



CADERNO DE ENCARGOS



AJUSTE DIRETO REGIME GERAL



ESTARREJA
MUNICÍPIO

Município de Estarreja
www.cm-estarreja.pt

*Aquisição de Bens – Confeção, Fornecimento,
Transporte e Distribuição de Refeições
Escolares e Refeições nos Estabelecimentos
de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino
Básico da Rede Pública do Concelho de
Estarreja – ADNB_011/2020*

*Praça Francisco Barbosa
Telefone e Fax: 234 840 600*

*geral@cm-estarreja.pt
aprovisionamento@cm-estarreja.pt*

setembro de 2020

CADERNO DE ENCARGOS

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL - Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

ÍNDICE

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS

1. Disposições Gerais:

- 1.1. Identificação do procedimento
- 1.2. Objeto
- 1.3. Forma e documentos contratuais
- 1.4. Condições de adjudicação e de contratação
- 1.5. Gestor de contrato
- 1.6. Prazo contratual
- 1.7. Locais de execução do serviço
- 1.8. Requisitos do fornecimento
- 1.9. Número estimado de refeições e preços

2. Obrigações contratuais do adjudicatário:

- 2.1. Obrigações principais do adjudicatário
- 2.2. Segurança, higiene e saúde no trabalho
- 2.3. Conformidade e operacionalidade do serviço
- 2.4. Verificação e aceitação da prestação de serviço
- 2.5. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário
- 2.6. Responsabilidade
- 2.7. Patentes, licenças e marcas registadas

3. Dever de Sigilo

- 3.1. Objeto do dever de sigilo
- 3.2. Prazo do dever de sigilo

4. Obrigações contratuais da entidade adjudicante:

- 4.1. Obrigações da entidade adjudicante
- 4.2. Preço base do procedimento
- 4.3. Preço contratual
- 4.4. Faturação
- 4.5. Condições de pagamento
- 4.6. Atrasos nos pagamentos

5. Fiscalização:

- 5.1. Direito de Auditoria
- 5.2. Fiscalização da Execução dos Serviços
- 5.3. Contratação de Consultorias Externas

6. Penalidades contratuais e resolução:

- 6.1. Penalidades contratuais
- 6.2. Casos fortuitos e de força maior
- 6.3. Resolução por parte da entidade adjudicante
- 6.4. Resolução por parte do prestador de serviços

7. Caução e Seguros:

- 7.1. Prestação da Caução
- 7.2. Execução da Caução
- 7.3. Seguros

8. Resolução de litígios:

- 8.1. Resolução de litígios e foro competente

9. Disposições finais:

- 9.1. Subcontratação e cessão de posição contratual
- 9.2. Responsabilidade
- 9.3. Modificação do contrato
- 9.4. Dever de informação
- 9.5. Comunicações e notificações
- 9.6. Contagem de prazos na fase da formação de contratos
- 9.7. Contagem de prazos na fase de execução dos contratos
- 9.8. Regime contra-ordenacional
- 9.9. Legislação aplicável

PARTE II - CLAÚSULAS TÉCNICAS

- 1. Objetivo Geral**
- 2. Requisitos Técnicos e Funcionais Mínimos do Fornecimento**
- 3. Instalações, Equipamento e Material**
- 4. Preparação e Arrumação das Instalações**
- 5. Matéria-Prima Alimentar**
- 6. Matéria-Prima Não Alimentar**
- 7. Ementas**
- 8. Confeção de Alimentação para outros Fins e Utilização de Sobras**
- 9. Indícios de mal-estar associados à ingestão de alimentos**
- 10. Pessoal**
- 11. Formação**
- 12. Verificações**
- 13. Controlo**
- 14. Execução e Gestão**

ANEXOS

Anexo A – Identificação dos Refeitórios das Escolas

Anexo B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo C – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Anexo D - Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo E - Ementas

Anexo F - Fichas Técnicas de Ementas

Anexo G – Alimentos Autorizados

Anexo H – Capitação dos Alimentos

Anexo I – Mapa de Quantidades / Medições

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. Identificação do procedimento

1.1.1 Processo sob a referência: ADNB_011/2020

1.1.2 Designação: *“Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja”*

1.2. Objeto

1.2.1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual que tem por objeto a *Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja*.

1.2.2. O fornecimento das refeições desde a confeção, transporte e distribuição terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

1.2.3. A quantidade previsível de refeições a fornecer às cantinas escolares, num total de 5 refeitórios escolares, tem um número previsional/estimadas global de **17.310 refeições em serviço local**.

1.2.4. Durante a vigência do contrato, o fornecimento/prestação será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior ou superior às quantidades estimadas para o período do contrato.

1.2.5. Eventualmente, o número de refeições assim como a modalidade do serviço de refeições poderá ser reajustado, face às necessidades efetivas, bem como a eventuais alterações no número de escolas a abranger, de acordo com Lei nº 50/2018 de 16 de agosto que prevê a transferência de competências para as Autarquias locais, bem como à situação de pandemia internacional e das medidas implementadas na prevenção, contenção, mitigação, tratamento e reposição da normalidade em sequência da infeção epidemiológica por COVID-19.

1.2.6. O número de refeições previsto no ponto 1.2.3 tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou da situação de pandemia por COVID-19.

1.2.7. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante aquisição prévia de senha ou marcação em plataforma de gestão de venda de refeições ao Município de Estarreja.

1.2.8. O adjudicatário deve garantir o acompanhamento às refeições servidas em todos os estabelecimentos de ensino, objeto do presente procedimento, nomeadamente desempenhando as seguintes tarefas:

- a) Apoiar as crianças a tomar refeições/vigilância dos alunos;
- b) Distribuir o serviço de refeitório a apoiar o processo de recolha de loiça e tabuleiros durante e no final da refeição, garantindo a higienização do espaço.

1.2.9. Às especificações técnicas, objeto do presente contrato acresce, para além do previsto na Parte I – Cláusulas Gerais, as que constam da Parte II – Condições Técnicas, do presente Caderno de Encargos (doravante designado CE).

1.2.10. A Classificação Estatística de Produtos por Atividade, a que se refere o Regulamento (CE) n.º 213/2008, da Comissão de 28 de novembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) n.º 2195/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo ao Vocabulário Comum para os Contratos Públicos (CPV), e as Diretivas do parlamento Europeu e do Conselho 2014/25/CE e 2014/24/CE, relativas aos processos de adjudicação de contratos, no que respeita à revisão do CPV, publicado no JOUE (Jornal Oficial da União Europeia) L74 de 28/03/2014, é a seguinte: **15894210-6 – Refeições para as escolas.**

1.3. Forma e documentos contratuais

1.3.1 O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

1.3.2 O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

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

1.3.3 Em caso de existirem divergências entre os vários documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

1.3.4 Em caso de divergência entre os documentos referidos em 1.3.2. e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo, quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP) e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

1.3.5 Além dos documentos indicados no ponto 1.3.2, o Prestador de Serviços obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

1.4. Condições de adjudicação e de contratação

1.4.1 Nos termos da alínea d) do nº 1 do artigo 79º do Código dos Contratos Públicos, a Autarquia reserva-se ao direito de não contratualizar, caso ocorra a indisponibilidade de fundos, nos termos constantes na Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro republicada pela Lei nº 22/2015, de 17 de março, complementado pelo Decreto-Lei nº 127/2012, de 21 de junho, republicado pelo Decreto-Lei nº 99/2015, de 2 junho.

1.5. Gestor do Contrato

1.5.1 Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.

1.5.2 A entidade adjudicante designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, podendo ser-lhe delegados poderes para a adoção das medidas corretivas que se revelem adequadas, no caso de detetar desvios, defeitos, ou outras anomalias na execução do contrato, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato.

1.5.3 A indicação do gestor do contrato, em nome da entidade adjudicante deve constar do clausulado do contrato, nos termos do disposto na alínea i), do n.º 1, do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos.

1.6. Prazo contratual

1.6.1 O fornecimento de refeições garantirá o fornecimento de refeições escolares nos estabelecimentos de ensino pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico da rede pública do concelho de Estarreja, enquanto o Concurso Público ref.^a CPB_003/2020 não se encontrar concluído, conforme despacho do Vereador na Área da Educação, proferido a 15 de setembro de 2020.

1.6.2 O presente contrato vigorará até ao cumprimento integral das contraprestações decorrentes da celebração do contrato, caducando com a verificação de uma das seguintes situações:

- a) Utilização total do valor do contrato;
- b) 28 de outubro de 2020.

1.6.3 Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições segundo as seguintes modalidades:

Refeições Escolares

- a) O adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas acordo com o calendário escolar [fixado anualmente pelo Ministério de Educação (Despacho n.º 6906-B/2020 da Secretária de Estado Adjunta e da Educação e do Secretário de Estado da Educação, publicado em Diário da República n.º 128/2020, 1º Suplemento, Série II, de 2020/07/03), ou seja interrompido nas pausas letivas, fins de semana, feriados, dias de tolerância de ponto);
- b) O adjudicatário assegurará o fornecimento de refeições durante as pausas letivas e as Atividades de Animação e Apoio à Família integradas no ensino pré-escolar ou outras atividades e eventos pontuais, sempre que solicitado pelo Município.



1.6.4 Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, e períodos de interrupção das atividades letivas, para crianças do Pré-Escolar conforme estabelece o calendário escolar aprovado pelo Ministério da Educação (Despacho n.º 6906-B/2020 da Secretária de Estado Adjunta e da Educação e do Secretário de Estado da Educação, publicado em Diário da República n.º 128/2020, 1º Suplemento, Série II, de 2020/07/03), para o 1º Ciclo do Ensino Básico e Pré-escolar.

1.6.5 Os horários de fornecimento de refeições serão os seguintes:

- ⇒ Refeições confeccionadas e servidas no local: todos os dias úteis entre as **11h30m e as 14h30m**;
- ⇒ Refeições com confeção externa transportadas e servidas no local: **todos os dias úteis, entregues até às 11h45**.

1.6.6 O contrato mantém-se em vigor até à conclusão da prestação da globalidade dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições previstos na Parte II – Cláusulas Técnicas deste Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessão do Contrato.

1.7. Locais de execução do serviço

O fornecimento das refeições, objeto do presente contrato, será prestado nas instalações de cada um dos refeitórios das Escolas [\[Anexo A – Identificação dos Refeitórios, ao presente CE\]](#) e/ou em outros que possam vir, eventualmente, a ser integrados/alterados no decorrer do ano letivo, 2020/2021, resultado de situações imprevisíveis.

1.7.1 Em casos excecionais, devidamente justificados pelo Município de Estarreja, os serviços que constituem objeto do presente CE poderão ser alterados, nomeadamente o alargamento/diminuição do número de refeitórios e/ou alteração do local do fornecimento das mesmas.

1.8. Requisitos do fornecimento

1.8.1. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

1.8.2. Atendendo às orientações do Ministério da Educação para o ano letivo 2020/2021 face à situação de pandemia internacional e das medidas implementadas na prevenção, contenção, mitigação, tratamento e reposição da normalidade em sequência da infeção epidemiológica considera-se como possibilidade ajustes no horário das refeições e períodos desfasados entre turmas.

1.8.3. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação.

1.8.4. O adjudicatário obriga-se a cumprir o fornecimento de refeições e é responsável por garantir o seu consumo, quer para crianças, quer para adultos, apenas dentro do espaço dos refeitórios escolares.

1.8.5. O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de refeição aos adultos/agentes educativos que desejem esse serviço, mediante aquisição prévia de senha ou marcação em plataforma de gestão de venda de refeições ao Município de Estarreja.

1.8.6. O adjudicatário deve garantir o acompanhamento às refeições servidas em todos os estabelecimentos de ensino, objeto do presente procedimento, nomeadamente desempenhando as seguintes tarefas:

- a) Apoiar as crianças a tomar refeições e preparar os alimentos para que sejam ingeridas de forma segura /vigilância das crianças dentro do refeitório;
- b) Distribuir o serviço de refeitório a apoiar o processo de recolha de loiça e tabuleiros durante e no final da refeição, garantindo a higienização do espaço.

1.8.7. A alimentação que possa ser fornecida aos adultos deverá cumprir os requisitos, características e quantidade exigidas legalmente, sendo que o preço a cobrar pela refeição servida ao adulto não deve ser superior ao estabelecido no artigo 2º da Portaria n.º 421/2012.

1.8.8. Só poderão almoçar adultos no refeitório com prévia autorização dos serviços de educação da Divisão de Educação, Cultura e Coesão Social do Município.

1.8.9. O preço do fornecimento corresponderá ao produto do preço unitário por refeição e modalidade e pela quantidade de refeições servidas, corresponde ao número de marcações efetuadas na plataforma, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino, com confeção local.

1.8.10. Na vertente confeção externa para o local, a quantidade de refeições efetivamente servidas, corresponde ao número de marcações efetuadas na plataforma, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino.

1.8.11. A plataforma de gestão de venda e marcação de refeições é assegurada por uma empresa e o Município de Estarreja.

1.8.12. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pela Escola na véspera ou no próprio dia e serve apenas de cálculo do adjudicatário, nunca se traduz, automaticamente, em refeições servidas.

1.8.13. O número de senhas vendidas, serve apenas para cálculo do adjudicatário, nunca poderá traduzir-se, automaticamente, em refeições servidas.

1.8.14. O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de marcações efetuadas e registadas na plataforma, no final de cada serviço diário, número esse que constará dos mapas **Anexo B – Registo Diário do Funcionamento de Refeitório** e **Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições** do presente CE. O total mensal das refeições servidas registadas no referido **Anexo C - Mapa de Controlo Diário das Refeições**, serve para conferir a faturação apresentada pela firma.

1.9. Número estimado de refeições e preços

1.9.1 O número estimado de refeições, para os estabelecimentos de ensino mencionados no **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares** são os seguintes:

⇒ Em regime de serviço local:

- a) Nº total de refeições estimadas dia em serviço local: **17.310 unidades;**

1.9.2 O Município de Estarreja, não assume qualquer compromisso em assegurar que o

número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.

1.9.3 A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir as refeições nas quantidades estimadas, sem que, por esse facto, o adjudicatário tenha direito a qualquer indemnização.

2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DO FORNECEDOR

2.1. Obrigações principais do adjudicatário

2.1.1 O adjudicatário obriga-se a executar um serviço de qualidade de acordo com a legislação e regulamentação aplicáveis e, em conformidade com o disposto no presente Caderno de Encargos, assegurando a sua interoperabilidade, continuidade e qualidade, nos termos do contrato.

2.1.2 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:

- a) Assegurar o fornecimento das refeições confeccionadas e pré-confeccionadas, em tempo útil e com a quantidade e qualidade exigida, disponibilizando o serviço de refeições na modalidade de serviço local;
- b) Garantir a prestação do serviço de acordo com a legislação e regulamentação aplicáveis e em conformidade com o disposto no presente caderno de encargos, assegurando a sua interoperabilidade, continuidade, disponibilidade, permanência e qualidade, nos termos do contrato;
- c) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- d) Assegurar o serviço de refeições, durante o período da vigência do contrato, estipulado no ponto 1.6., de acordo com elenco de estabelecimentos de ensino constantes do **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares** do presente CE, sem qualquer encargo adicional para a entidade adjudicante, devendo as refeições ser confeccionadas e transportadas em boas condições higio-sanitárias, de acordo com as normas HACCP e a legislação em vigor;
- e) Assegurar o serviço de refeições durante todos os dias úteis, abrangidos pelo período em que vigorará o contrato;
- f) Efetuar os serviços objeto do presente contrato em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como do Código dos Contratos Públicos, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;
- g) Responsabilidade pela qualidade e condições higio-sanitárias do funcionamento dos refeitórios e dos serviços a prestar, incluindo o transporte/colocação das

refeições nos diferentes estabelecimentos, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos, nomeadamente nos casos de intoxicação alimentar;

- h) Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- i) No caso das refeições confeccionadas fora do local de consumo (refeições transportadas), o adjudicatário é obrigado a possuir licenças de fabrico, bem como de possuir o número de controlo veterinário, para além de demonstrar a sua capacidade e qualidade técnica para este tipo de fornecimento, nomeadamente no que se relaciona com o processo de fabrico, acondicionamento e distribuição;
- j) O adjudicatário obriga-se a acautelar, sempre, o cumprimento das capitações constantes nos **Anexos F, G e H** do presente CE;
- k) No manuseamento dos alimentos deve o adjudicatário cumprir todas as regras de higiene presentes na legislação em vigor, assim como todas as regras de boas práticas de segurança;
- l) O adjudicatário deve proceder à separação de todos os resíduos, efetuando a recolha seletiva para recipientes e locais apropriados, a indicar pelo Município de Estarreja, ou pelo estabelecimento de ensino onde o serviço está a ser prestado.
- m) Assegurar o mesmo preço pelas refeições a fornecer ao Município e cuja confeção ocorra em espaços adjudicados no presente concurso.
- n) Comunicar à entidade adjudicante, logo que tenha conhecimento, os factos que tornem total ou parcialmente impossível a execução do contrato ou a deteção de eventuais falhas que alterem a qualidade da prestação do serviço conforme especificado;
- o) Não alterar as condições da presente prestação de serviços sem prévia autorização do Município de Estarreja;
- p) Nomear um Gestor de Contrato responsável que fará a ligação com o Gestor do Contrato nomeado pelo Município de Estarreja no que concerne a todas as questões relevantes para a boa execução do Contrato;
- q) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que se processa a execução contratual, bem como conceder todos os esclarecimentos que se justifiquem no prazo indicado pelo Município de Estarreja;
- r) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- s) O adjudicatário cumprirá, em relação ao pessoal ao seu serviço todas as obrigações contratuais e legais, não sendo a entidade adjudicante, em caso algum, responsável pelo incumprimento dessas obrigações;
- t) É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura através de seguros de contratos da atividade que exerce;

- u) O adjudicatário responsabiliza-se por todos os danos causados à entidade adjudicante relativos a serviços prestados e que resultem da ação ou omissão dos seus profissionais;
- v) Zelar pelo cumprimento dos contratos que venham a ser celebrados com terceiros;
- w) Suportar quaisquer encargos decorrentes da utilização, quando da prestação de serviço, de marcas e patentes registadas, bem como de licenças;
- x) Manter sigilo e confidencialidade;
- y) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP.
- z) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato;
- aa) Deter, no mínimo, uma das seguintes certificações:
 - i) NP EN ISO 9001:2015 Sistema de Gestão da Qualidade;
 - ii) NP EN ISO 14001:2015 Sistema de Gestão Ambiental;
 - iii) NP EN ISO 22000:2005 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

2.1.2 O adjudicatário fica ainda obrigado a colaborar com a entidade adjudicante nas iniciativas que possam a vir ser desenvolvidas por esta última (inspeções, confirmações, formação, educação alimentar, inventários entre outras) desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso

2.1.3 A título acessório o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados ao fornecimento em causa, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

2.1.4 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.

