 g	
- Filetes/Lombos	125 g	
- Filetes de pesca-da panados	1 unidade (≈130 g)	
- Barrinhas de pesca-da panadas	4 unidades (≈120 g)	
Raia		
- Filetes sem pele	125 g	
Salmão (s/ cabeça)	135 g	
- Lombos	125 g	
Sardinha	160 g	
Solha (s/ cabeça)	130 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 4 - PESCADO (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Tamboril - Lombos (P/ Arroz)	125 g	
Outras Espécies - Peixe médio (s/ cabeça)	135 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 5 - MOLUSCOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Chocos (limpos)	180 g
Lulas - Estufadas/Caldeirada - Arroz à Valenciana	180 g 45 g
Polvo - Arroz - Filetes/Assar	180 g 225 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 6 - MARISCO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Amêijoia (com casca)	75 g
Berbigão (miolo – P/ incorporação)	20 g
Camarão (miolo – P/ incorporação)	25 g
Mexilhão (miolo – P/ incorporação)	20 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 30% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 7 - CARNE DE VACA - diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Assar	120 g
Bife	120 g
Escalopes	120 g
Estufar sem osso	120 g
P/ Cozido à Portuguesa	45 g
P/ Feijoada/Rancho	60 g
Arroz de carnes	60 g
Arroz à Valenciana	45 g
Jardineira	120 g
Almôndegas (industriais)	120 g (4 unidades de 30 g)
Hambúrguer (industriais)	120 g (2 unidades de 60 g)
Picada para:	
- Empadão	120 g
- Rolo de carne	120 g
- Bolonhesa	110 g
- Lasanha/Canelones	120 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 8 - CARNE DE PORCO - diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Assar/Pernil	120 g	
Assar/Lombo	120 g	
Costeletas	150 g	
Estufar	120 g	
Febras	120 g	
P/ Cozido à Portuguesa (limpa)	45 g	
P/ Feijoada/Rancho	60 g	
P/ Tortilha	60 g	Com 2 ovos
Arroz de carnes	60 g	
Arroz à Valenciana	45 g	
à Alentejana	120 g	
à Portuguesa	120 g	
Rojões	120 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 8 - CARNE DE PORCO - diversas utilizações (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Orelha/Chispe para: - Cozido à Portuguesa/ Feijoada/Rancho	20 g	
Produtos de Salsicharia p/ Cozido à Portuguesa - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	15 g 10 g 10 g 10 g	
Produtos de Salsicharia p/ Feijoada/Rancho/Arroz de carnes - Chouriço de carne - Farinheira - Outros enchidos - Bacon	15 g 10 g 10 g 10 g	

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 9 - AVES - diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Frango - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - Canja - P/ Cozido à portuguesa - Jardineira - Arroz de frango - Salada de frango (peito de frango)	165 g 120 g 165 g 165 g 40 g 65 g 165 g 165 g 90 g	¼ de frango Com 1 ovo
Peru - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - Espetada (bife)	165 g 120 g 165 g 165 g 120 g	
Pato - Assar - Estufar - Arroz de pato	200 g 200 g 190 g	

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 10 - OVOS - diversas utilizações

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
	JI / 1.º CEB	
Ovos - Cozidos - Mexidos - Omelete/Tortilha - P/ à Braz	1 unidade 1 unidade 1 unidade 1 unidade	Em natureza Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 11 - COELHO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Coelho	
- Assar	180 g
- Arroz	180 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 12 - BORREGO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Borrego / Cabrito	
- Estufar/Caldeirada	195 g
- Arroz	195 g

(Capitações em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10 a 25% nas capitações, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 13 - GORDURAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Azeite	
- Sopa	3 ml
- Estufados/Assados/Gratinados	3 ml
- Tempero (saladas/cozidos)	5 ml
Óleo	
- Amendoim	10 ml
- Girassol	10 ml

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 14 - ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS, MOLHOS E CONDIMENTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Ervas aromáticas	q.b.
Molhos	
- Vinagre	20 g (1 unidade individual)

ANEXO 2

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 15 - SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Sal	≤ 0,2 g

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 16 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
Leite para: - Puré - Leite creme	35 ml 200 ml
Açúcar	4 a 6 g
Pão - de mistura - Regional (para açordas)	45 g 115 g
Pão ralado	q.b.
Broa	q.b.
Farinha de trigo	q.b.

