

CADERNO DE ENCARGOS

ÍNDICE

1 ^a . Objeto.....	5
2 ^a . Definições.....	5
3 ^a . Prazo do contrato	6
4 ^a . Início da prestação dos serviços.....	6
5 ^a . Obrigações principais do adjudicatário	7
6 ^a . Locais da prestação e horários de funcionamento	8
7 ^a . Base do negócio	9
8 ^a . Remuneração dos Serviços	9
9 ^a . Preço contratual.....	9
10 ^a . Revisão de preços	10
11 ^a . Condições de pagamento	10
12 ^a . Seguros	12
13 ^a . Proteção de dados pessoais.....	13
14 ^a . Penalidades contratuais.....	14
15 ^a . Dever de sigilo	17
16 ^a . Força maior	17
17 ^a . Resolução por parte da entidade adjudicante	18
18 ^a . Resolução por parte do adjudicatário.....	18
19 ^a . Foro competente.....	18
20 ^a . Subcontratação e cessão da posição contratual	18
21 ^a . Comunicações e notificações	18
22 ^a . Direção e Fiscalização da Execução do Contrato	19
23 ^a . Legislação aplicável.....	19

24 ^a . Refeições escolares – Almoços	20
25 ^a . Refeições escolares – Lanches	23
26 ^a . Tipo de Confeção	23
27 ^a . Forma da distribuição e horário de funcionamento	24
28 ^a . Marcação das refeições	25
29 ^a . Equipamentos/palamenta/utensílios de cozinha	25
30 ^a . Colocação de mesas	26
31 ^a . Mapa de pessoal	26
32 ^a . Ementas	28
33 ^a . Congelação	29
34 ^a . Higiene	29
35 ^a . Responsabilidade civil	30
36 ^a . Visitas de verificação	30
37 ^a . Conteúdo das visitas de verificação	30
38 ^a . Decisões pós verificação	30
39 ^a . Amostra-testemunha	31
40 ^a . Obrigação de colaboração	31
41 ^a . Análise e ensaios	31
42 ^a . Limpeza e higiene das unidades de alimentação	32
43 ^a . Registos	32
44 ^a . Consumos de água, eletricidade e gás	32
45 ^a . Disponibilização de recursos humanos	33
46 ^a . Identificação	33
47 ^a . Planos de contingência para situações de contenção de epidemias	33
48 ^a . Higiene, segurança e saúde no trabalho e responsabilidade ambiental	34
49 ^a . Requisitos de segurança e qualidade alimentar	35

50ª. Responsabilidade civil pelos atos do pessoal	35
51ª. Refeições.....	36
52ª. Ementas	37
53ª. Confeção das refeições	38
54ª. Tipo de confeção	39
55ª. Congelação	40
56ª. Higiene	40
57ª. Responsabilidade civil	40
58ª. Visitas de verificação	40
59ª. Conteúdo das visitas de verificação.....	40
60ª. Verificação da distribuição	41
61ª. Decisões pós verificação	41
62ª. Amostra-testemunha.....	41
63ª. Obrigação de colaboração	41
64ª. Análise e ensaios.....	42
65ª. Distribuição das refeições.....	42
66ª. Forma da distribuição	42
67ª. Marcação e pagamento das refeições	43
68ª. Equipamento de cozinha e outro material	43
69ª. Palamenta	43
70ª. Limpeza e higiene do refeitório	44
71ª. Registos.....	44
72ª. Consumos de água, eletricidade e gás	44
73ª. Disponibilização de recursos humanos.....	44
74ª. Mapas de Pessoal	44
75ª. Identificação e fardamento.....	45