2.1.5 Garantir condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na Autarquia, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.

2.2. Segurança, higiene, Saúde no Trabalho

2.2.1 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança alimentar, baseadas nos princípios do HACCP, e zelar pela criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança alimentar adequados.

2.2.2 O adjudicatário deverá considerar nas suas medidas as orientações veiculadas Direção Geral de Saúde e a Direção Geral de Estabelecimentos Escolares, de acordo com todas as normas em vigor para a promoção da alimentação saudável nos refeitórios escolares.

2.2.3 O adjudicatário fica, também, sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

2.2.4 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 aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

2.2.5 O adjudicatário apresentará, antes do início do fornecimento e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.

2.2.6 Das apólices constará uma cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, ainda que, em caso de impossibilidade de tal cumprir por denegação no decurso desse prazo, a sua validade só terminará 30 dias depois de ter feito à entidade adjudicante a respetiva comunicação.

2.3. Conformidade e operacionalidade dos serviços

2.3.1 O prestador de serviços obriga-se a entregar à entidade adjudicante o resultado dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo da apresentação de Relatórios, se exigidos pelo Município de Estarreja

2.3.2 No decurso da prestação de serviços, o Município de Estarreja pode, a todo o tempo, solicitar esclarecimentos atinentes à realização daquela, devendo estes serem prestados no prazo indicado por aquela, para o efeito.

2.4. Verificação e aceitação da prestação de serviços

2.4.1 Executados os serviços e fornecimentos, objeto do presente CE, a entidade adjudicante, caso considere necessário, poderá, por si ou através de terceiro por ele designado, proceder à verificação qualitativa e quantitativa da conformidade das prestações, objeto do presente CE, designadamente, se as mesmas correspondem aos requisitos técnicos e operacionais, e, às características e especificações, definidas nas cláusulas deste Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2.4.2 Na verificação a que se refere o número anterior, o adjudicatário deve prestar, à entidade adjudicante ou seu representante, toda a cooperação e todos os esclarecimentos técnicos necessários.

2.5. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário

Qualquer situação imprevista, e não imputável ao adjudicatário, que obste ao regular andamento da aquisição de serviços, deve ser de imediato comunicada aos serviços competentes. A estes caberá dar resposta e decidir o procedimento a adotar para retomar a execução normal da aquisição de serviços.

2.6. Responsabilidade

2.6.1 O adjudicatário assume integral responsabilidade pelo serviço contratado, sendo o único responsável perante a entidade adjudicante, pela boa execução e cumprimento do mesmo.

2.6.2 O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões na prestação de serviços, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem

detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos, por escrito, pela entidade adjudicante.

2.6.3 Em qualquer altura e logo que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as deficiências ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixada, sob pena de aquela mandar executá-los a terceiros, por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.

2.6.4 As ações de supervisão e controlo da entidade adjudicante em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere ao fornecimento.

2.7. Patentes, licenças e marcas registadas

2.7.1 São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, na prestação de serviços, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

2.7.2 Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

3. DEVER DE SIGILO

3.1. Objeto do dever de sigilo

3.1.1 As Partes obrigam-se reciprocamente a manter sigilo sobre o conteúdo do presente procedimento e sobre quaisquer factos relacionados com a sua execução.

3.1.2 O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

3.1.3 A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3.1.4 Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

3.2. Prazo do dever de sigilo

3.2.1 O adjudicatário deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, 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.

3.2.2 Cessa a obrigação de sigilo quando haja autorização escrita da outra Parte, quando a informação seja exigida por lei ou por competente autoridade pública e quando se destine a

entidades que venham a financiar projetos ligados ao presente procedimento, comprometendo-se cada uma das Partes, neste último caso, a impor regras de confidencialidade a essas entidades financiadoras que assegurem, no mínimo, um grau de confidencialidade idêntico ao estipulado neste Contrato.

3.2.3 Cada Parte tomará as providências adequadas para evitar que o sigilo referido no ponto 3.1 do presente CE seja quebrado pelos seus empregados, consultores ou agentes que, por força das suas funções, devam ter conhecimento do Contrato e dos factos relacionados com a respetiva execução.

4. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

4.1. Obrigações da entidade adjudicante

4.1.1 Constituem obrigações do Município de Estarreja, enquanto entidade adjudicante:

- a) Prestar todas as informações e fornecer todos os documentos da sua responsabilidade que sejam necessários para a boa prossecução das obrigações do adjudicatário, bem como a conferir-lhe os poderes de representação necessários para o efeito;
- b) Comunicar ao prestador de serviços, por qualquer meio escrito, em tempo útil, qualquer discordância quanto os serviços prestados, valores faturados e os respetivos fundamentos;
- c) Monitorizar o desempenho no que respeita ao cumprimento das condições estipulados para a execução do contrato;
- d) Nomear um responsável no seio do respetivo organismo (Gestor do Contrato), para efeitos de comunicações com o adjudicatário e comunicar quaisquer alterações dessa nomeação;
- e) O pagamento do preço contratado no prazo mínimo de 30 (trinta) dias após a receção das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva, em geral, por transferência bancária;
- f) Garantir ao prestador os meios de acesso às suas instalações para a adequada prestação de serviços, de acordo com os procedimentos instituídos de circulação de pessoas e bens;
- g) Disponibilizar técnicos para colaborar na organização da logística necessária à prestação de serviços;
- h) Aplicação as devidas sanções contratuais em caso de incumprimento, quando aplicável.

4.2. Preço base do procedimento

4.2.1 O preço base de adjudicação pela execução dos serviços que constituem o seu objeto, e para os efeitos decorrentes do disposto no artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), é de **2,78€** (dois euros e setenta e oito cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, **por refeição em serviço local**.

4.2.2 O preço base de adjudicação pela execução do fornecimento que constitui o seu objeto, e para os efeitos decorrentes do disposto no artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), é o que corresponde ao produto dos seguintes fatores:

- a) Preço por refeição;
- b) Número (estimado) de refeições diárias;
- c) Número de dias (previsto),

4.2.3 Assim, pelo presente contrato, de acordo com as condições previstas no Caderno de Encargos, a entidade adjudicante dispõe-se a pagar até um limite máximo de **48.121,80€** (quarenta e oito mil cento e vinte e um euros e oitenta cêntimos), acrescido de IVA, à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, correspondendo a um número **estimado anual de 17.310 refeições**.

4.2.4 Os valores de referência por refeição, para os estabelecimentos de ensino pré-escolar e 1º ciclo da rede pública do concelho de Estarreja, a contratar são os seguintes:

Designação	N.º refeições (estimadas)	Preço por refeição (s/IVA)
Refeições confeccionadas em regime de serviço local	17.310	2,78€

4.2.5 O número de refeições é meramente indicativo, dependendo do número efetivo de inscrições realizadas.

4.2.6 No que respeita ao **número de refeições diárias**, estimam-se **577** (quinhentas e setenta e sete) refeições **na modalidade de serviço local**.

4.2.7 Nos termos da alínea d), n.º 2, artigo 70.º do CCP, são excluídas as propostas cujos preços sejam superiores ao preço base referido no n.º 1.

4.2.8 O preço base, por refeição, foi calculado tendo em conta uma consulta preliminar efetuada ao mercado de acordo com o artigo 35º-A do código dos contratos Públicos.

4.3. Preço Contratual

4.3.1 Deverá ser apresentada uma proposta de preço global para o fornecimento em causa, em conformidade com a minuta, constante do Convite, a qual irá fazer parte do seu ANEXO II.

4.3.2 Pelo fornecimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

4.3.3 O adjudicatário não poderá imputar à entidade adjudicante custos por refeições estimadas e não fornecidas.

4.3.4 Os preços referidos nos pontos anteriores inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do procedimento para o respetivo local de entrega, descartáveis em situação de emergência social/ humanitária ao abrigo do artigo 3º da Lei 76/2019 de 2 de setembro ou material de acondicionamento biodegradável conforme

previsto na Resolução de Conselho de Ministros 141/2018, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

4.4. Faturação

4.4.1 A fatura a apresentar pelo adjudicatário à entidade adjudicante deve conter os elementos necessários a uma completa, clara e adequada compreensão dos valores faturados, os quais devem ser apresentados de forma desagregada

4.4.2 A fatura só pode ser emitida após vencimento da obrigação respetiva, e deverão ser enviadas para a Divisão Económica e Financeira-Subunidade de Aprovisionamento e Contratação Pública, sito no Edifício dos Paços do Concelho, Praça Francisco Barbosa, 3864-001 Estarreja, com seguinte indicação:

MUNICÍPIO DE ESTARREJA

DEF_SACP_Setor de Contratação Pública;

Nº DE COMPROMISSO

4.4.3 A emissão de segundas vias das faturas solicitadas pela entidade adjudicante não será objeto de cobrança adicional.

4.5. Condições de Pagamento

4.5.1 As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos do disposto nos pontos anteriores, devem ser pagas no prazo de **30** (trinta) **dias**, após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas e conferência, por parte do respetivo Serviço Requisitante, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva

4.5.2 Para os efeitos do disposto no n.º anterior, a obrigação considerar-se-á vencida com a entrega do bem, objeto de contrato, de acordo com a nota de encomenda.

4.5.3 Os pagamentos far-se-ão, se outro não for contratualmente estabelecido, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, mediante a apresentação, nos serviços do Município de Estarreja, e após aprovação da respetiva fatura ou documento equivalente, não havendo lugar a revisão de preços.

4.5.4 Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar à entidade adjudicatária, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando a entidade adjudicatária obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4.5.1. Desde que devidamente emitidas e observado o explicitado em pontos anteriores, as faturas serão pagas pelo ME através de transferência bancária para o NIB a indicar pela entidade adjudicatária, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir do mês da sua emissão.

4.5.2. Caso se verifiquem erros, as mesmas serão rejeitadas e devolvidas ao adjudicatário para respetiva correção e nova emissão, iniciando-se novamente o prazo de pagamento referido no número anterior.

4.5.3. Caso se verifique ocorrência de incorreções ou omissões de dados nas faturas emitidas acertos de faturação, são aplicáveis os seguintes procedimentos:

- a) Se o valor apurado for a favor da entidade adjudicante, o acerto de faturação deve ser efetuado por compensação de crédito na própria fatura que tem por objeto o acerto;
- b) Se o valor apurado for a favor do adjudicatário, o adjudicatário enviará à entidade adjudicante uma nota de débito/fatura separada referente apenas aos meses e objeto do acerto de faturação.

4.5.4. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes, não poderão ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

4.6. Atrasos nos pagamentos

4.6.1 Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas na cláusula anterior não autoriza o adjudicatário a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do Contrato, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

4.6.2 O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

5. FISCALIZAÇÃO

5.1 Direito de Auditoria

5.1.1. A Entidade Adjudicante, ou o seu representante em cada Escola, reserva-se o direito de auditar os bens objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

5.1.2. Para que o fornecimento em causa 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.

5.1.3. 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 na execução do contrato.

5.2 Fiscalização da Execução dos Serviços

5.2.1. Para verificação do pontual cumprimento do contrato, da lei e demais disposições aplicáveis às atividades integradas no fornecimento contratado, o Município de Estarreja procederá à fiscalização através de agentes seus, devidamente credenciados, obrigando-se o Adjudicatário a permitir o acesso livre a instalações, bem como a fornecer os documentos relevantes quando para tal for solicitada.

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

- a) 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;
- b) Verificar se o pessoal se encontra devidamente uniformizado e preparado;

- c) Verificar se o número de trabalhadores efetivamente ao serviço é o constante do mapa de pessoal.
- d) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos;
- e) Verificar o cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar.

5.3 Contratação de Consultorias Externas

No exercício do direito de fiscalização corporizado no artigo anterior, poderá a entidade adjudicante, sempre que assim o entender, recorrer à contratação de consultorias externas para esse efeito.

6. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

6.1. Penalidades contratuais

6.1.1 O incumprimento dos prazos fixados no ato da prestação de serviços bem como das restantes obrigações emergentes do presente Caderno de Encargos e contrato, confere ao Município de Estarreja o direito de ser indemnizada através da aplicação de sanção pecuniária, nos termos dos números seguintes:

A) Suspensão do fornecimento

- 1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante reserva-se o direito de o requisitar a terceiros, aplicando o adjudicatário uma sanção correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas;
- 2. Em caso de suspensão parcial, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 30% do valor das refeições em falta;
- 3. Em caso de suspensão temporária, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 50% do valor das refeições em falta;
- 4. Ao montante previsto nos pontos 2 e 3, acresce o valor das refeições não prestadas.

B) Qualidade e quantidade da refeição servida

- 1. Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicatária ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.
- 2. Sempre que se registem no **ANEXO B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório** – ou forem realizadas auditorias pela entidade adjudicatária ou

por outras entidades oficiais, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (ex: serviço não aceitável no que respeita à ementa e respetiva qualidade) a entidade adjudicadora poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições **encomendadas nesse dia**, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.

6.1.2 O incumprimento das cláusulas técnicas previstas no presente CE e seguintes, faz incorrer, ainda, a entidade adjudicatária nas seguintes sanções:

- a) O incumprimento do “rácio” do pessoal, em qualquer refeitório, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante **I1** calculado pela seguinte fórmula:

$$I1 = (0.70 / Nt) \times Nf \times R$$

Em que:

Nt - Nº total de elementos que deviam estar no refeitório

Nf - Nº de elementos em falta

R - Nº de refeições encomendadas

- b) O incumprimento das captações alimentares, em qualquer refeitório, constantes do **Anexo E**, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a facturar o montante **I2** calculado pela seguinte fórmula:

$$I2 = [(Ce - Cu) / Ce] \times Rr \times$$

Em que:

Ce – Capitação exigida

Cu – Capitação utilizada

R – Nº de refeições encomendadas

- c) O incumprimento da realização das ações de formação constantes do plano de formação estipulado no ponto 11 da Parte II deste Caderno de Encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **I3** calculado pela seguinte fórmula:

$$I3 = Ch \times N$$

Em que:

Ch – Custo hora formando estabelecido p/ efeitos de penalização, de 10 €

N - N.º horas formando em falta

- d) O incumprimento relativo às análises laboratoriais, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar o montante **I4** calculado pela seguinte fórmula:

$$I_4 = N \times Ca$$

Em que:

N – n.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca – custo unitário estabelecido p/efeitos de penalização - 80 €

6.1.3 Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, o Município de Estarreja pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 25% do valor do contrato.

6.1.4 As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Estarreja exija uma indemnização pelo dano excedente.

6.1.5 O valor da sanção pecuniária a aplicar é creditada a favor do Município de Estarreja ou deduzida ao preço a pagar pelo serviço.

6.1.6 O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

6.2. Casos fortuitos e de força maior

6.2.1 Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

6.2.2 Para efeitos de interrupção, consideram-se casos fortuitos ou de força maior aqueles que reúnam as condições de exterioridade, imprevisibilidade e irresistibilidade face às boas práticas ou regras técnicas aplicáveis.

6.2.3 Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

6.2.4 Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, 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.

6.2.5 A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

6.2.6 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.

6.3. Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

6.4. Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previsto no artigo 332º do CCP.