ANEXO 2
CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS
TABELA 17 – SOBREMESAS DOCES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES
	JI / 1.º CEB
logurtes - Aromas	125 ml
Pudim	200 ml
Gelatina	200 ml
Mousse	200 ml
Gelado de leite	150 ml.
Outras sobremesas	200 ml

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de Resende

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12328	Armário frigorífico de conservação, c/temperatura de +1°C a +8°C	Bom
12329	Armário frigorífico de conservação, c/temperatura de +1°C a +8°C	Bom
12338	Máquina de descascar batatas, c/capacidade de 10Kg/Op	Bom
12345	Máquina cortadora de hortaliças, de construção em liga de alumínio	Bom
12355	Bloco motor c/velocidade de 9000 R.P.M.	Bom
12356	Braço triturador, c/comprimento de 450 mm	Bom
12358	Placa de corte em rilene de constituição higiénica, de cor branca	Bom
12359	Placa de corte em rilene de constituição higiénica, de cor branca	Bom
12360	Armário p/esterilização de facas, em aço inox 18/8	Bom
12363	Fogão industrial a gás c/6 queimadores (3080+30135)	Bom
12370	Forno convector a gás, c/capacidade de 6 tabuleiros	Bom
12371	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12372	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12373	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12374	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12375	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12376	Tabuleiro GN 1/1 65	Bom
12377	Grelha GN 1/1	Bom
12378	Grelha GN 1/1	Bom
12379	Grelha GN 1/1	Bom
12380	Grelha GN 1/1	Bom
12381	Grelha GN 1/1	Bom
12382	Grelha GN 1/1	Bom
12384	Fogareiro industrial a gás Tipo MEIRELES	Bom
12385	Fritadeira mergulhante a gás	Bom
12386	Grelhador de contacto a gás	Bom
12387	Módulo de apoio aberto, em aço inox 18/8	Bom
12388	Marmita a gás, de aquecimento indirecto	Bom
12389	Apanha-fumos (Hotte), tipo central	Bom
12390	Sistema de ventilação	Bom
12325	Bancada em aço inox 18/8, c/5 gavetas na vertical	Bom
12326	Prateleira superior de parede, lisa, em aço inox 18/8	Bom
12327	Prateleira superior de parede, lisa, em aço inox 18/8	Bom
12330	Lava-mãos em aço inox 18/8, c/cuba 0340x140 mm	Bom
12331	Insecto caçador parietal, de construção em plástico moldado	Bom
12332	Insecto caçador parietal, de construção em plástico moldado	Bom
12337	Mesa de apoio à descascadora, em aço inox 18/8	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de Resende (continuação)