6.5. Suspensão do contrato

Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município de Estarreja pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público, designadamente quando estiverem em causa razões de segurança pública, suspender total ou parcialmente a execução do contrato.

7. CAUÇÃO E SEGUROS

7.1. Caução

Não haverá lugar a prestação de caução de acordo com o disposto no nº 1 do artigo 88º do CCP.

7.2. Seguros

7.2.1 Serão da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado no fornecimento dos bens e prestação de serviços, assim como, o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente, aquela relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil e seguro automóvel da frota de veículos, adstritos ao transporte das refeições.

7.2.2 O Município de Estarreja poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo 3 (três) dias úteis.

8. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS:

8.1. Resolução de litígios e foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal competente em razão da matéria e do território.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS:

9.1. Subcontratação e cessão de posição contratual

A subcontratação pelo prestador de serviços e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

9.2. Responsabilidade

9.2.1 O prestador de serviços responderá, nos termos da lei, por todos os danos ou prejuízos sofridos pelo Município de Estarreja, seus trabalhadores, operadores ou terceiros, em consequência da prestação de serviços.

9.2.2 Se o Município de Estarreja tiver que assumir a indemnização de prejuízos que, nos termos do presente caderno de encargos, são da responsabilidade do adjudicatário, este indemnizá-lo-á em todas as despesas que, por esse fato e seja a que título for, houver que suportar, assistindo àquele Município o direito de regresso das quantias que tiver pago ou que tiver que pagar.

9.2.3 O Município de Estarreja não responderá por quaisquer danos ou prejuízos sofridos pelo adjudicatário, salvo culpa comprovada dos trabalhadores daquele Município, no exercício das respetivas funções. As ações de supervisão e controlo da entidade adjudicante em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere à prestação de serviços.

9.3. Modificação do contrato

9.3.1 O contrato pode ser modificado nos termos dos artigos 311º, 312º e 313º do Código dos Contratos Públicos.

9.3.2 Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

9.3.3 A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.

9.3.4 O contrato pode ser alterado por:

- a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;



b) Decisão judicial ou arbitral;

c) Razões de interesse público.

9.3.5 Qualquer alteração ao contrato será objeto de acordo prévio das partes e apenas será válida após a aprovação expressa do órgão competente para a decisão de contratar.

9.3.6 Toda e qualquer alteração ao contrato deve constar de documento escrito assinado por ambas as partes, o qual produz efeitos a partir da data que nele se fixar, mas nunca em data anterior à da sua assinatura.

9.3.7 Para efeitos do disposto no número anterior, toda e qualquer alteração ao contrato é, sempre, objeto de adenda escrita ao mesmo, a qual será, para todos os efeitos, considerada parte integrante do mesmo, prevalecendo sobre aquele naquilo em que vier a alterar o mesmo.

9.3.8 A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

9.4. Dever de informação

9.4.1 Qualquer uma das partes deve informar a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com a boa fé e no prazo de 10 (dez) dias a contar do respetivo conhecimento.

9.4.2 Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.

9.5. Comunicações e Notificações

9.5.1 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 Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

9.5.2 Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

9.6. Contagem de prazos na fase de formação de contratos

9.6.1 Os prazos referidos no presente caderno de encargos, relativos aos procedimentos de formação de contratos contam-se nos termos do disposto no artigo 87º do Código de Procedimento Administrativo e não lhes é aplicável, em caso algum, o disposto no artigo 88.º do mesmo Código – artigo 470º do CCP.

9.6.2 Os prazos previstos no contrato são contínuos, correndo em sábados, domingos e dias feriados.

9.7. Contagem dos prazos na fase de execução de contratos

9.7.1 À contagem de prazos na fase de execução do contrato são aplicáveis as seguintes regras determinadas no artigo 471º do CCP:

- a) Não se inclui na contagem do prazo o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr;
- b) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
- c) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data, se no último mês não existir dia correspondente o prazo finda no último dia desse mês;
- d) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço perante o qual deva ser praticado o ato que não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.
- e) Considera-se que o serviço não está aberto ao público quando for concedida tolerância de ponto, total ou parcial.

9.7.2 O disposto na alínea d) do número anterior também é aplicável aos prazos que terminem em férias judiciais se o ato sujeito a prazo tiver de ser praticado em juízo.

9.8. Regime contraordenacional

Para além das sanções por incumprimento previstas no ponto 5.1. do presente Caderno de Encargos, constituem contraordenações muito graves as previstas no artigo 456º, contraordenações graves as previstas no art.º 457º e contraordenações simples as previstas no art.º 458º, todos do CCP.

9.9. Legislação aplicável

Em tudo o que for omissa no presente caderno de encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

- a) Código dos Contratos Públicos – Republicado pelo Anexo III ao Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto;
- b) Código do Procedimento Administrativo;
- c) E demais legislação portuguesa aplicável.

PARTE II – CLAÚSULAS TÉCNICAS

1. OBJECTIVO GERAL

1.1 Âmbito do Contrato

1.1.1 A presente aquisição/fornecimento tem por objeto principal a *Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja*, de acordo com as cláusulas técnicas descritas.

Estimam-se, para um total de 5 (cinco) refeitórios das escolas listadas em **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**, que em média, sejam confeccionadas **577 refeições** diárias, correspondendo a refeições em regime de serviço.

A quantidade previsível de refeições a confeccionar/fornecer é de **17.310 refeições**, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas nos refeitórios, multiplicado pelo número de dias com fornecimento efetivo de refeições.

Para o período global da duração do contrato prevê-se um número um total de **17.310 refeições**, sendo que são em serviço local.

1.1.2 O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

1.1.3 O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

2. REQUISITOS TÉCNICOS E FUNCIONAIS MÍNIMOS DE FORNECIMENTO

2.1 O fornecedor obriga-se a cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

2.1.1. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

2.1.2. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento das refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.

2.1.3. Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade de refeições confeccionadas, bem como deter todas as licenças e certificações necessárias ao exercício da atividade.

2.1.4. Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos.

2.2 Na receção e armazenamento da matéria-prima, o fornecedor obriga-se a:

2.2.1 Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre cozinha e refeitórios.

2.2.2 Os alimentos congelados devem ser preservados em boas condições de conservação e higiene, não podendo apresentar queimaduras provocadas pelo frio, ou excesso de gelo, e a uma temperatura inferior a 18°C.

2.2.3 O adjudicatário obriga-se a proceder à entrega das matérias-primas e de refeições transportadas/diferidas antes do horário previsto para o período da refeição escolar.

2.2.4 Durante a entrega referida na alínea anterior, deverá ser efetuado o controlo dos produtos e das suas temperaturas, designadamente para o caso dos alimentos refrigerados ou congelados, registando-se a temperatura de transporte, ou a do produto, caso tal seja possível, em mapas próprios a elaborar pelo adjudicatário.

2.2.5 A fruta e os legumes podem ser rececionados em caixas de madeira desde que estas se apresentem em adequadas condições de higiene, e devem encontrar-se armazenados em caixas próprias que não de madeira ou de cartão.

2.2.6 Não é permitida a congelação artesanal de produtos alimentares, nem a congelação de produtos já congelados. A descongelação deve ser lenta (em equipamento frigorífico) e de modo que o exsudado não permaneça em contacto com o produto.

2.2.7 Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas.

2.2.8 Assegurar a recolha, transporte e despejo de lixo e resíduos das atividades associadas ao fornecimento de refeições confeccionadas e respetivo encaminhamento para posterior tratamento ou reciclagem.

2.2.9 Garantir a disponibilização de livro de reclamações no local onde são servidas as refeições confeccionadas.

2.3 Na confeção das refeições, o fornecedor obriga-se ainda ao cumprimento dos seguintes requisitos:

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

2.3.2 Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos dias e horários definidos pela entidade adquirente.

2.3.3 No manuseamento dos alimentos deve o adjudicatário cumprir todas as regras de higiene presentes na legislação em vigor, assim como todas as regras de boas práticas de segurança.

2.3.4 Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com indicação da Direção Geral de Educação.

2.3.5 Garantir o cumprimento das capitações máximas constantes das tabelas do [Anexo F – Fichas Técnicas de Ementas](#).

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

- 2.3.7 Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos.
- 2.3.8 Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições.
- 2.3.9 Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras.
- 2.3.10 Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários, consoante as capacidades dos equipamentos das cozinhas.
- 2.3.11 Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais.
- 2.3.12 Garantir a disponibilização de um dos pratos já confecionados, e que compõe a ementa do próprio dia num local, para visualização pelos utentes, conforme indicado pelas entidades adquirentes.
- 2.3.13 Garantir a regularidade de testes aos óleos de fritura recorrendo, obrigatoriamente, a um kit de testes rápidos para controlo da qualidade. De acordo com a Portaria nº 1135/95 de 15 de setembro, na fritura de géneros alimentícios as gorduras e óleos comestíveis utilizados não podem apresentar um teor em compostos polares superior a 25% e na preparação e fabrico de géneros alimentícios sujeitos a fritura, a temperatura da gordura ou do óleo não deverá ultrapassar 180°C.
- 2.3.14 O adjudicatário, na fase de empratamento, deverá ter em conta que em alguns dos refeitórios se servem, cumulativamente, refeições destinadas a crianças de níveis etários diferentes, já que uns frequentam o jardim-de-infância, e outros o 1º ciclo da escolaridade básica obrigatória.
- 2.3.15 No caso das refeições confecionadas fora do local de consumo (refeições transportadas/diferidas), o adjudicatário é obrigado a possuir licenças de fabrico, bem como de possuir o número de controlo veterinário, para além de demonstrar a sua capacidade e qualidade técnica para este tipo de fornecimento, nomeadamente no que se relaciona com o processo de fabrico, acondicionamento e distribuição.
- 2.3.16 O adjudicatário obriga-se, em matéria de empratamento e apoio na refeição relativo às crianças dos Jardins-de-infância e 1º Ciclo, a fracionar e descascar os alimentos da refeição (carne, peixe e fruta) e a apoiar na vigilância e acompanhamento da refeição dos alunos do início ao fim da refeição.
- 2.3.17 As embalagens dos produtos alimentares deverão apresentar-se limpas, sem deformações, e secas, não devendo comprometer a segurança dos produtos alimentares. Em todo o processo de armazenamento deverá o adjudicatário utilizar o método de organização por famílias e adotar o princípio do primeiro a entrar ser o primeiro a sair.
- 2.3.18 Os vegetais crus (a servir confecionados) devem ser lavados com uma solução de água e vinagre.
- 2.3.19 Os vegetais a servir em cru, assim como o caso de alguns frutos, devem ser lavados e desinfetados através de uma solução desinfetante, preferencialmente, de pastilha desinfetante.

2.4 Segurança, Higiene, Saúde no Trabalho

2.4.1 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança alimentar, baseadas nos princípios do HACCP, e zelar pela criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança alimentar adequados.

2.4.2 O adjudicatário fica, também, sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

2.4.3 O adjudicatário obriga-se a desenvolver e cumprir um programa de formação atualizado com conteúdos e metodologias de formação acreditadas por empresas/formadores certificados.

2.4.4 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 aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

2.4.5 O adjudicatário apresentará, antes do início da prestação de serviços e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exija, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.

2.4.6 Das apólices constará uma cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, ainda que, em caso de impossibilidade de tal cumprir por denegação no decurso desse prazo, a sua validade só terminará 30 dias depois de ter feito à entidade adjudicante a respetiva comunicação

2.5 Transporte de Refeições

2.5.1 O transporte das refeições quente/frio deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios, nomeadamente:

- a) Ser efetuado em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- b) Entregar de refeições, no próprio dia, em horas que permitam o seu funcionamento a partir das 12 horas;
- c) Os veículos a que se refere o número anterior terão de ser possuidores de meios de controlo e de registo de temperaturas.
- d) Os registos de temperaturas referidos no número anterior deverão estar arquivados em pasta própria no refeitório escolar sob responsabilidade da empresa adjudicatária.
- e) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto e ao tempo necessário para a entrega do serviço.
- f) No transporte de alimentos deverão ser utilizados equipamentos de segurança para evitar o derramamento de alimentos.

3. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

3.1. Instalações e Outro Material

3.1.1. A escola coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material.

3.1.2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, utentes e de alunos, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua limpeza e manutenção.

3.1.3. 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.

3.1.4. Findo o contrato, as instalações, os equipamentos e os utensílios neles inventariados, serão restituídos ao Município de Estarreja em bom estado de conservação, funcionamento e higiene, ressaltando, evidentemente, o desgaste natural produzido pela sua utilização.

3.1.5. No início da prestação do serviço deverá a Escola 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. O ANEXO D – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel – pode servir de guião.

3.1.6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de conservação, funcionamento e higiene.

3.1.7. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços a ele afetos. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (bio degradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

3.1.8. Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, o adjudicatário, no âmbito da execução do contrato, assegurará nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições e lanches, a limpeza e a arrumação das instalações, bem assim como do equipamento do refeitório, de forma a garantir, nas melhores condições, o arranque e posterior fornecimento aos alunos dos jardins-de-infância e das escolas básicas do 1º ciclo da rede pública do concelho de Estarreja.

3.1.9. A desinfestação das instalações, bem como a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros), serão por conta do adjudicatário, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

3.1.10. Os encargos com água, eletricidade e gás são por conta do adjudicatário.

3.1.11. 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 diários.

3.1.12. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos armazenados a Câmara Municipal de Estarreja/Escola não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

3.1.13. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel, empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.

3.1.14. Os encargos com os telefones e outros serviços, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

3.1.15. 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.

3.1.16. 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.

3.1.17. O adjudicatário responsabiliza-se por assumir todos os encargos com o gás.

3.1.18. O concorrente poderá, antes de apresentar a sua proposta a concurso, tomar conhecimento direto das instalações onde o fornecimento das refeições/lanches irá ser prestado, bem como do material afeto a cada uma das salas de refeição ou refeitórios escolares.

3.2. Equipamento

3.2.1. No início da prestação do serviço a Município de Estarreja poderá entregar ao adjudicatário uma listagem do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente.

3.2.2. No prazo de 15 dias a contar do início da prestação do fornecimento de refeições, o adjudicatário obriga-se a apresentar ao Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente, conforme modelo do Anexo D – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel deste Caderno de Encargos.

3.2.3. No prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o adjudicatário deverá obrigatoriamente entregar à Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente conforme modelo do anexo referido na alínea anterior.

3.2.4. Em qualquer momento e, sempre que se justifique no entender da entidade adjudicante, poderá esta obrigar o adjudicatário à realização de um inventário intermédio.

3.2.5. No final do contrato, deverá a escola em articulação com o adjudicatário, proceder à realização de inventários de todos os materiais e equipamentos.

3.2.6. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização e conservação de todo o equipamento cedido, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal, sendo também da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

3.2.7. As reparações nos equipamentos existentes que surgirem ao longo do período de vigência do contrato, são da inteira responsabilidade do adjudicatário, devendo ser efetuadas por entidade devidamente credenciada a indicar pelo Município de Estarreja.

3.2.8. Em caso de avaria e confirmando-se a impossibilidade de funcionamento dos equipamentos disponibilizados pelo Município de Estarreja, a sua substituição é da

competência exclusiva da entidade adjudicatária.

3.2.9. Todos os equipamentos necessários ao longo do período de vigência do contrato (fogões, arcas de conservação, frigoríficos, armários, expositores, self, cuba, tachos, etc.) e utensílios (servir alimentos, talheres, copos, bandejas, bacias, tábuas de corte, saladeiras, travessas, caçarolas, escuradores, etc.) são da responsabilidade do adjudicatário.

3.2.10. O concorrente poderá, antes de apresentar a sua proposta a concurso, tomar conhecimento direto do equipamento disponível em cada uma das salas de refeição ou refeitórios escolares, onde o serviço irá ser prestado.

3.2.11. Os prejuízos decorrentes de avarias dos equipamentos ou de ausência de eletricidade são da responsabilidade do adjudicatário.

3.3. Materiais Acessórios a utilizar no fornecimento de refeições

3.3.1. O adjudicatário é responsável pela reposição dos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias, se colocados os dispositivos ou, caso estes não estejam colocados, de arranjar uma alternativa satisfatória do ponto de vista higiénico.

3.3.2. É obrigatório o fornecimento, por parte do adjudicatário, de toalhetes de papel para os tabuleiros, e de guardanapos de papel, havendo igualmente a obrigatoriedade do adjudicatário proceder diariamente ao empacotamento de talheres.

3.3.3. Os guardanapos de papel a que se refere o número anterior do presente artigo, deverão ser de folha dupla e com tamanho mínimo 33 cmx33cm e devem estar sempre disponíveis no refeitório/sala de refeições, em quantidade que suprima qualquer necessidade.

3.3.4. Nas unidades com modalidade de unidos e devem estar disponíveis pratos ou taças de sobremesa descartáveis ou em material biodegradável para colocação de salada ou fruta.

4. PREPARAÇÃO E ARRUMAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

4.1. 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.

4.2. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, bem como dos equipamentos que nestas se encontrem, designadamente limpeza de chaminés, exaustores e outros sistemas de extração e exaustão, e do separador de gorduras, respondendo pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados nas instalações do refeitório.