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12339	Bancada em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300 mm	Bom
12340	Bancada em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300 mm	Bom
12341	Bancada em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300 mm	Bom
12342	Carro c/balde de detritos, c/pedal, c/capacidade p/50 litros	Bom
12344	Bancada em aço inox 18/8, c/gaveta, c/prateleira inferior	Bom
12357	Bancada em aço inox 18/8, c/prateleira inferior	Bom
12362	Bancada em aço inox 18/8, c/prateleira inferior	Bom
12364	Elemento self-service p/talheres, em aço inox 18/8	Bom
12365	Elemento self-service neutro, em aço inox 18/8	Bom
12366	Elemento caixa p/pão, em aço inox 18/8	Bom
12367	Elemento self-service aquecido, em aço inox 18/8	Bom
12368	Módulo de apoio aberto, em aço inox 18/8	Bom
12369	Mesa de apoio ao forno convector, em aço inox 18/8	Bom
13948	135-TABULEIRO PLASTICO 48x37 MONOCOLOR-VERMELHO	Bom
13949	135-TABULEIRO PLASTICO 48x37 MONOCOLOR-AZUL	Bom
13950	130-TABULEIRO PLASTICO 48x37 MONOCOLOR-VERDE	Bom
13951	400-PRATO RASO HOTEL Nº1-24 PORCELANA BRANCO	Bom
13952	400-PRATO SOPA BRANCO PORCELANA	Bom
13953	400-PRATO DOCE BRANCO PORCELANA	Bom
13954	400-COPO TEMPERADO EMP.21 CL	Bom
13955	400-SALADEIRA ANTI CHOQUE EMPILHÁVEL 09	Bom
13956	400-FACA DE MESA INOX LISA	Bom
13957	400-GARFO DE MESA INOX LISO	Bom
13958	400-COLHER DE MESA INOX LISA	Bom
13959	400-FACA DE SOBREMESA INOX LISA	Bom
13960	400-GARFO DE SOBREMESA INOX LISO	Bom
13961	400-COLHER DE SOBREMESA INOX LISA	Bom
16357	120 COPOS DE VIDRO ANTI-CHOQUE EMPILHÁVEL 20CL	Bom
16465	100 TIGELAS DE PORCELANA FORTE P/SOPA DE 12CM	Bom
16466	100 COPOS DE VIDRO ANTI-CHOQUE DE 20 CL	Bom
12346	Disco, tipo SAMMIC, FCE2	Bom
12347	Disco, tipo SAMMIC, FC3	Bom
12348	Disco, tipo SAMMIC, FC6	Bom
12349	Disco, tipo SAMMIC, FC10	Bom
12350	Disco, tipo SAMMIC, FR3	Bom
	2 Tabuleiros de self-service c/baixa profundidade	Bom
	Bancada em aço inox 18/8, c/cuba de 500x800x300 mm	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de Resende (continuação)

ZONA DE LAVAGEM DE LOUÇA DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12395	Máquina de lavar louça de carregamento lateral	Bom
12391	Armário p/arrumo de louça, em aço inox 18/8	Bom
12392	Bancada de lavagem do tream, em aço inox 18/8	Bom
12393	Bancada em aço inox 18/8, c/prateleira inferior	Bom
12394	Bancada de saída de louça de máquina de lavar, em aço inox 18/8	Bom
12396	Bancada de entrada de louça na máquina de lavar, em aço inox 18/8	Bom
12397	Bancada de recepção de louça suja, em aço inox 18/8	Bom
12398	Carro c/balde de detritos, c/capacidade p/50 litros, em aço inox 18/8	Bom
12399	Carro p/transporte de tabuleiros, c/estrutura em tubo de aço inox AISI 304 de 25x25	Bom
12400	Carro p/transporte de tabuleiros, c/estrutura em tubo de aço inox AISI 304 de 25x25	Bom

ARRECADAÇÃO DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12354	Máquina universal de cozinha c/tigela c/6,7 litros em aço inox 18/8	Bom
14653	Picadora de carne, p/picar toda a especie de carnes cruas e cozinhadas	Bom
12318	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12319	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12320	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12321	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12322	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12323	Estrado p/tubérculos em PVC e c/dimensões de 500x500x45 mm	Bom
12324	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom
12383	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom

DESPENSA DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12312	Armário frigorífico de conservação, c/temperaturas de 0°C a +10°C, c/capacidade de 1500 litros	Bom
12313	Arca congeladora horizontal c/capacidade de 436 litros	Bom
12314	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom
12315	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom
12316	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom
12317	Estanteira em aço inox 18/8, c/prumos de suporte	Bom

VESTIÁRIO DO PESSOAL DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
12515	Mesa Dupla 120x60x66cm tipo Nautilus	Bom
13142	Cadeira em polipropileno 400cm de altura tipo Nautilus	Bom
13710	Cadeira em polipropileno 320cm de altura tipo Nautilus	Bom
13711	Cadeira em polipropileno 320cm de altura tipo Nautilus	Bom
13712	Cadeira em polipropileno 320cm de altura tipo Nautilus	Bom
13713	Cadeira em polipropileno 320cm de altura tipo Nautilus	Bom
13714	Cadeira em polipropileno 320cm de altura tipo Nautilus	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Cipriano