4.3. O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, que devem ser biodegradáveis, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

4.4. O adjudicatário assegurará, com o número de pessoas afetas a cada um dos refeitórios, a limpeza, manutenção e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório para que garanta assim as melhores condições ao correto funcionamento.

4.5. Além dos procedimentos de limpeza e arrumação estes serviços deverão ainda decorrer da seguinte forma:

- ⇒ Um dia antes do início do fornecimento das refeições
- ⇒ Um dia após o encerramento ou um dia anterior à reabertura do refeitório

4.6. Em caso algum os dias destinados a estes procedimentos poderão coincidir com os dias destinados à formação.

5. MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

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

5.2. O aprovisionamento de matéria-prima alimentar não perecível deve ser efetuado semanalmente nos refeitórios com médias iguais ou inferiores a 200 refeições por dia, ou duas vezes por semana nos refeitórios em que a média for superior àquele número, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.

5.3. 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.

6. MATÉRIA-PRIMA NÃO ALIMENTAR

6.1. 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 fornecedor.

6.2. O empacotamento dos talheres com o respetivo guardanapo poderá ser substituído por um distribuidor de talheres semicoberto em acrílico (em que apenas fica acessível a ponta do cabo dos talheres) e por um dispensador self service de guardanapos, caso em que é necessário serem respeitadas todas as regras do sistema HACCP tendo particularmente em conta as características da população escolar que terá que se adaptar e respeitar o processo proposto, sem pôr em causa tais regras. Tal alteração está sujeita ao acordo prévio da Direção da escola.

6.3. O fornecedor tem ainda a responsabilidade pelo aprovisionamento da demais matéria-prima não alimentar necessária à efetivação do serviço, incluindo, toalhetes de papel para mãos, sabonete líquido, detergentes, desinfetantes e sacos do lixo, entre outros, que deverá ser mantida afastada da matéria-prima alimentar, de acordo com Despacho 109189/2017 de 13 de dezembro.

7. EMENTAS

7.1. A confeção de refeições objeto do presente concurso deverá primar pela seleção de alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas para um mês e/ou rotativas (mínimo 12 semanas), seguindo fichas técnicas definidas no Anexo F – Ementas e Fichas Técnicas.

7.2. Devem ser observadas as capitações a praticar e a Lista de **Alimentos Autorizados - Anexo G**, definidas pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares.

7.3. As refeições destinadas a crianças do 1º ciclo ou do ensino pré-escolar, poderão, no que respeita ao prato principal, ser servidas considerando 75% das capitações estabelecidas para as demais.

7.4. De acordo com as orientações para as ementas escolares da Direção Geral de Educação, a composição da ementa diária é a seguinte:

- ⇒ **uma sopa:** de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e sopa de peixe constante das ementas em anexo, nas capitações previstas;
- ⇒ **um prato de carne ou de pescado:** em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação como batata, arroz ou massa em dias alternados; em simultâneo poderão ser servidas leguminosas;
- ⇒ **hortícolas/saladas:** legumes cozidos ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos diariamente, preferencialmente em prato separado e preparado com as quantidades corretas, no mínimo três variedades diárias, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto. Para tempero, deverá existir, diariamente, disponível na mesa de saladas: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico, cebola laminada, limão, orégãos em embalagem adequada;
- ⇒ **um pão de “mistura”:** embalado, de acordo com Lista dos Alimentos Autorizados pela DGE;
- ⇒ **uma sobremesa:** constituída diariamente por fruta variada, preferencialmente da época (mínimo 3 variedades) e, em alternativa, fruta cozida ou assada, uma vez por semana. Simultaneamente com a fruta, uma sobremesa doce uma vez por semana (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro, gelatina de origem vegetal, gelado de leite ou iogurte de aromas);
- ⇒ **bebida:** água é a única bebida permitida, servida com garrafa/recipiente sempre fechados;

7.5. **Ementas alternativas:** considerando o Despacho nº 10919/2017 - plano integrado de controlo da qualidade e quantidade das refeições servidas nos estabelecimentos públicos de ensino, em alternativa, as refeições completas são compostas por ementas diárias de dieta vegetariana e de outras dietas justificadas por prescrição médica, designadamente motivadas por alergias ou intolerâncias alimentares, ou ainda de dietas por motivos religiosos. **Consultar Anexo E – Ementas. Nas ementas, devem, ainda, ser tomados em conta os seguintes aspetos:**

7.5.1. Das ementas definidas consta a respetiva ficha técnica que indica a composição da refeição, a matéria prima utilizada, respetiva capitação bem como a descrição do(s) método(s) de confeção.

7.5.2. A ficha nutricional deverá ser elaborada pelo adjudicatário, para cada período letivo, em função das ementas já definidas 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.

7.5.3. A ficha técnica e a ficha nutricional devem estar obrigatoriamente arquivadas em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.

7.5.4. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados pela DGEST, não podem ser utilizados na composição das ementas já definidas.

7.5.5. 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.

7.5.6. As ementas previstas, não podem ser alteradas sem prévio consentimento da entidade adjudicante, o qual é solicitado através de ofício/correio eletrónico com Pedido de Alteração da Ementa, e qualquer alteração que se venha a revelar necessária terá que ser sujeita às regras estabelecidas quanto às capitações e alimentos autorizados.

7.5.7. A designação das ementas deve ser clara e completa, permitindo a leitura da composição na totalidade (sopa, pratos principais, salada/acompanhamentos e sobremesa, optando por identificar o mais objetivamente possível os ingredientes, evitando denominações do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola” e “fruta variada”.

7.5.8. O fornecimento de refeições deve obedecer às normas constantes do regulamento (CE) n.º 852/2004 do parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e o Regulamento 2073/2005 de 15 de novembro.

7.5.9. 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.

7.5.10. De acordo com o ponto anterior, os funcionários do refeitório devem responder à solicitação dos utentes dentro das médias utilizadas nas capitações estabelecidas, dando-se especial relevância à necessidade de, na confeção das refeições, serem respeitadas as quantidades de alimentos previstas de acordo com as fichas técnicas e Circular n.º3/DSEEAS/DGE/2013 – Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2013/2014.

7.5.11. Em caso algum, será aceite pela entidade adjudicadora o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.

7.5.12. O adjudicatário deverá expor obrigatoriamente, em local bem visível para os utentes,

7.5.13. As ementas semanais devem ser afixadas em local ou locais visíveis para os alunos, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011. Nas ementas deve constar o prato confeccionado e demais componentes da ementa do próprio dia, respeitando escrupulosamente as capitações respetivas.

8. CONFEÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA OUTROS FINS E UTILIZAÇÃO DE SOBRAS

8.1. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório (nomeadamente ao bufete da escola).



8.2. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente.

8.3. Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

9. INDÍCIOS DE MAL-ESTAR ASSOCIADOS À INGESTÃO DE ALIMENTOS

9.1. Em casos de indícios de mal-estar eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, a Direção do Agrupamento/Escola deve:

- ⇒ Informar o encarregado do refeitório de que não deve remover as amostras referidas no ponto 13 desta Parte II do CE.
- ⇒ Isolar as instalações do refeitório até à chegada das autoridades referidas na alínea seguinte.
- ⇒ Contactar de imediato a autoridade de saúde da área; informar, pela via mais rápida, a CME.
- ⇒ Estar presente no momento da intervenção das autoridades competentes.

10. PESSOAL

10.1. Os rácios são calculados com base na média semanal de refeições encomendadas, servindo esta tabela como base para qualquer alteração, em virtude do aumento ou diminuição das mesmas em sede de execução do contrato.

10.2. Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela acima.

10.3. O número de trabalhadores em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes devem ser trabalhadores de refeitório.

10.4. Os trabalhadores em regime de horário parcial devem ser empregados de refeitório e o seu horário não poderá ser inferior a vinte horas semanais que podem ser distribuídas uniformemente, ao longo da semana, ou em função dos dias com maior consumo médio de refeições, equivalendo a carga horária, no mínimo, a dois dias e meio de trabalho semanal.

10.5. O número de trabalhadores propostos, 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.

10.6. O adjudicatário assegura a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante, por um período superior a dois dias.

10.7. 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.

10.8. 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, (bata, touca, chinelos, casaco e avental) de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

10.9. A entidade adjudicadora 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.

10.10. 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, (bata, touca, chinelos, casaco e avental) de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

10.11. 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.

10.12. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde.

10.13. 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.

10.14. O adjudicatário deve garantir a entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento.

10.15. O mapa de pessoal não poderá ser alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso.

10.16. 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.

10.17. Da apólice do seguro contra acidentes de trabalho deve constar cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mante-la válida até ao termo do contrato.

11. FORMAÇÃO

11.1. O plano de formação terá de abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios.

11.2. A formação terá de ser ministrada por pessoas com qualificação na área de formação que se propõem ministrar e detentores do curso de formação de formadores.

11.3. A entidade empregadora tem o dever de dar formação e informar convenientemente cada trabalhador de todas as regras e instruções pertinentes às tarefas por este desempenhadas.

11.4. A duração e frequência das ações de formação devem ser ajustadas às necessidades dos trabalhadores e do local onde prestam o respetivo serviço.

11.5. Todos os trabalhadores que manipulem alimentos, devem ter instrução e/ou formação em matéria de higiene alimentar adequada ao desempenho das suas funções.

11.6. O responsável ou responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do sistema com base nos princípios HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes devem receber formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

11.7. As atividades de formação devem estar organizadas e devidamente documentadas. Para tal, deverão conservar-se os registos comprovativos da frequência das ações de formação dos trabalhadores, de modo a constituir evidência para as autoridades competentes. As instruções de trabalho são também meios de formar devidamente os colaboradores, pelo que deverão ser dadas a conhecer e estar disponíveis para consulta por todos os colaboradores.

11.8. Em consonância, o adjudicatário está obrigado a garantir a realização das ações de formação que terão de abranger todos os funcionários (cozinheiros, pessoal de refeitório e empregados de refeitório) a trabalhar nos refeitórios. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossiê da Escola.

11.9. Cada sessão de formação deverá abranger no máximo 30 formandos.

11.10. Após cada módulo de formação, deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo, no dossier destinado aos recursos humanos, no dossier da Escola.

11.11. O plano de formação destinado aos trabalhadores em serviço em cada um dos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento deve incidir, essencialmente, sobre os seguintes temas:

- ⇒ Sistema de HACCP;
- ⇒ Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar; pessoal, das estruturas; dos equipamentos;
- ⇒ Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
- ⇒ Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
- ⇒ Relacionamento interpessoal;
- ⇒ Incentivo a uma alimentação saudável.

11.12. As ações de formação devem ser, no mínimo, de 10 horas para a formação continua. Os conteúdos a serem ministrados nas ações de formação deverão ser apresentados à entidade adjudicante, para validação.

11.13. Para cada sessão de formação deverá ser enviado à entidade adjudicante a programação com locais, datas, horas e formandos a incluir, no máximo até 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo.

12. VERIFICAÇÕES

12.1. Verificação da Execução

12.1.1. A verificação quantitativa, a registar, diariamente, na ficha constante do Anexo B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;



- b) Dos componentes do prato com as quantidades fixadas no **Anexo F – Fichas Técnicas de Ementas** – deste Caderno de Encargos.

12.1.2. A verificação qualitativa, a registar, diariamente, também na ficha constante do Anexo B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório – tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações do **Anexo G - Alimentos Autorizados**, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas.

12.1.3. Sempre que se verifique uma suspensão do fornecimento de refeições por motivo não imputáveis ao adjudicatário (falta de água, eletricidade ou outros), o estabelecimento de ensino informará de imediato, por escrito, a empresa e o Município de Estarreja, sem prejuízo da vantajosa comunicação verbal.

12.2. Verificação da Distribuição

12.2.1. O representante da escola deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das marcações e presenças no fim do serviço.

12.2.2. O representante da firma deverá assistir diariamente à distribuição das refeições e proceder ao controlo das marcações e presenças e encaminhamento das mesmas para o representante do estabelecimento de ensino e Câmara Municipal de Estarreja.

12.2.3. A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste caderno de encargos.

12.2.4. Diariamente, a escola, através do seu representante, deverá efetuar, no período de preparação e distribuição das refeições, as operações de verificação referidas nos números 1 e 2 do artigo anterior e preencher obrigatoriamente o ANEXO B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório e o Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições.

12.2.5. Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, a escola enviará à Câmara Municipal de Estarreja o ANEXO B – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório, com a máxima urgência.

12.3. Decisão após a Verificação

12.3.1. Após a verificação quantitativa e qualitativa das matérias-primas adquiridas, o representante da escola e/ou da Câmara Municipal de Estarreja, eventualmente presente na escola, aceita ou rejeita as mesmas. Os géneros que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o adjudicatário substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas. Se a remoção não for efetuada, poderão as escolas efetuá-las a expensas do adjudicatário.

12.3.2. Em caso de rejeição de qualquer matéria-prima e/ou de qualquer género incorporado na ementa, o adjudicatário deverá proceder à sua substituição imediata, por produtos idênticos ou sucedâneos, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados, constante das orientações da DGE sobre refeitórios escolares, sem prejuízo do normal funcionamento do refeitório.

12.3.3. Se a substituição prevista no número anterior não se verificar, o adjudicatário indemnizará a entidade adjudicadora nas condições estabelecidas para a suspensão dos

fornecimentos como estabelece o número 2 do artigo 14º das Cláusulas Jurídicas deste Caderno de Encargos.

12.3.4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou dos géneros incorporados nas ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo adjudicatário.

13. CONTROLO

13.1. 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 uma semana), quer aos representantes da escola quer aos técnicos da Câmara Municipal de Estarreja, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

13.2. 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.

13.3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 4 amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados: duas no princípio e duas no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita de 4 amostras estas serão catalogadas e refrigeradas/congeladas;

- a) Duas das amostras, uma recolhida no início e outra no final permanecem obrigatoriamente 72 horas na câmara de refrigeração;
- b) Duas amostras, uma recolhida no início e outra no fim, permanecem uma semana nas câmaras de conservação de congelados.

13.4. A recolha deve ser feita dos pratos colocados na linha de self e não retiradas diretamente das cubas ou dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos.

13.5. A recolha de amostras de alimentos (mínimo 150g do prato principal completo) deverá obedecer aos trâmites normalizados, utilizando sacos próprios, esterilizados e descartáveis.

13.6. A entidade adjudicadora poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.

13.7. O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

13.8. O adjudicatário obriga-se ainda a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado em cada um dos refeitórios escolares.

13.9. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos de análise microbiológica:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).

13.10. As análises microbiológicas deverão ser realizadas em todos os refeitórios incluindo os que apenas tem distribuição de refeições.

13.11. A análise microbiológica deve ainda ser realizada sempre que se justificar atenta alguma anomalia verificada no serviço.

14. EXECUÇÃO E GESTÃO

14.1. Plataforma Eletrónica: Toda a gestão do serviço de refeições será efetuada através de uma Plataforma *online* de Gestão, a fornecer pelo município e do **Anexo C – Mapa de Controlo Diário das Refeições**. Os funcionários ao serviço do adjudicatário deverão registar na Plataforma:

- ⇒ Registo diário, por escola, com a identificação das requisições e dos alunos que almoçaram;
- ⇒ Registo diário, por cozinha, com a quantidade de refeições fornecidas a cada refeitório;
- ⇒ Registo diário das ementas das refeições com toda a informação técnica relativa à confeção das mesmas;
- ⇒ Registo de todos os pagamentos realizados pelos alunos;
- ⇒ Inserir semanalmente as ementas das refeições, juntamente com a informação técnica relativa à confeção que é exigida pelo caderno de encargos.

14.2. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.

O VEREADOR NA ÁREA DA EDUCAÇÃO

Assinado por : **JOÃO CARLOS TEIXEIRA ALEGRIA**

Num. de Identificação: BI066351529

Data: 2020.09.22 16:15:09+01'00'



(O presente documento, contém assinaturas eletrónicas qualificadas do cartão de cidadão, nos termos do artigo 7º do Decreto-Lei n.º 290-D/99, de 02 de agosto, alterado e republicado pelo decreto-Lei n.º 88/2009, de 09 de abril.)



Caderno de Encargos

ANEXOS



AJUSTE DIRETO
REGIME GERAL

*Aquisição de Bens – Confeção,
Fornecimento, Transporte e Distribuição
de Refeições Escolares e Refeições nos
Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar
e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede
Pública do Concelho de Estarreja –
ADNB_011/2020*

ANEXO A – Identificação dos Refeitórios das Escolas

**Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição
de Refeições Escolares nos estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º
Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja –
CPIS_001/2020**

Anexo A – Refeitórios das Escolas

Escolas	Morada	Telefone	PREVISÃO DO Nº DE REFEIÇÕES	Local da Confeção	Observações
			Média diária		
JI e EB1do Mato	Rua do Mercado	234880800	196	Cantina local da Escola	
JI e EB1 da Congosta	Rua Dr. Egas Moniz	234884901	45	Cantina local da Escola	
JI e EB1 do Centro Escolar de Salreu	Rua Alison Campos da Silva	963380636	273	Cantina local da Escola	
JI e EB1 do Pinheiro	Rua Miguel Valente Almeida	234841888	43	Cantina Escolar refeições transportadas	
JI e EB1 das Cabeças	Rua do Cruzeiro	234842465	20	Cantina Escolar refeições transportadas	

ANEXO B – Registo diário de Funcionamento do Refeitório

**AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção,
Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e
Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino
Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020**

[illegible]

ASPEITO	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a
Boa															
Regular															
Má															

3. QUANTIDADE DA REFEIÇÃO SERVIDA

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a
Boa															
Regular															
Má															

4. ACEITAÇÃO DAS CRIANÇAS/ALUNOS

	Sopa					Prato					Sobremesa				
	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a
Boa															
Regular															
Má															

5. FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

	Fardamento*					Condições de Higiene*					Capitação de Pessoal*				
	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a
Sim															
Não															

*Nota:

Fardamento – bata, touca, chinelos, avental
Condições higiene – Mãos limpas, unhas curtas e sem verniz, inexistência de adornos (anéis/pulseira/brincos/colares e outros); Alimentos manipulados com auxílio de utensílios, luvas/mão higienizadas.

Capitação pessoal	
Nº medio refeições/dia	Nº mínimo de trabalhadores
≤ 100	2
>200 e < 250	5

2ª Feira	
	¹ Nome do funcionário:
3ª Feira	
	¹ Nome do funcionário:
4ª Feira	
	¹ Nome do funcionário:
5ª Feira	
	¹ Nome do funcionário:
6ª Feira	
	¹ Nome do funcionário:

Observações:

Utilize este espaço para:

- Justificar o “Não” / “Má” / “Insuficiente” / “Excessiva” / “Não Gostaram” / “Não se aplica”;
- Registrar alguma situação que considere importante;
- Caso não seja o funcionário responsável por fazer este registo, escreva neste espaço o seu nome¹;

ANEXO C – Mapa de Controlo Diário das Refeições

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

ANEXO C – MAPA DE CONTROLO DIÁRIO DAS REFEIÇÕES

ESCOLA _____

Dia	Nº refeições requisitadas alunos		Nº refeições requisitadas adultos	Nº refeições servidas alunos		Nº refeições servidas adultos	Nº funcionários ao serviço		Responsável da Escola (assinatura)	Responsável da Empresa (assinatura)
	Pré-escolar	1º ciclo		Pré-escolar	1º ciclo		A tempo inteiro	A tempo parcial		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
Total										

DATA ____/____/____

O Responsável

ANEXO D – Inventário de Equipamento Fixo e Móvel

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020



ANEXO D – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

ESCOLA:								
Designação do Equipamento	Inicial		1ª Verificação		2ª Verificação		3ª Verificação	
	____/____/____ —		____/____/____ —		____/____/____ —		____/____/____ —	
	Quant.	Estado de Conservação	Quant.	Estado de Conservação	Quant.	Estado de Conservação	Quant.	Estado de Conservação
O Responsável da Escola:								
O Responsável da Empresa:								

ANEXO E – Ementas

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

Anexo E - Ementas

SEMANA 1					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Nabo com espinafres (F.T.S. 18)	Feijão-verde (F.T.S. 25)	Saloia (F.T.S. 6)	Crema de Legumes (F.T.S. 37)	Grão-de-bico com couve lombarda (F.T.S. 29)
Prato	Lombos de pescada no forno com puré de batata (F.T.P. 5)	Fêveras de porco grelhadas/gratinadas com molho de cogumelos e arroz (F.T.C. 12/F.T.C. 13)	Solha no forno com salada russa (F.T.P. 5)	Frango estufado com ervilhas e fusili (F.T.C. 14)	Bacalhau à Gomes de Sá/Bacalhau à Brás (F.T.P. 18/F.T.P.17)
Salada	Alface, pepino e tomate	Alface, couve roxa e milho	Alface, beterraba e tomate	Tomate, milho e pimento	Alface, beterraba e cenoura
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades)/Iogurte	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades)/Fruta Assada

SEMANA 2					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca com cenoura ripada (F.T.S. 17)	Feijão vermelho com hortaliça (couve lombarda e couve branca) (F.T.S. 31)	Da horta (F.T.S. 9)	Caldo verde (F.T.S. 10)	Crema de Abóbora com espinafres (F.T.S. 35)
Prato	Carne à Bolonhesa (F.T.C. 3)	Perca/Mero no forno com batata e bróculos cozidos (F.T.P. 5)	Vitela estufada com batata corada (F.T.C.30)	Arroz de frutos do mar (pescada, camarão e berbigão) (F.T.P. 14)	Coxas de frango assadas com espirais e cenoura (F.T.C. 8)
Salada	Alface, pimento e tomate	Alface, milho e tomate	Cenoura, couve roxa e pepino	Alface, beterraba e milho	Alface, pepino e tomate
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Pudim	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Fruta cozida	Fruta da época (mín. 3 variedades)

SEMANA 3

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Canja de galinha (F.T.S. 11)	Juliana (F.T.S. 4)	Lavrador (F.T.S. 7)	Creme de Couve-flor (F.T.S. 33)	Feijão-verde (F.T.S. 25)
Prato	Empadão de Atum com arroz, ervilhas e cenoura (F.T.P. 11)	Carne de Porco à alentejana (F.T.C. 7)	Arroz de lulas (F.T.P. 16)	Peru assado com esparguete e espinafres (F.T.C. 32)	Peixe rainha estufado com batata cozida (F.T.P. 8)
Salada	Alface, couve roxa e pepino	Alface, milho e tomate	Alface, beterraba e milho	Alface, cenoura e couve roxa	Alface, pepino e tomate
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades) Fruta assada	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Gelatina	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades)

SEMANA 4

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Sopa de abóbora com massinhas (F.T.S. 13)	Grão com nabiças (F.T.S. 29)	Creme de cenoura com couve branca (F.T.S. 34)	Feijão com espinafres (F.T.S. 28)	Sopa de peixe (F.T.S. 12)
Prato	Hambúrguer estufado com arroz de legumes (feijão verde e cenoura) (F.T.C. 33)	Filetes de pescada gratinados com batata corada/cozida (F.T.P. 2)	Feijoada à Portuguesa com arroz (F.T.C. 23)	Cardinal grelhado/gratinado com batata e couve flor cozidas (F.T.P. 6/F.T.P. 2)	Bifes de frango de tomatada com arroz de feijão (F.T.C. 1)
Salada	Alface, milho e pepino	Alface, pimento e tomate	Alface, couve roxa e pepino	Alface, beterraba e cenoura	Cenoura, couve roxa e tomate
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Fruta cozida	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Gelado	Fruta da época (mín. 3 variedades)

SEMANA 5

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Juliana (F.T.S. 4)	Minestrone (F.T.S. 1)	Sopa de feijão com couve lombarda (F.T.S. 28)	Macedónia de legumes (F.T.S. 2)	Creme de alho- francês com couve-flor (F.T.S. 36)
Prato	Salada do mar (pescada, camarão, batata, cenoura e ervilhas) (F.T.P. 15)	Arroz de aves (perú e frango) (F.T.C. 11)	Salmão grelhado/gratinado com batata e feijão verde cozidos (F.T.P. 6/F.T.P. 2)	Lombo de porco no forno com esparguete e salada tricolor (cenoura, cogumelos e ervilhas) (F.T.C. 25)	Carapau frito com arroz de feijão (F.T.P. 12)
Salada	Alface, pepino e tomate	Alface, couve em juliana e milho	Alface, milho e tomate	Alface, beterraba e pepino	Alface, pimento e tomate
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Fruta assada	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Aletria

SEMANA 6

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Sopa	Couve branca (F.T.S. 15)	Creme de ervilhas e cenoura (F.T.S. 32)	Alho francês com courgette (F.T.S. 19)	Espinafres com cenoura (F.T.S. 26)	Agrião (F.T.S. 23)
Prato	Jardineira de frango (F.T.C. 29)	Abrótea gratinada com batata assada/cozida e feijão verde cozido (F.T.P. 3)	Febras de porco grelhadas/gratinadas com estufado de cenoura e cogumelos e arroz de cenoura (F.T.C. 9/F.T.C. 10)	Maruca no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, ervilhas e cenoura) (F.T.P. 20)	Rancho (porco, frango aos cubos e grão) com arroz (F.T.C. 2)
Salada	Alface, cenoura e courgette	Cenoura, milho e tomate	Alface, beterraba e pepino	Alface, cenoura e couve roxa	Couve-de- bruxelas, milho e tomate
Sobremesa	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Arroz doce	Fruta da época (mín. 3 variedades)	Fruta da época (mín. 3 variedades) / Fruta cozida	Fruta da época (mín. 3 variedades)

ANEXO F – Fichas Técnicas de Ementas

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

ANEXO F- FICHAS TÉCNICAS DE EMENTAS

SOPAS

SOPA DE FEIJÃO COM COUVE		
Método Culinário - Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Feijão-branco	40 (g)	De véspera, demolhar o feijão. Ferver a água e
Batata crua	90 (g)	colocar as batatas, a abóbora, o nabo, as
Abóbora crua	50 (g)	cenouras e as cebolas. À parte cozer o feijão em
Cebola crua	20 (g)	água e sal. Quando as batatas e os restantes
Cenoura crua	20 (g)	legumes estiverem cozidos, cerca de 30 min.
Couve-lombarda crua	30 (g)	triturar a sopa, juntar o sal, o azeite e a couve
Nabo cru	25 (g)	e deixar cozer bem. Depois do feijão estar bem
Azeite	3 (ml)	cozido, juntá-lo à sopa. Deixar ferver.
Sal	0.2(g)	

CREME DE CENOURA COM ERVILHAS		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Cenoura	45 (g)	Cozer a cenoura, cebola e o alho em água e sal.
Cebola	25 (g)	Adicionar as ervilhas e deixar cozer. Reduzir a
Alho seco	5 (g)	puré. Adicionar o azeite no final da cozedura.
Azeite	3 (ml)	
Ervilhas	55 (g)	
Sal	0,2 (g)	

SOPA DE NABO COM ESPINAFRES

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Coze-se a batata, cebola, cenoura, nabo. Depois de tudo bem cozido, tritura-se. Acrescenta-se a os espinafres e sal e deixa-se cozer.
Cebola crua	20 (g)	
Cenoura crua	45 (g)	
Nabo cru	25 (g)	Adicionar o azeite no final da cozedura
Espinafres	50 (g)	
Sal	0,2 (g)	
Azeite	4 (ml)	

CANJA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Frango inteiro sem pele ou cru	60 (g)	Arranjar o frango e cozê-lo em água e sal.
Cebola crua	20 (g)	Desossar e desfiar o frango. Na mesma água de cozedura do frango, adicionar as massinhas.
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,1 (g)	Juntar a hortelã e deixar cozer.
Hortelã	1 (g)	
Massa crua	20 (g)	

SOPA À PORTUGUESA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270 (g)	Cozer as batatas, cenoura, cebola e o alho em água e sal. Reduzir a puré. Adicionar a couve portuguesa e deixar cozer. Adicionar o azeite no final da cozedura.
Azeite	4 (ml)	
Alho seco	2 (g)	
Cebola	25 (g)	
Cenoura	45 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Couve portuguesa	75 (g)	

SOPA DE ALHO FRANCÊS COM CENOURA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Courgette	15 (g)	Cozer a courgette, o nabo, cebola, alho, abóbora,
Nabo cru	25 (g)	tudo em pedaços. Após cozido, reduzir a puré.
Cebola crua	25 (g)	Depois colocar o alho francês e a cenoura aos
Alho	2 (g)	pedaços e deixar cozer. Adicionar o azeite no
Abóbora crua	50 (g)	final da cozedura.
Alho francês	70 (g)	
Cenoura crua	45 (g)	

CREME DE ABÓBORA COM FEIJÃO VERDE

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Descascam-se, lavam-se e cortam-se as batatas,
Cebola crua	20 (g)	a abóbora e as cebolas e cozem-se com água e
Abóbora crua	50 (g)	com sal. Depois de cozidas trituram-se e
Azeite	4 (ml)	adiciona-se o feijão verde aos pedaços. Deixa-se

CREME DE CENOURA COM COUVE BRANCA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Ferver a água e colocar as batatas, a abóbora,
Abóbora crua	50 (g)	a cenoura, as cebolas, 1/2 couve e o alho.
Alho cru	2 (g)	Depois de tudo cozido triturar a sopa e
Cebola crua	20 (g)	acrescentar o sal, a restante couve e o azeite no
Cenoura crua	45 (g)	final da cozedura
Couve branca	50 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	(0,1g)	

SOPA DE CALDO-VERDE		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270(g)	Cozer as batatas e as cebolas em água com sal.
Sal	0,2 (g)	Reduz-se a puré. Junta-se a couve galega e
Cebola	25(g)	deixa-se cozer. Junta-se o azeite no final.
Caldo verde	90 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Alho	5 (g)	

SOPA DE GRAO COM NABIÇAS		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Grão-de-bico cru	40 (g)	De véspera deixar o grão dentro de um recipiente
Batata crua	90 (g)	com bastante água a demolhar. À parte, cozer o
Alho cru	2 (g)	grão. Descascar as batatas, as cenouras, os
Cebola crua	20 (g)	alhos e as cebolas. Lavar bem e colocar num
Cenoura crua	20 (g)	tacho com água a ferver. Depois de tudo cozido,
Azeite	3 (ml)	triturar a sopa e algum grão. Adicionar as nabiças
Sal	0,2 (g)	previamente lavadas e preparadas a água do
Nabiças	50 (g)	grão. Deixar cozer, juntar o restante Grão já cozido. Por fim, acrescentar o sal e o azeite.

SOPA DE COUVE BRANCA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Ferver a água e colocar as batatas, a abóbora, as cebolas, as cenouras, o alho e o nabo. Depois de tudo cozido triturar a sopa e acrescentar o sal e a couve cortada em bocados. Deixar cozer bem. Junta-se o azeite no final.
Abóbora crua	50 (g)	
Alho cru	2 (g)	
Cebola crua	20 (g)	
Cenoura crua	20 (g)	
Couve-branca crua	75 (g)	
Nabo cru	25 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	

CREME DE ALHO FRANCÊS COM COUVE FLOR

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Courgette	15 (g)	Cozer a courgette, o nabo, cebola, alho, abóbora, tudo em pedaços. Após cozido, reduzir a puré. Depois colocar a couve flor aos pedaços e deixar cozer. Junta-se o azeite no final.
Nabo cru	25 (g)	
Cebola crua	25 (g)	
Alho	2 (g)	
Abóbora crua	50 (g)	
Alho francês	70 (g)	
Cenoura crua	45 (g)	
Couve-flor crua	50 (g)	

SOPA DE GRÃO COM REPOLHO

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Grão-de-bico cru	40 (g)	De véspera deixar o grão dentro de um recipiente
Batata crua	90 (g)	com bastante água a demolhar. À parte, cozer o
Alho cru	2 (g)	grão. Descascar as batatas, as cenouras, os
Cebola crua	20 (g)	alhos e as cebolas. Lavar bem e colocar num
Cenoura crua	20 (g)	tacho com água a ferver. Depois de tudo cozido,
Azeite	3 (ml)	triturar a sopa e algum grão. Adicionar o repolho
Sal	0,2 (g)	previamente lavado e preparado. Deixar cozer,
Repolho	50 (g)	juntar o restante grão já cozido. Por fim, acrescentar o sal e o azeite.

SOPA DE PEIXE

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Peixe	60 (g)	Cozer o peixe, temperado com sal e pimenta.
Cebola crua	20 (g)	Pique a cebola e o tomate e coza em lume
Azeite	3 (ml)	brando, até alourar. Junte a salsa, o louro e os
Louro	1 (unid)	alhos esmagados. Deixe estufar um pouco e
Alho	2(g)	triture e coloque a água da cozedura do peixe.
Tomate	60 (g)	Por fim introduza o peixe e deixe cozer mais um
Sal	0,2 (g)	pouco. Enfeite com hortelã.
Pimenta	q.b.	
Hortelã	q.b.	
Salsa	q.b.	