"Concurso público para fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 – CPU_04/2020"

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
14787	MESA EM AÇO INOX 18/8	Bom
16268	220 PRATOS EM PORCELANA HOTEL RASOS N.1 BRANCOS	Bom
16269	220 TIGELAS EM PORCELANA FORTE P/SOPA 12CM BRANCAS	Bom
16270	220 COPOS EM VIDRO ANTI-CHOQUE EMPILHAVEL 20CL	Bom
16271	150 SALADEIRAS EM VIDRO ANTI-CHOQUE 10 CM PªS/MESAS	Bom
16272	12 JARROS EM VIDRO P/ÁGUA DE 1,5L	Bom
16273	150 FACAS CROMONIQUEL P/CARNE	Bom
16274	150 GARFOS CROMONIQUEL P/CARNE	Bom
16275	150 COLHERES CROMONIQUEL P/SOPA	Bom
16276	150 COLHERES CROMONIQUEL PARA S/MESA	Bom
9213	ARMÁRIO FRIGORIFICO-temperatura de +1Ca+8C-capacidade 322litros	Bom
15042	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS DA MACINDAL	Bom
15043	PLACA DE CORTE EM RILENE DE COR BRANCA	Bom
15044	VARINHA MÁGICA INDUSTRIAL DA ROBOT COUPE	Bom
15045	MÁQUINA CORTADORA DE HORTALIÇAS DA ROBOTE COUPE	Bom
15047	PLACA DE CORTE EM RILENE DE COR VERDE	Bom
15052	PLACA DE CORTE EM RILENE DE COR VERMELHA	Bom
15055	SISTEMA DE VENTILAÇÃO DE AR	Bom
15056	FOGAREIRO INDUSTRIAL A GÁS DA MEIRELES	Bom
15057	FRIGIDEIRA MERGULHANTE A GÁS DA FAGOR	Bom
15059	FRY-TOP A GÁS DA MEIRELES	Bom
15060	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS COM 6 QUEIMADORES DA MEIRELES	Bom
15062	FORNO CONVECTOR MISTO ELÉTRICO DA FOINOX	Bom
15063	TABULEIRO GN	Bom
15064	TABULEIRO GN	Bom
15065	TABULEIRO GN	Bom
15066	TABULEIRO GN	Bom
15067	TABULEIRO GN	Bom
15068	TABULEIRO GN	Bom
15069	GRELHA GN	Bom
15070	GRELHA GN	Bom
15071	GRELHA GN	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Cipriano (continuação)

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
15072	GRELHA GN	Bom
15073	GRELHA GN	Bom
15074	GRELHA GN	Bom
15086	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DE CARREGAMENTO LATERAL DA COMPACK	Bom
15102	MISTURADORA DE COZINHA C/MOLA E C/BICA GIRATÓRIA	Bom
12343	CARRO c/balde de detritos,c/pedal,c/capacidade p/50 litros	Bom
15040	INSECTO CAÇADOR PARIENTAL EM AÇO INOX DA KOSMOS	Bom
15041	BANCADA DE APOIO À DESCASCADORA EM AÇO INOX	Bom
15048	BANCADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15050	INSECTO CAÇADOR PARIENTAL DA KOSMOS	Bom
15051	BANCADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15053	BANCADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15054	CARRO COM BALDE DE DETRITOS,COM PEDAL EM AÇO INOX DA MEIRELES	Bom
15058	MESA EM AÇO INOX 18/8, COM PARTELEIRAS INTERMÉDIAS E INFERIORES	Bom
15061	MESA EM AÇO INOX 18/8, COM PARTELEIRA INTERMÉDIA E INFERIOR	Bom
15075	MESA APOIO AO FORNO EM AÇO INOX 18/8	Bom
15076	ELEMENTO SELF-SERVICE PARA TALHERES,PÃO E TABULEIROS EM AÇO INOX 18/8	Bom
15077	ELEMENTO SELF-SERVICE C/4 CONTAINERS EM AÇO INOX 18/8	Bom
15078	ELEMENTO SELF-SERVICE C/PORTA DE CORRER EM AÇO INOX 18/8	Bom
15079	CARRO PARA TRANSPORTAR TABULEIROS COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	Bom
15080	CARRO PARA TRANSPORTAR TABULEIROS COM ESTRUTURA EM AÇO INOX	Bom
15081	BANCADA TOTALMENTE FECHADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15082	CARRO COM BALDE DE DETRITOS DA MEIRELES	Bom
15083	PRATELEIRA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15084	BANCADA ENTRADA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15085	INSECTO CAÇADOR PARIENTAL E AÇO INOX DA KOSMOS	Bom
15087	BANCADA SAÍDA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15088	CARRO COM BALDE DE DETRITOS EM AÇO INOX DA MEIRELES	Bom
15089	BANCADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15090	BANCADA EM AÇO INOX 18/8	Bom
15091	ARMÁRIO EM AÇO INOX 18/8 COM 3 PRATELEIRAS AMOVÍVEIS	Bom
15092	LAVA-MÃOS EM AÇO INOX 18/8 DA MEIRELES	Bom
	94 TABULEIROS EM PLÁSTICO DE COR AZUL	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Cipriano (continuação)