SOPA DE FEIJÃO VERMELHO COM COUVE		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270 (g)	Coze-se o feijão em água com sal. Em água com sal, cozem-se a cenoura e a cebola, junta-se uma parte do feijão cozido, e reduz-se tudo a puré.
Cenoura	45 (g)	
Cebola	25 (g)	
Alho seco	5 (g)	Ao preparado anterior, junta-se a couve cortada e restante feijão e deixa-se cozer. Junta-se o azeite
Azeite	3 (ml)	
Feijão Vermelho	40 (g)	
Couve	30 (g)	

SOPA DE COUVE LOMBARDA		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Ferver a água e colocar as batatas, a Abóbora, os nabos, as cenouras, as cebolas e os alhos.
Abóbora crua	50 (g)	
Alho cru	2 (g)	
Cebola crua	20 (g)	Depois de tudo cozido (cerca de 30 min.) triturar a sopa, o sal e o lombardo previamente cortado em gomos finos. Deixar o lombardo cozer.
Cenoura crua	20 (g)	
Couve-lombarda crua	30 (g)	
Nabo cru	25 (g)	Junta-se o azeite no final.
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	

SOPA DE FEIJÃO VERMELHO COM COUVE GALEGA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Coze-se o feijão, demolido da véspera, com
Cebola crua	20 (g)	água temperada com sal. Descascam-se,
Feijão vermelho	40 (g)	lavam-se e cortam-se as batatas, as cenouras
Couve galega	30 (g)	e as cebolas e cozem-se com água, sal e azeite.
Azeite	4 (ml)	Depois de cozidas trituram-se juntamente com
Sal	0,2 (g)	algum feijão e acrescenta-se a água de cozer o
		feijão. Entretanto, junta-se a couve galega e deixa-se cozer.
		Por fim junta-se o restante feijão e o azeite.

SOPA PRIMAVERA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270 (g)	Descascam-se, lavam-se e cortam-se as batatas,
Cebola	20 (g)	o nabo, a abóbora e as cebolas e cozem-se em
Nabo	15 (g)	água, sal e azeite. Depois de cozidas trituram-se
Cenoura	30 (g)	e acrescenta-se a água. Junta-se a cenoura aos
Abóbora	50 (g)	quadrinhos, o repolho e as ervilhas deixam-se
Repolho	35 (g)	cozer. No final adiciona-se o azeite
Azeite	3 (ml)	
Ervilhas	15 (g)	

SOPA JULIANA		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata crua	90 (g)	Ferver a água e colocar as batatas, a abóbora, as cenouras, os nabos e as cebolas. Depois de tudo cozido, triturar a sopa e juntar o sal, e a juliana. Deixar cozer muito bem. No final adicionar o azeite.
Abóbora crua	50 (g)	
Cebola crua	20 (g)	
Cenoura crua	20 (g)	
Nabo cru	25 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	
Juliana de Legumes	90 (g)	

PEIXES

FILETES/LOMBOS DE PESCADA GRATINADOS COM CENOURA		
Método Culinário – Assado (gratinado)		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Filetes Pescada cru (congel. + 10%)	170 (g)	De véspera, temperar o peixe com sal, salsa, sumo
Farinha de trigo de 1ª qualidade	5 (g)	de limão e alho . Passar o peixe por farinha e
Pão ralado	5 (g)	sacudir bem. Nos tabuleiros, colocar um pouco de
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	azeite no fundo e colocar por cima o peixe.
Azeite	2 (ml)	Polvilhar o peixe com pão ralado e cenoura ralada
Salsa	1 (g)	e vai ao forno a 160°C, cerca de 30 min
Cenoura crua	25 (g)	
Alho cru	2 (g)	
Sal	0,2 (g)	

MARUCA/SOLHA/ GRATINADA		
Método Culinário – Assado (gratinado)		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Maruca crua (congelado + 10%)	180 (g)	De véspera, temperar o peixe com sal, salsa, sumo
Farinha de trigo de 1ª qualidade	5 (g)	de limão e alho . Passar o peixe por farinha e
Pão ralado	5 (g)	sacudir bem. Nos tabuleiros, colocar um pouco de
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	azeite no fundo e colocar por cima o peixe. Azeite
	2 (ml)	Polvilhar o peixe com pão ralado e vai ao forno a
Salsa	1 (g)	160°C, cerca de 30 min.
Alho		
Sal	0,2 (g)	

ABRÓTEA/MARUCA/PESCADA ESTUFADA

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Abrótea crua (congelado + 10%)	180 (g)	Preparar o peixe, limpar e lavar. Temperar o
Tomate cru	35 (g)	peixe com sal, salsa, sumo de limão, alho.
Cebola crua	25 (g)	(descascado, lavado e picado)
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	Descascar as cebolas lavar e cortar em rodelas.
Azeite	3 (ml)	Lavar o tomate, retirar o pé. Num tacho, adicionar
Salsa	1 (g)	"tudo em cru": cebola, tomate picado e azeite,
Alho cru	2 (g)	acrescentar as postas de peixe e água e deixar
Óregãos	1 (g)	estufar. Acrescentar água se necessário. Quando o
Sal	0,2 (g)	peixe estiver quase confeccionado, temperar com orégãos

PALOCO/ARINCA/PESCADA NO FORNO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Paloco cru (congelado + 10%)	180 (g)	Preparar o Paloco, limpar e lavar. Temperar o peixe
Cebola crua	25 (g)	com sal, salsa, sumo de limão e alho (descascado,
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	lavado e picado). Nos tabuleiros, colocar um pouco
Azeite	2 (ml)	de azeite no fundo, descascar as cebolas lavar e
Alho cru	2 (g)	cortar em rodelas Colocar por cima as postas do
Salsa	1 (g)	peixe e levar ao forno a 160°C, cerca de 30 min
Sal	0,2 (g)	

SALMAO/DOURADA/PERCA/PEIXE PRATA GRELHADO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Salmão cru (congelado + 10%)	180 (g)	Preparar o Salmão, limpar e lavar. Temperar o peixe
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	com sal, salsa, sumo de limão e alho (descascado,
Azeite	3 (ml)	lavado e picado). Grelhar em grelhador ou nas
Salsa	1 (g)	grelhas do forno convector.
Sal	0,2 (g)	

SALADA DE PESCADA E OVO COM SALADA RUSSA / DO MAR

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Pescada crua (congelado + 10%)	150 (g)	Coza o peixe em água, sal e ervas aromáticas ou a
Ovo Cozido (Natureza ou Pasteurizado)	55(ml)	vapor adicionando apenas ervas aromáticas desfie
Miolo de camarão	25(g)	em lascas, sem desfazer muito. Coza os legumes
Batata	200 (g)	separadamente (em água ou a vapor) e escorra-os
.Ervilhas	55 (g)	bem. De seguida coloque os legumes num tabuleiro
Cenoura	55 (g)	e disponha a pescada, o camarão e ovo cozido e
Sal	0,4 (g)	picado por cima dos mesmos, envolvendo tudo muito
Azeite	3 (ml)	bem sem desfazer muito. Após servido pode ser temperado com azeite e vinagre ou maionese.

SOLHA FRITA

Método Culinário – Frito

Ingredientes	Capitação	Preparação
Solha crua (congelado + 10%)	180 (g)	Arranje a solha, lave-a e corte-a em Postas.
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	Tempero com sal e sumo de limão e
Sal	0,2 (g)	deixe marinar. Escorra as postas de solha e
Gema de ovo pasteurizado	q.b.	passe-as por farinha, ovo batido e frite em óleo
Farinha	q.b.	bem quente.
Óleo de amendoim	q.b.	

LULAS ESTUFADAS		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Lulas	240 (g)	Preparar as lulas. Descascar as cebolas, lavar
Tomate cru	35 (g)	e cortar em rodela. Lavar o tomate, retirar o pé.
Cebola crua	25 (g)	Num tacho, adicionar “tudo em cru”: cebola,
Azeite	3 (ml)	tomate picado, azeite e sal. Acrescentar as lulas
Sal	0,2 (g)	e água e deixar estufar.

ARROZ DE PEIXE COM COENTROS		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Peixe crua (congelado + 10%)	180 (g)	Prepare um caldo para cozer o peixe: Coloque ao lume uma panela com água, sal, um ramo de cheiros (salsa, coentros, aipo) uma cebola, uma cenoura e deixe ferver deixando cozer 10 minutos. Retire o peixe e coe o caldo. Entretanto retire todo o peixe e retire-lhe as espinhas. Num recipiente coloque as cebolas e os alhos picados, os tomates limpos de peles e sementes cortado em cubinhos, um pouco de sal, azeite e tape o recipiente deixando estufar. Adicione o caldo de peixe coado (é o dobro do volume do arroz) deixe ferver e introduza o arroz deixe cozer. Assim que o arroz estiver pronto coloque em cima os pedacinhos de peixe e salpique de coentros.
Tomate cru	35 (g)	
Cebola crua	25 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Cenoura crua	30 (g)	
Salsa	q.b.	
Coentros	q.b.	
Aipo	q.b.	
Pimenta	q.b.	
Alho cru	2 (g)	
Arroz branco	80 (g)	

MEIA DESFEITA DE BACALHAU

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Grão-de-bico cru	80 (g)	De véspera demolhe o grão-de-bico. No dia coza
Bacalhau	100 (g)	o grão. No dia pique os dentes de alho, a
Ovo pasteurizado	1 unid	cebola e a salsa. Coza o bacalhau e o ovo. Assim
Salsa	1 (g)	que estiverem cozidos retire, limpe o bacalhau
Cebola crua	25 (g)	de peles e espinhas e descasque o ovo e
Alho cru	2 (g)	corte-o em rodela. Adicione o bacalhau e o ovo
Azeite		ao grão. Coloque os temperos (mistura de salsa,
Vinagre	3 (ml)	alho, cebola, vinagre e azeite) à parte

PEIXE PRATA DE CEBOLADA

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Peixe prata	180 (g)	Preparar o peixe prata, limpar e lavar. Temperar
Tomate cru	35 (g)	o peixe com sal, salsa, sumo de limão e alho.
Cebola crua	25 (g)	Descascar as cebolas, lavar e cortar em rodela.
Azeite	3 (ml)	Lavar o tomate, retirar o pé. Num tacho, adicionar
Sal	0,2 (g)	“tudo em cru”: cebola, tomate, azeite, sal e
Salsa	1 (g)	acrescentar o peixe e água e deixar estufar.
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	
Alho cru	2 (g)	

ATUM COM FEIJO FRADE

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Atum de conserva	120 (g)	Levar ao lume num tacho o feijão frade, até ferver
Feijão frade	80 (g)	Escorrer a lata de atum. Numa covete colocar
Cebola crua	25 (g)	o feijão frade, o ovo picado e o atum.
Azeite	3 (ml)	Misturar tudo e adicionar azeite e vinagre e
Vinagre	3 (ml)	colocar cebola picada à disposição.
Ovo	1 unid	

LOMBOS DE PESCADA NO FORNO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Lombos de pescada	180 (g)	Depois dos lombos de pescada limpos,
Tomate cru	35 (g)	mariná-los numa mistura de alho, limão e sal.
Cebola crua	25 (g)	Colocar os lombos de pescada num tabuleiro
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	previamente untado com um pouco de azeite e
Azeite	3 (ml)	cebola às rodelas. Pulvilhá-los com pão ralado e
Alho cru	2 (g)	deixar assar.
Sal	0,2 (g)	
Pão ralado	5 (g)	

ARROZ DE LULAS

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Lulas	240 (g)	Fazer um estufado com cebola, alho, tomate e
Arroz guarnição base	80 (g)	azeite. Adicionar as lulas e deixar estufar. Juntar
Cebola crua	20 (g)	a água e quando server adicionar o arroz e deixar
Alho cru	2 (g)	até cozer.
Tomate cru	35 (g)	
Azeite	3 (ml)	

DOURADINHOS NO FORNO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Douradinhos	160 (g)	Colocar os douradinhos num tabuleiro e levar ao forno.

BACALHAU A BRAS		
Método Culinário – Frito		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Bacalhau	100 (g)	Coze-se o bacalhau como habitualmente, retira-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se. Cortam-se as batatas em palha e as cebolas em rodela finíssimas. Pica-se o alho. Fritam-se as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente. Escorrem-se sobre papel absorvente. Entretanto, leva-se ao lume um tacho, de fundo espesso, com o azeite, a cebola e o alho e deixa-se estufar lentamente até cozer a cebola. Junta-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e mexe-se com uma colher de madeira para que o bacalhau. Juntam-se as batatas ao bacalhau e com o tacho sobre o lume deitam-se os ovos. Mexe-se com um garfo, e logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retira-se imediatamente o tacho do lume e deita-se o bacalhau na covete. Polvilha-se com salsa picada e serve-se bem quente, acompanhado com azeitonas pretas.
Azeite	3 (ml)	
Batata	270 (g)	
Ovo pasteurizado	1 unid.	
Cebola	25 (g)	
Alho	2 (g)	
Salsa	q.b.	
Sal	0,2 (g)	
Óleo de amendoim	q.b.	
Azeitonas pretas	15 (g)	

BACALHAU À GOMES DE SÁ		
Método Culinário – Frito		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Bacalhau	100 (g)	Coza o bacalhau, escorra-o, retire-lhe as peles e as espinhas e desfaça-o em lascas. Entretanto, corte as cebolas e o dente de alho às rodela e leve a alourar ligeiramente com um pouco de azeite. Junte as batatas, que foram cozidas já cortadas às rodela. Junte o bacalhau escorrido. Mexa tudo ligeiramente. Deite imediatamente num tabuleiro e leve a forno bem quente durante 10 minutos. Sirva enfeitado com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas.
Azeite	3 (ml)	
Batata	270 (g)	
Ovo pasteurizado	1 unid.	
Cebola	25 (g)	
Alho	2 (g)	
Louro	1 unid.	
Azeitonas pretas	15 (g)	
Salsa	q.b.	
Sal	0,2 (g)	

CARNES

COSTELETAS DE PORCO GRELHADAS		
Método Culinário – Grelhado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Porco Costeleta crua (congelada + 10%)	210 (g)	Temperar a carne com sal, sumo de limão, alho e
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	ervas aromáticas. Grelhar as costeletas em chapa
Alho	2 (g)	bem quente ou no forno convector.
Sal	0,2 (g)	
Ervas Aromáticas	q.b.	

COSTELETAS DE PORCO ESTUFADAS		
Método Culinário – Estufadas		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Porco Costeleta crua (congelada + 10%)	210 (g)	Temperar a carne com sal, sumo de limão, alho e ervas
Cebola	25(g)	aromáticas. Descascar as cebolas e picar e descascar a
Cenoura	10(g)	cenoura e ralar. Levar num tacho, ao lume, as cebolas,
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	a cenoura e o azeite. Adicionar o tomate e deixar
Azeite	3(ml)	estufar. Adicionar a carne no tacho ou colocar no forno
Alho	2 (g)	convecto (tabuleiro) regado com o estufado feito antes
Sal	0,2 (g)	
Ervas Aromáticas	q.b.	

FRANGO ASSADO		
Método Culinário – Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Frango inteiro cru (congelada + 10%)	230 (g)	Depois de devidamente preparado, lavado e cortado
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	colocar o frango numa marinada com sumo de limão
Alho	2 (g)	alho picado (depois de descascado e lavado), sal,
Sal	0,2 (g)	ervas aromáticas e vinho branco. Deixar marinar em
Ervas Aromáticas	q.b.	ambiente refrigerado e de seguida colocar em
Vinho Branco	q.b.	tabuleiros com a pele voltada para cima. Levar a forno bem quente cerca de 40-45m. Ir regando com o caldo que se vai formando, até estar assado.

PERU ASSADO		
Método Culinário – Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Peru inteiro cru (congelada + 10%)	240 (g)	Depois de devidamente preparado, lavado e cortado
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	colocar o frango numa marinada com sumo de limão
Alho	2 (g)	alho picado (depois de descascado e lavado), sal,
Sal	0,2 (g)	ervas aromáticas e vinho branco. Deixar marinar em
Ervas Aromáticas	q.b.	ambiente refrigerado e de seguida colocar em
Vinho Branco	q.b.	tabuleiros com a pele voltada para cima. Levar a forno bem quente cerca de 40-45m. Ir regando com o caldo que se vai formando, até estar assado.

CARNE DE PORCO ASSADA (LOMBO OU PÁ)		
Método Culinário – Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de Porco crua (congelada + 10%)	170 (g)	Temperar a carne com sumo de limão, alho picado
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	(depois de descascado e lavado) , sal e ervas aromáticas.
Alho	2 (g)	Colocar a carne num tabuleiro, e deitar azeite q.b. e
Sal	0,2 (g)	levar ao forno. Depois de assada fatia-la.
Ervas Aromáticas	q.b.	
Vinho Branco	q.b.	

CARNE DE PORCO ESTUFADA AOS CUBOS		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de Porco crua (congelada + 10%)	170 (g)	Limpar a carne e cortá-la aos cubos. Temperar a
Tomate cru	35 (g)	carne com o sal e alho. Descascar as cebolas e
Cebola crua	25 (g)	picar. Levar num tacho, ao lume, as cebolas e o
Azeite	3 (ml)	azeite. Adicionar o tomate e deixar estufar.
Alho cru	2 (g)	Adicionar a carne e deixar estufar.
Sal	0,2 (g)	

FEIJOADA		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de vaca estufar crua (congelada + 10%)	70 (g)	De véspera colocar o feijão de molho e arranjar a carne
Carne de porco crua (congelada + 10%)	70 (g)	de porco, a carne de vaca aos cubos. No dia, cozer o
Frango inteiro (congelado + 10%)	50(g)	feijão em água e sal, mas separado das carnes. Cozer
Couve lombarda crua	80 (g)	a couve lombarda (a vapor). Fazer um estufado com
Feijão vermelho cru	80 (g)	cebolas, alho, tomate e azeite e a água de cozer o
Tomate cru	35 (g)	feijão. Deixar estufar e adicionar as carnes (vaca, porco,
Cebola crua	25 (g)	frango e chouriço), estufando mais cerca de 40 min.
Chouriço de Carne	20 (g)	Depois de tudo estar estufado junta-se o feijão e a
Azeite	3(ml)	couve lombarda já cozidos e deixa-se apurar mais
Alho cru	2(ml)	
Sal	0,2 (g)	

CARNE DE VACA ESTUFADA AOS CUBOS/FATIA		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de vaca estufar crua (congelada + 10%)	70 (g)	Temperar a carne com sal e alho. Descascar as
Tomate cru	35 (g)	cebolas e picar e arranjar o alho francês. Levar num
Cebola crua	25 (g)	tacho, ao lume, as cebolas, o alho francês e o azeite.
Alho francês	10 (g)	Adicionar o tomate e deixar estufar. Adicionar a carne
Azeite	3 (ml)	e deixar estufar.
Alho cru	2 (g)	
Sal	0,2 (g)	

BIFE DE PERU/FRANGO GRELHADO COM COGUMELOS

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Bife de frango	165 (g)	De véspera temperar com sal, alho, limão e
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	ervas aromáticas. No dia grelhar os bifes de
Alho cru	2 (g)	de frango/perú dos dois lados bem regados
Sal	0,2 (g)	com limão. À parte fazer um estufado de
Cogumelos	15 (g)	cogumelos com cebola e alho Adicionar os
Cebola	q.b.	Cogumelos no momento de servir.

ALMONDEGAS ESTUFADAS

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Almôndegas de vaca	160 (g)	Fazer um estufado com cebola aos cubos,
Cebola crua	25 (g)	tomate, salsa picada, orégãos e azeite.
Tomate	35 (g)	Colocar as almôndegas e adicionar o sal.
Vinho branco	q.b.	Deixar estufar lentamente no tacho ou no
Azeite	3 (ml)	forno convector e sirva quando pronto.
Salsa	1 (g)	
Sal	0,2 (g)	
Orégãos	q.b.	

FEVERAS DE PORCO DE CEBOLADA

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Fêveras de porco	170 (g)	De véspera temperar com sal, alho e limão.
Cebola crua	25 (g)	Colocar a carne e a cebola às rodelas num
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	tabuleiro, regar com o azeite.
Azeite	3 (ml)	Levar ao forno.
Alho cru	2 (g)	
Sal	0,2 (g)	

FEVERAS DE PORCO GRELHADAS

Método Culinário – Grelhado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Fêveras de porco	170 (g)	De véspera temperar com sal, alho e limão.
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	No dia grelhar as fêveras dos dois lados
Alho cru	2 (g)	bem regados com limão.
Sal	0,2 (g)	

FRANGO ESTUFADO COM ERVILHAS/COGUMELOS

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Frango	230 (g)	Na véspera, limpar a carne e cortá-la em
Ervilhas	55 (g)	peças. Temperar com limão, sal e alho.
Cogumelos	15 (g)	No dia, estufar num tacho cebola picada,
Tomate cru	35 (g)	alho, salsa, tomate, cogumelos/ervilhas e
Cebola crua	25 (g)	azeite. Colocar a carne por cima destes
Sumo fresco de limão	4 (ml)	ingredientes no tacho ou em tabuleiro
Azeite	3 (ml)	para ir ao lume ou ao forno. Deixar estufar
Alho cru	2 (g)	em lume médio, virando as peças de vez
Salsa	1 (g)	em quando.
Sal	0,2 (g)	

ESPARGUETE A BOLONHESA

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de vaca para bolonhesa	150 (g)	Faz-se um estufador com azeite, cebola
Tomate cru	35 (g)	alho e tomate. Acrescenta-se a carne
Cebola crua	25 (g)	picada crua, salsa, sal, vinho branco e
Alho cru	2 (g)	deixa-se estufar. No final da cozedura
Azeite	3 (ml)	rectifica-se os temperos e acrescenta-se
Orégãos	q.b.	os orégãos.
Salsa	1 (g)	Coze-se o esparguete em água e sal.
Sal	0,2 (g)	
Vinho branco	q.b.	

CARNE DE PORCO ALENTEJANA

Método Culinário – Frito

Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de porco	70 (g)	Corte a carne aos cubos e mergulhe-os
Pimentão	q.b.	numa marinada preparada com a calda de
Folha de Louro	1 (g)	pimentão, sal, salsa, louro, vinho e alho.
Vinho branco	q.b.	Ao fim de algumas horas frite os cubos e
Alho cru	2 (g)	quando alourarem, junte-lhes a marinada,
Azeite	3 (ml)	deixando ferver até a carne ficar tenra.
Sal	0,2 (g)	Entretanto prepare as amêijoas. Leve ao
Amêijoas com casca	30(g)	lume a cebola cortada às rodelas com o
Tomate cru	35 (g)	alho. Quando alourar, acrescente o tomate.
Oleo de Amendoim	q.b.	Quando a cebola e o tomate estiverem
Cebola crua	25 (g)	apurados adicione a restante salsa picada
Batatas	270 (g)	e logo a seguir introduza as amêijoas,
Salsa	q.b.	previamente lavadas e demolidas em água e sal para largarem toda a areia. Descascar as batatas cortá- las aos cubos e fritá-las. Misturar tudo muito bem.

ARROZ DE PATO

Método Culinário – Cozido/Estufado/Assado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Pato sem pele cru	260 (g)	Na véspera, abrir o pato a meio, lavar e
Arroz cru	80 (g)	temperar com sal. No dia, cozer com alho,
Cenoura crua	30 (g)	cebola picada e a cenoura em meia lua.
Cebola crua	25 (g)	Depois de cozido escorrer do caldo, desfiar
Gema de ovo pasteurizada	1 unid	em pedaços pequenos. Fazer um estufado .
Azeite	3 (ml)	com cebola, alho, azeite e resto da cenoura
Alho cru	2 (g)	já cozida. Depois de tudo estufado
Sal	0,2 (g)	acrescentar o caldo do pato suficiente e juntar o arroz, deixando cozer.
		Barrar o tabuleiro com azeite e colocar uma camada de arroz no fundo, depois uma camada de pato e outra de arroz. Pincelar com gemas, decorar e levar ao forno.

ARROZ A VALENCIANA

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Cebola crua	30 (g)	Pique a cebola e o alho e estufe-os no azeite., juntamente com folha de louro. Adicione as carnes e as lulas depois de partidas e cortadas às rodela (lulas) tempere e deixe cozer. Adicione água q.b. e junte o arroz, as ervilhas, as amêijoas e o miolo de camarão. Deixe cozinhar em lume brando, mexendo de vez em quando. Praticamente no final, misture o açafrão e verifique os temperos. Sirva o arroz decorando a gosto com tiras de pimento.
Alho cru	2 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Louro (folha)	q.b.	
Carne de porco	60 (g)	
Carne de vaca	60 (g)	
Lulas	80 (g)	
Arroz cru	80 (g)	
Ervilhas cruas	35 (g)	
Amêijoas	15(g)	
Miolo de camarões	15(g)	
Sal	0,2 (g)	
Pimento vermelho	10 (g)	
Açafrão	q.b.	

ARROZ DE AVES

Método Culinário – Assado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Arroz cru	80 (g)	Limpe o frango e o peru de gorduras, lave-os muito bem e coza-os em água temperada com sal. Depois de cozidos, escorra o frango e o peru, e guarde a água de cozedura. Entretanto, retire-lhes as peles e desfie as duas aves. Num tacho, prepare um estufado com o azeite, a cebola, o alho e deixe apurar.
Peru	120 (g)	
Frango	110 (g)	
Cebola crua	20 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Alho cru	2 (g)	
Sal	0,2 (g)	
		Coloque a água de cozedura das aves no estufado, deixe ferver e coloque o arroz. Quando este estiver cozido, coloque o arroz e as aves desfiadas em camadas e leve ao forno

ARROZ DE CARNES MISTO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de vaca	60 (g)	Num tacho faça um estufado, com a cebola e os alhos picados, o louro e o azeite. Deite a polpa de tomate e a carne (cortada em pedacinhos mais pequenos), a cenoura cortada em cubinhos tape com água, tempere com sal e ervas aromáticas e deixe cozer. Depois de
Carne de porco	60(g)	
Frango	60(g)	
Cenoura	30 (g)	
Cebola	20 (g)	
Alho	2 (g)	
Louro (folha)	1 unid.	
Tomate (cru)	35 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	
Arroz cru	80 (g)	

RANCHO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Grão-de-bico cru	80 (g)	Na véspera, cortar a carne aos cubos e temperar com sal, louro e limão. Colocar o grão-de-bico de molho. Por o grão a cozer em água e sal. Fazer um estufado com azeite, cebola picada, alho, louro, tomate e vinho branco. Neste estufado colocar as carnes, a cenoura aos cubos e o lombardo aos gomos. Quando estes ingredientes estiverem cozinhados, juntar o grão cozido. Acrescentar a água suficiente onde cozeu o grão, para cozer a massa.
Couve-lombarda crua	80 (g)	
Massa crua	50 (g)	
Carne de porco	70 (g)	
Carne de vaca	70 (g)	
Frango	50 (g)	
Cenoura crua	50 (g)	
Tomate cru	35 (g)	
Vinho branco	q.b.	
Azeite	3 (ml)	
Alho cru	2 (g)	
Louro	1(g)	
Sal	0,2 (g)	
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	
Cebola crua	20 (g)	

PANADOS DE PORCO		
Método Culinário – Frito		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de porco	170(g)	Na véspera, limpar a carne de porco e
Pão ralado	q.b.	temperar com alho, salsa, sal e sumo de limão.
Óleo de amendoim	3 (ml)	Passar a carne por pão ralado e ovo e colocar
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	a fritar de ambos os lados. Escorrer bem a
Alho cru	2 (g)	gordura
Salsa	q.b.	.
Ovo pasteurizado	q.b.	
Sal	0,2 (g)	

HAMBURGUER NO FORNO		
Método Culinário – Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Hambúrguer de vaca	150 (g)	Sem descongelar os hambúrguer colocá-los num
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	tabuleiro untado com azeite. Levar ao forno.
Azeite	3 (ml)	Adicionar alho picado e limão.
Alho cru	2 (g)	Ou
Sal	0,2 (g)	Fazer estufado de cebola, alho, tomate e triturar
Cebola	25(g)	tudo. Colocar os hambúrguer num tabuleiro, regar
Tomate	30(g)	com o estufado triturado e levar ao forno.

STROGONOF DE VACA		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de vaca	175 (g)	Corte a carne em fatias pequenas. Num tacho
Cogumelos	15 (g)	coloque a cebola, alho, azeite e a carne e deixe
Cebola crua	20 (g)	estufar lentamente. Adicione os cogumelos e
Aho cru	35 (g)	deixe estufar mais um pouco. Quase no final
Sal	0,2 (g)	adicione as natas e o leite (ou só leite) e
Natas	q.b.	deixe apurar.
Leite	q.b.	

CARNE DE PORCO ASSADA		
Método Culinário – Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Carne de Porco crua (congelada + 10%)	170 (g)	Temperar a carne com sumo de limão, alho picado
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	(depois de descascado e lavado) , sal e ervas aromáticas.
Alho	2 (g)	Colocar a carne num tabuleiro, e deitar azeite q.b. e
Sal	0,2 (g)	levar ao forno. Depois de assada, corte às fatias.
Ervas Aromáticas	q.b.	
Sumo fresco de limão (espremido)	4 (ml)	
Alho cru	2 (g)	
Sal	0,2 (g)	.
Ervas Aromáticas	q.b.	
Vinho Branco	q.b.	

ACOMPANHAMENTOS

BATATAS COZIDAS		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270(g)	Cozer as batatas descascadas em água e sal ou
Sal	0,2 (g)	em tabuleiros perfurados no forno convector (s/ adição de sal) até ficarem bem cozidas.

PURE DE BATATA		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270(g)	Cozer as batatas descascadas em água e sal até
Sal	0,2 (g)	ficarem bem cozidas. Escorrer a água e passar as
Leite Vaca UHT meio gordo	10 (ml)	batatas pelo passevite ou desfazê-las com as varas
Noz Moscada	q.b.	da varinha. Colocar o puré num tacho ao lume e
Azeite	3 (ml)	juntar o leite quente. Mexer até obter uma consistência mole.
		Juntar azeite e a noz moscada.

ARROZ DE TOMATE		
Método Culinário – Estufado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Arroz	80 (g)	Estufar a cebola, alho e o tomate em azeite.
Alho	2 (g)	Juntar a água quente e o sal.
Cebola	20 (g)	Rectificar a água, se necessário e juntar o arroz
Tomate	35 (g)	Deixar cozer o arroz cerca de 12 min, em
Azeite	3 (ml)	lume brando
Sal	0,2 (g)	

ARROZ DE ERVILHAS/CENOURA/LEGUMES

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Arroz	80 (g)	Estufar ligeiramente a cebola e o alho em azeite. Adicionar a cenoura cortada aos quadradinhos / as ervilhas / os legumes e deixar cozer. Em seguida juntar a água e quando estiver a ferver, juntar o arroz. Deixar cozer. No final, rectificar o tempero.
Cebola	25 (g)	
Cenoura / Ervilha / Legumes (g)	30/35/30	
Alho	5 (g)	
Azeite	3 (ml)	

BATATAS ASSADA/CORADAS

Método Culinário – Assado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batatas	270(g)	Depois de descascada e cortada ao meio dá-se uma ligeira fritura.
Sal	0,2 (g)	

SALADA RUSSA

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Batata	270 (g)	Coza as batatas s/ pele em água e sal. Coza também as cenouras, o feijão verde e as ervilhas. Uma vez cozidos, coloque nas cubas previamente aquecidas em banho-
Cenoura	50 (g)	
Ervilhas	55 (g)	
Feijão verde	50 (g)	

ARROZ BRANCO

Método Culinário – Estufado

Ingredientes	Capitação	Preparação
Arroz	80 (g)	Estufar a cebola picada e o alho em azeite. Juntar a água e deixar ferver. Adicionar o arroz e mexer. Deixar ferver durante 10 min em lume brando e depois apagar o lume
Alho	2 (g)	
Cebola	20 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	

ESPARGUETE

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Esparguete	75 (g)	Cozer o esparguete em água e sal
Sal	5 (g)	

FEIJÃO - FRADE

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Feijão frade	80 (g)	Coze-se o feijão-frade em água e sal. Pica-se a cebola e o alho. Mistura-se. Tempera-se de azeite
Cebola	25(g)	
Alho	5 (g)	
Azeite	3 (ml)	
Sal	0,2 (g)	

MACARRÃO/FUSILI/ESPIRAIS

Método Culinário – Cozido

Ingredientes	Capitação	Preparação
Macarrão	75 (g)	Cozer o macarrão/ fusili /espirais em água esal.

ERVILHAS/CENOURA BABY		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Ervilhas / Cenoura baby	55 /55 (g)	Cozer as ervilhas/cenoura baby em água e sal ou no forno convector, sem adição de sal

MILHO/BROCULOS/ COUVE-FLOR		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Milho / Bróculos	30/60/60 (g)	Cozer o milho /bróculos /couve-flor em água temperada com sal ou no forno convector, sem adição de sal
Sal	0,1 (g)	

SALADAS

ALFACE		
Não Confeccionada		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Alface crua	50 (g)	Preparar, lavar e desinfetar a alface segundo indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar e mantê-la a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo

CENOURA RALADA		
Não Confeccionada		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Cenoura crua	50 (g)	Depois de lavar bem a cenoura, desinfete segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir descasque a cenoura e rale de seguida, mantendo a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo

TOMATE		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Tomate cru	60 (g)	Preparar, lavar e desinfetar o tomate segundo indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte o tomate às rodelas e mantenha a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo

BETERRABA		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Beterraba crua	40 (g)	Depois de lavar bem a beterraba, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir rale de seguida, mantendo a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo.
----------------	--------	--

COUVE ROXA		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Couve Roxa crua	30 (g)	Depois de lavar bem a couve roxa, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte às tirinhas de seguida, mantenha a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo.
-----------------	--------	--

MILHO		
Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Milho crua	45 (g)	Cozer o milho em água com sal durante 10 minutos.
Sal	0,1 (g)	

PEPINO		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Pepino cru	35 (g)	Depois de lavar bem o pepino, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte às fatias de seguida, mantenha a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo
------------	--------	---

RABANETES		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Rabanete cru	15 (g)	Depois de lavar bem os rabanetes, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte às rodela de seguida, mantenha a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo.

PIMENTO		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Pimento cru	20 (g)	Depois de lavar bem o pimento, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte às tirinhas de seguida, mantenha a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo

NABO		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Nabo cru	25 (g)	Depois de lavar bem o nabo, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir descasque o nabo e rale de seguida, mantendo a temperaturas de refrigeração até ao seu consumo.

Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Ervilhas cruas	50 (g)	Cozer as ervilhas em água com sal durante 10
Sal	0,1 (g)	minutos.

COURGETTE		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Courgette	15 (g)	Depois de lavar bem a courgette, desinfecte

segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir descasque a courgette e corte às fatias, mantendo a temperatura de refrigeração até ao seu consumo.

CEBOLA		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Cebola crua	10 (g)	Depois de lavar bem a cebola, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir descasque a cebola e corte às fatias seguida, mantendo a temperatura de refrigeração até ao seu consumo.
-------------	--------	---

COUVE JULIANA		
Não Confeccionado		
Ingredientes	Capitação	Preparação

Nabo cru	30 (g)	Depois de lavar bem a couve, desinfecte segundo as indicações do Manual da Qualidade e da ficha técnica do produto a utilizar. A seguir corte às tirinhas e mantenha a temperatura de refrigeração até ao seu consumo.
----------	--------	--

SOBREMESAS

Método Culinário - Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Massa miúda crua	30 (g)	Levar a massa a cozer em água juntamente com a
Açúcar branco	10 (g)	casca de limão. Depois da massa cozida, escorra-a
Leite Vaca UHT meio gordo	10 (ml)	de alguma água que nela exista. Colocar o leite e o
Gema ovo pasteurizada	5 (g)	açúcar e deixar ferver em lume brando. Quando o leite
Casca de limão	1 (g)	estiver reduzido, tire a massa do lume e coloque a
Canela pó	q.b.	gema pasteurizada, voltando a levá-la ao lume brando
		até cozer a gema, sem no entanto deixar que esta talhe.
		Colocar de seguida nas taças e deixar esfriar no frigorífico.
		Decorar com a canela.

ARROZ DOCE		
Método Culinário - Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Arroz cru	30 (g)	Escorre-se e lava-se o arroz, depois leva-se a
Açúcar branco	10 (g)	cozer em leite juntamente com a casca de
Leite Vaca UHT Meio gordo	10 (ml)	limão, o pau de canela e o açúcar. Deixar
Casca de limão	1 (g)	ferver em lume brando. Quando o leite estiver
Canela pau	q. b	reduzido, tirar o arroz do lume. Colocar de
Canela pó	q.b	seguida mas taças e deixar e deixar arrefecer
		no frigorífico. Decore com canela

FRUTA ASSADA		
Método Culinário - Assado		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Maçã ou pêra cruas	170 (g)	Lavar e retirar a parte central (caroço e sementes)
Açúcar branco	2 (g)	da maçã/pêra. Colocar o açúcar no orifício resultante.
Canela em pau	q.b	Colocar a maçã/pêra no tabuleiro no qual se colocou um pouco de água e levar a assar, antes poderá ainda espetar no meio, um pouco de pau de canela. Espete um palito para verificar se a maçã/pêra está cozida. Depois de cozida retire do forno, deixe esfriar um pouco e leve ao frigorífico.

PUDIM		
Método Culinário – Cozido em banho maria		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Gema de ovo pasteurizada	5 (g)	Ferva o leite com a casca de laranja. Deite os ovos numa tigela, junte-lhes o açúcar e misture bem, sem bater. Adicione o leite já morno. Numa panela ponha o açúcar para fazer ponto caramelo. Deite o preparado numa forma de pudim caramelizada. Leve ao forno para cozer, em banho-maria. Estará cozido quando espetar um palito, e este saia seco. Depois de cozido retire-o do forno e deixe-o arrefecer totalmente antes de o desenformar.
Açúcar branco	10 (g)	
Leite de vaca UHT meio gordo	10(ml)	
Casca de laranja	1 (g)	

LEITE-CREME		
Método Culinário – Cozido		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Leite de vaca UHT meio gordo	10 (ml)	Leve um litro de leite ao lume, juntamente com o pau de canela e as cascas de limão, até ferver. À parte, junte o açúcar com as gemas. Verta sobre o preparado o restante leite frio, aos poucos e mexendo sempre, seguido do leite quente. Leve ao lume, em banho-maria, sem parar de mexer, até engrossar. Tire do calor e elimine a canela e as cascas de limão. Transfira para o recipiente onde vai servir, polvilhe com açúcar e queime com um utensílio próprio ou decore com canela em pó.
Gemas de ovo pasteurizada	5 (g)	
Açúcar branco	10 (g)	
Limão (casca)	1 (g)	
Canela em pau	q.b.	
Canela em pó	q.b.	

GELATINA		
Não Confeccionada		
Ingredientes	Capitação	Preparação
Gelatina pó	14 (g)	Ferva metade da quantidade da água. Adicione-lhe a carteira de gelatina e dissolva o conteúdo. Adicione a restante quantidade de água fria. Deixar arrefecer e colocar no frigorífico
Água	130 (ml)	

ANEXO G – Alimentos Autorizados

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

ANEXO G - ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. - CARNE DE VACA

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

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

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

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

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

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



- Acém comprido
- Peito
- Cachaço
- Pá

1.5. Carne picada

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

Hambúrgueres:

- Carne de bovina picada (mínimo 70%)
- proteínas vegetais hidratadas
- fibras vegetais
- pão ralado
- sal
- especiarias
- aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 20%.
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

Almôndegas:

- Carne de bovino picada (mínimo 60%)
- proteínas vegetais hidratadas
- ovo
- tomate
- aipo
- cebolas
- pão ralado
- sal
- condimento
- plantas aromáticas.

Taxa de gordura inferior a 20%.

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

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

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

b) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

c) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona

d) A peça de carne que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 – Peças de talho para bifés – e possuir as seguintes características:

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

e) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas **a)** e **b)** do número **1.5.2.**, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea **c)** do número **1.5.2.**

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou pás

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

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

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

5. CARNE DE PERU

5.1. Peru inteiro

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

5.2. Coxas de peru

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

5.3. Bifes de peru

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

5.4. Espetadas de peru

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

6. PATO

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

7. FRANGO

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

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

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

8.2. Farinheira

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

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

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

9- OVOS

- a) Ovo pasteurizado** (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

- b) Ovo em natureza** só cozido.

Ovos de galinha de categoria **A** e classe igual ou superior a **4** (NP 175/1986).

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;

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

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

10- PESCADO

10.1- Tipos de apresentação:

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

10.2- Conservação:

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

10.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a)** Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; bacalhau;
- b)** Assar / Gratinar: Pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero; maruca; lombos; filetes; solha; palouco; peixe prata; arinca; salmão e bacalhau.
- c)** Grelhar: Solha; carapau; besugo; salmão, dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d)** Fritar: Solha; carapau; pescada n.º 3; bacalhau; filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e)** Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, ou de uma só espécie no caso de lulas, potas, chocos, bacalhau.
- f)** Arroz: Polvo; lulas, potas ou de peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- g)** Salada Russa: Atum; peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- h)** Feijão-frade com atum.



11- BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12- ATUM

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

13- ARROZ

- a) Do tipo agulha ou carolino.

14- MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos de primeira qualidade

Esparguete de 1ª qualidade

Massinhas

Fusilis normal

Esparguete

15- LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

15.1- Feijão

15.2- Grão

15.3- Favas (frescas ou congeladas)

15.4- Lentilhas

15.5- Ervilhas

16- FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade.

17- BATATA

18- BATATA DESIDRATADA

19- LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.



20- SALADAS

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

21- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

22- AZEITE FINO

Azeite virgem para confecção e extra virgem para tempero em cru.

23- ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

Devem ser efectuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário, à substituição do óleo.

24- SAL

Higienizado.

25- TOMATE PELADO

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

26- LEITE

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

27- GELADO DE LEITE

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

28- IOGURTE

Iogurte de aromas ou pedaços, peso líquido 125gr.

29- PÃO DE MISTURA

Capitação de 45 g



30 – TEMPEROS

- Sal, limão, alho, pimentão.

- Ervas Aromáticas como: salsa, orégãos, aipo, manjerição, alecrim, cebolinho, estragão, etc.

Utilizados de forma que se vá diminuindo a quantidade de sal a adicionar e este seja substituído por ervas aromáticas, limão, alho, etc.

ANEXO H – Capitação dos Alimentos

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

ANEXO H - CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 1 – FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	150g	Calibre mínimo 30mm
*AMEIXA	150g	Calibre mínimo 30mm
BANANA	150g	1 Unidade
*CEREJA	150g	Calibre mínimo 17mm
*CITRINOS		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings	180g	2 Unidades
- Clementinas e Monreals	180g	2 Unidades
- Laranjas	180g	1 Unidade
*DAMASCO	160g	Calibre mínimo 30mm
FIGO	150g	
*KIWI	150g	2 Unidades
*MAÇA (frutos grandes)	170g	1 Unidade de 75mm
MELANCIA	250g	
MELÃO	250g	
*MORANGO	150g	Calibre mínimo 22mm
*PÊRA	170g	Calibre mínimo 60mm
*PÊSSEGO	160g	Calibre mínimo 70mm
*UVA DE MESA	170g	
ANANÁS/ABACAXI	170g	1 Rodela

Os frutos constantes nesta tabela deverão respeitar as “Normas de Qualidade” criadas pelo regulamento (CEE) nº 1035/72 de 18 de Maio e Regulamentos de Normas de Qualidade, bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para frutos assinalados com*

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
- Sopa (base)	80g	
- Sopa (não base)	50g	
AGRIÃO		
- Sopa (não base)	50g	
ALFACE		
- Salada	50g	
- Salada Mista	30g	
- Sopa (não base)	30g	
ALHO FRANCÊS		
- Sopa (base)	70g	
- Sopa (não base)	50g	
BATATA		
- Assar	270g	
- Cozer	270g	
- Fritar	270g	
- Jardineira/ Caldeirada	200g	
- Puré	270g	
- Salada Russa	200g	
- Sopa	90g	
BETERRABA		
- Salada Mista	40g	
BRÓCULOS		
- Guarnição Mista	60g	
- Sopa (não base)	45g	
- Salada Mista	45g	
Caldo Verde		
- Sopa (não base)	50g	

Se a batata for nova retira-se à
capitação 10%

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
CEBOLA		
- Arroz	20g	
- Estufados	25g	
- Sopa (não base)	20g	
- Salada	10g	
CENOURA		
- Arroz	30g	
- Guarnição Mista	50g	
- Jardineira/estufados	50g	
- Salada	50g	
- Salada Mista	30g	
- Salada Russa	50g	
- Sopa (base)	45g	
- Sopa (não base)	20g	
COENTROS	q.b.	
COGUMELOS	15g	
COUVE FLOR		
- Guarnição	60g	
- Sopa (não base)	50g	
COUVE LOMBARDA		
- Guarnição Mista	80g	
- Sopa (não base)	30g	
COUVE PORTUGUESA		
- Guarnição Mista	120g	
- Sopa (não base)	75g	
- Arroz	30g	
COUVE ROXA		
- Salada Mista	30g	

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ERVILHAS		
- Arroz	35g	
- Guarnição Base	100g	
- Guarnição+leguminosas/hortícolas	55g	
- Jardineira	55g	
- Salada Russa	55g	
- Sopa (base)	55g	
- Sopa (não base)	35g	
ESPINAFRES		
- Sopa (não base)	50g	
FELJÃO VERDE		
- Guarnição Mista	50g	
- Jardineira	50g	
- Sopa (não base)	45g	
FELJÃO SECO		
- Arroz	20g	
- Guarnição Base	80g	
- Sopa (base)	40g	
GRELOS		
- Arroz	50g	
- Guarnição Base	120g	
- Sopa (não base)	50g	
GRÃO		
- Guarnição Base	80g	
- Sopa (não base)	40g	
COURGETE	15g	

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
HORTELÃ	q.b.	
JULIANA - Sopa (não base)	90g	
MILHO - Guarnição Mista - Salada Mista - Salada Russa	30g 45g 45g	
NABIÇA - Guarnição Mista - Sopa (não base)	100g 50g	
NABO (Cabeça) - Salada Mista - Sopa (não base) - Guarnição Mista	25g 25g 25g	
PEPINO - Salada Mista	35g	
PIMENTO - Arroz - caldeirada - Sopa - Salada	10g 10g 5g 20g	
RABANETES - Salada Mista	15g	
SALSA	q.b.	
TOMATE - Arroz - Estufados - Salada - Salada Mista - Sopa (base) - Sopa (não base)	35g 35g 60g 40g 60g 30g	

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 3 – GUARNIÇÕES

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ - Doce - Guarnição Base - Guarnição+leguminosas/hortícolas	30g 80g 40g	
MASSAS - Guarnição Base - Guarnição Mista - Sopa com hortalíça - Sopa sem hortalíça	75g 50g 15g 20g	

(Capitação em bruto e cru)

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Sopa de peixe	60g	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA/PESCADA (s/cabeça)		
- Sem ovo	180g	
- Com ovo cozido	150g	
ATUM DE CONSERVA		
- Com batata e um ovo cozido	120g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
- Salada com maionese	120g	
BACALHAU SECO		
- Assar	120g	
- Cozer com um ovo	100g	
- Cozer sem um ovo	130g	
- Estufado	120g	
- Gomes de Sá com 1/2 ovo	100g	
- Pataniscas	100g	4 Unidades
- Pastéis (industriais)	100g	4 Unidades
- Salada com 1/2 ovo	100g	
ARINCA	200g	
BESUGO	220g	
CALDEIRADA	230g	3 Espécies no mínimo
CARAPAU	230g	
CHERNE	180g	
CHOCOS	200g	
CORVINA	180g	
DOURADA	220g	
DOURADINHOS (fabrico industrial)	160g	4 Unidades
FILETES / LOMBOS	170g	
LULAS	240g	
POTAS	250g	
PEIXE PRATA	180g	

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações - continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
MARUCA	180g	
MERO	180g	
PALOCO	180g	
PARGO	180g	
PERCA	180g	
PEIXE ESPADA	180g	
PEIXE VERMELHO	180g	
PEIXE P/SALADA/ARROZ	150g	
PESCADA	180g	
POLVO - Arroz	230g	
SALMÃO	180g	
SOLHA (s/cabeça)	180g	
AMEIJOA DESCASCADA	15g	
MIOLO CAMARÃO (arroz)	15g	
MIOLO CAMARÃO (salada)	25g	

(Capitações em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 5 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	175g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
BIFE COM OVO	140g	
BIFE SEM OVO	175g	
ESCALOPES	175g	
ESTUFAR SEM OSSO	170g	
ENROLAR	170g	
P/COZ.PORT./FEIJOADA/RANCHO	70g	
ARROZ DE CARNES	60g	4 Unidades
ALMONDEGAS (industriais)	160g	
HAMBURGUER (industriais)	150g	
PICADAS		
- Empadão	150g	
- Rolo de Carne	150g	2 Unidades
- Bolonhesa	150g	

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 6 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR	170g	
COSTELETAS	210g	
ESTUFAR	170g	
FEBRAS	170g	
P/COZ.PORT./FEIJOADA/RANCHO	70g	
P/ ARROZ DE CARNES	60g	
ORELHA/CHISPE		
- P/Coz. Port./Feijoada/Rancho	40g	
ENCHIDOS		
P/Cozidos à Portuguesa		
- Chouriço de Carne	10g	
- Farinheira	10g	
P/Feijoada/Rancho		
- Chouriço de Carne	20g	

(Capitação em bruto e cru)

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

CAPITAÇÃO DOS ALIMENTOS

TABELA 7 – AVES E OVOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
FRANGO - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - P/ Arroz de Carnes - Canja - Cozido p/ cozido à portuguesa - Jardineira - Arroz de frango	230g 165g 230g 230g 60g 80g 50g 220g 220g	¼ de frango
PERU - Assar no forno - Bife - Coxas - Estufar - Espetada	240g 175g 240g 240g 200g	
PATO - Assar - Estufar - Arroz de Pato	270g 270g 260g	
OVOS - Cozidos - Escalfados - Mexidos - Omolete - Para Brás	1 unid. 2 unid. 2 unid. 2 unid. 1 unid.	Em natureza pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados Pasteurizados

(Capitação em bruto e cru)

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

ANEXO I – Mapa de Quantidades/Medições

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja – ADNB_011/2020

AJUSTE DIRETO REGIME GERAL - ADNB N.º 011/2020 - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares nos Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar e 1º Ciclo do Ensino Básico da Rede Pública do Concelho de Estarreja

ANEXO II - Proposta base e lista de preços unitários (Atributo Preço)

POS.	DESIGNAÇÃO	UNID.	QUANT.	P.U.	Total S/ IVA	IVA	
						TAXA	VALOR
1	Fornecimento de refeições confeccionadas em regime de serviço local	un	17310,00	0,000 €	0,00 €	13%	0,00 €
Preço total da proposta =					0,00 €		

NOTAS:

A adulteração deste ficheiro, poderá constituir causa de exclusão da proposta.

Preços unitários - máximo 3 casas decimais.

Preencher campos do preço unitário (P.U.) e da taxa de IVA (TAXA).

Aos valores apresentados acresce o valor do IVA à taxa legal em vigor.

[Assinatura eletrónica do(s) representante(s) legal(ais) da sociedade]