DESPENSA DO FRIO DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
15099	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8 COM PRUMOS DE SUPORTE	Bom
15100	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8 COM PRUMOS DE SUPORTE	Bom
15101	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8 COM PRUMOS DE SUPORTE	Bom
15095	ARCA CONGELADORA HORIZONTAL DA EUROFRED	Bom
15096	ARCA CONGELADORA HORIZONTAL DA EUROFRED	Bom
15093	ARMÁRIO FRIGORIFICO DE CONSERVAÇÃO DA MEIRELES	Bom
15094	ARMÁRIO FRIGORIFICO DE CONSERVAÇÃO DA MEIRELES	Bom
15049	PICADORA DE CARNE DA FAMA	Bom
15046	PACK DE 5 DISCOS DA MARCA ROBOT COUPE	Bom

ARRECADAÇÃO DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
15097	ESTRADO PARA TUBÉRCULOS EM PVC	Bom
15098	ESTRADO PARA TUBÉRCULOS EM PVC	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Martinho de Mouros

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
9214	ARMÁRIO FRIGORIFICO-temperatura de +1Ca+8C-capacidade 322litros	Bom
9248	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS c/6 QUEIMADORES(3080+30135)	Bom
9249	FOGAREIRO INDUSTRIAL A GÁS, c/ queimador duplo de alto rendimento em ferro fundido	Bom
9259	FORNO CONVECTOR A GÁS, c/ capacidade de 6 tabuleiros	Bom
9261	MARMITA A GÁS,de aquecimento indirecto,c/capacidade de 100 litros	Bom
9262	GRELHADOR de contacto a gás,c/ placa de grelhados mista	Bom
9263	FRITADEIRA mergulhante a gás,c/capacidade de 15+5 litros	Bom
9265	BANHO-MARIA a gás,de construção em chapa de aço inox 18/8	Bom
9216	MÁQUINA DE DESCASCAR BATATAS, c/capacidade de 10Kg/Op	Bom
9246	APANHA-FUMOS tipo central de construção em aço inox 18/8,3385x2250x750mm	Bom
9247	SISTEMA DE VENTILAÇÃO(comutador de 2 velocidades/cone em aço inox)	Bom
9274	MÁQUINA de lavar louça de carregamento lateral,c/capacidade de 1200 P/H	Bom
9281	FILTROS para a hotte compensada	Bom
9282	PAINEIS para tapar a rede de condutas da insuflação	Bom
14652	TRITURADOR MP 450 Ultra	Bom
9215	BANCADA em aço inox 18/8, c/4 gavetas na vertical 2200x600x850mm	Bom
9217	MESA de apoio à descascadora, em aço inox 18/8, 600x700x450mm	Bom
9220	BANCADA em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300mm dim:1200x700x850mm	Bom
9221	BANCADA em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300mm dim:1200x700x850mm	Bom
9222	BANCADA em aço inox 18/8, c/cuba de 500x500x300mm dim:1200x700x850mm	Bom
9223	BANCADA em aço inox 18/8, c/gaveta, c/prateleira inferior 1000x700x850mm	Bom
9233	BANCADA em aço inox 18/8, c/prateleira inferior 950x700x850mm	Bom
9241	BANCADA em aço inox 18/8 c/prateleira inferior 950x700x850mm	Bom
9242	PRATELEIRA superior de parede,lisa,em aço inox 18/8,2000x400x35mm	Bom
9243	PRATELEIRA superior de parede,lisa,em aço inox 18/8,2000x400x35mm	Bom
9260	MESA DE APOIO AO FORNO CONVECTOR, em aço inox 18/8	Bom

ANEXO 3

"Concurso público para fornecimento de refeições escolares nos refeitórios dos centros escolares do concelho de Resende, ano letivo 2020/2021 – CPU_04/2020"

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Martinho de Mouros (continuação)

COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
9264	MÓDULO de apoio aberto, em aço inox 18/8, c/ prateleira inferior	Bom
9266	CARRO c/balde de detritos, c/pedal, c/capacidade p/50 litros	Bom
9267	CARRO c/balde de detritos, c/pedal, c/capacidade p/50 litros	Bom
9269	ARMÁRIO p/esterilização de facas, c/porta em acrílico	Bom
9270	LAVA-MÃOS em aço inox, c/cuba 340x140mm, c/torneira misturadora	Bom
9271	BANCADA de recepção de loiça suja, em aço inox 18/8	Bom
9272	CARRO c/balde de detritos, c/capacidade p/50 litros, em aço inox 18/8	Bom
9273	BANCADA de entrada de louça na máquina de lavar, em aço inox 18/8	Bom
9275	BANCADA de saída de louça da máquina de lavar, em aço inox 18/8	Bom
9276	ARMÁRIO p/arrumo de louça, em aço inox 18/8	Bom
9277	BANCADA de lavagem do trem, em aço inox 18/8, c/ cuba de 800x500x300mm	Bom
9278	BANCADA em aço inox 18/8, c/prateleira inferior	Bom
9279	CARRO p/transporte de tabuleiros, c/estrutura em tubo de aço inox AISI 304 de 25x25	Bom
9280	CARRO p/transporte de tabuleiros, c/estrutura em tubo de aço inox AISI 304 de 25x25	Bom
11301	148 PRATOS RASO 25 CM 650/25 ECO REST	Bom
11302	171 COPOS EMPILHÁVEL 20 cl NORVEGE	Bom
11303	176 TIGELAS 12 230/12 ECO REST	Bom
16452	50 TIGELAS EM PORCELANA	Bom
9218	INSECTO caçador parietal, de construção em plástico moldado	Bom
9219	INSECTO caçador parietal, de construção em plástico moldado	Bom
9167	LOIÇAS PARA A CANTINA	Bom
8909	EQUIPAMENTO SELF-SERVICE C/ Tabuleiros plásticos	Bom
	6 Grelhas GN	Bom
	4 Tabuleiros GN	Bom

ANEXO 3

MAPA DE INVENTÁRIO

Relação dos Bens da Cozinha do Centro Escolar de S. Martinho de Mouros (continuação)

ARRECADAÇÃO DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
8915	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom
8916	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom

DESPENSA DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
8917	ARCA CONGELADORA HORIZONTAL c/capacidade de 436 litros	Bom
8918	ARMÁRIO FRIGORIFICO-temperaturas de 0°C a +10°C-capacidade 1500litros	Bom
8910	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom
8911	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom
8912	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom
8913	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom
8914	ESTANTERIA EM AÇO INOX 18/8,c/prumos de suporte,c/4 prat.altura	Bom

VESTIÁRIO DO PESSOAL DA COZINHA

Nº DE INVENTÁRIO	DESCRIÇÃO DO BEM	ESTADO
7222	Armário 1200x450x1700 c/3 Prateleiras	Bom

Resende, 04 de agosto de 2020

A Técnica Superior,
(Angelina Cardoso)