76ª. Higiene, segurança e saúde no trabalho responsabilidade ambiental	45
77ª. Responsabilidade civil pelos atos do pessoal	45
78ª. Instalação de máquinas de venda automática	46
79ª. Abastecimento das máquinas de venda automática	46
80ª. Características dos bens alimentares	46
81ª. Higiene	46
82ª. Manutenção das máquinas de venda automática	46
83ª. Remuneração a pagar à entidade adjudicante.....	47
84ª. Identificação e fardamento.....	47
85ª. Responsabilidade civil	47
86ª. Seguros	48
ANEXO I.....	49
Locais da prestação e horários de funcionamento	49
ANEXO II.....	52
Quantidades estimadas	52
ANEXO III.....	57
Capitação de alimentos – ALMOÇOS – CANTINAS ESCOLARES.....	57
Adaptado da Circular 3097/DGE/2018.....	57
ANEXO IV.....	91
Equipamentos para o serviço das refeições escolares.....	91
ANEXO V.....	92
Capitação de alimentos – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES.....	92
ANEXO VI.....	100
Equipamento de Cozinha e outro material – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES..	100
ANEXO VII.....	104
Palamenta – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES.....	104

Capítulo I – Cláusulas Jurídicas

1ª. Objeto

1. O presente caderno de encargos inclui as cláusulas jurídicas, bem como as cláusulas técnicas do contrato a celebrar na sequência do procedimento pré contratual que tem como objeto principal a aquisição de serviços de cantinas e de *vending*.
2. O objeto identificado no número anterior abrange as **cantinas escolares** e as **cantinas para os trabalhadores da entidade adjudicante**.

2ª. Definições

Para efeitos do presente caderno de encargos deverão ser consideradas as seguintes definições:

- a. Base do negócio: conjunto de circunstâncias que determinaram a decisão de contratar da entidade adjudicante;
- b. Cantina escolar ou Refeitório escolar: espaço onde são realizados os almoços escolares;
- c. Container's e couvetes: material utilizado para acondicionamento e transporte de refeições confeccionadas;
- d. Instalações das unidades de alimentação: consideram-se instalações da unidade de alimentação, as áreas de receção e de armazenamento de matérias-primas, de preparação e confeção de géneros alimentícios, de distribuição de refeições, o refeitório, a zona destinada à higienização da louça fina e grossa, os vestiários e sanitários, local de compilação e expedição de resíduos.
- e. Palamenta: material utilizado no serviço de refeições, tal como, pratos, copos, talheres, canecas;
- f. Prato fracionado: Preparações cuja principal componente proteica é apresentada em pequenas porções misturadas com o principal acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono (exemplo: massa, bata, arroz, etc), contrariamente às preparações fornecidas à posta ou peça;
- g. Refeição completa: refeição a que se refere o artigo 1.º n.º 2 da Portaria n.º 426/78, de 29.07;
- h. Refeição modular completa: refeição composta por sopa, *buffet* de saladas, pão, prato ou mini-prato, sobremesa e bebida, cujos componentes podem ser vendidos em separado e de acordo com a escolha do utente;
- i. Unidade de alimentação: são consideradas como unidades de alimentação, todas as unidades que envolvam a preparação e confeção de alimentos e/ou a distribuição de refeições; As unidades de alimentação poderão ser um de três tipos: unidades de confeção, unidades de distribuição ou unidade de autoconfeção.
- j. Unidades de confeção (UC): são consideradas como unidades de confeção, as unidades de alimentação onde ocorre preparação e confeção de alimentos, com responsabilidade de distribuição para outras unidades, assim como para aquela unidade;

- k. Unidades de distribuição (UD): são consideradas como unidades de distribuição, as unidades de alimentação onde ocorre o consumo das refeições transportadas;
- l. Unidades de autoconfeção (UAC): são consideradas como unidades de autoconfeção, as unidades de alimentação onde ocorre preparação e confeção de alimentos, bem como o serviço de refeições apenas para aquela unidade.

3ª. Prazo do contrato

1. O contrato mantém-se em vigor pelo prazo máximo de **36 (trinta e seis) meses** a contar da data da sua assinatura, ou até ser atingido durante esse prazo, o preço contratual, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.
2. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o contrato não pode iniciar a sua vigência e produzir quaisquer efeitos antes de 26/01/2021, exceto se o contrato com a referência CLPQI/2/2017/DMC, atualmente em vigor, se extinguir antes dessa data.
3. O contrato não poderá ser outorgado sem que sejam decorridos 10 dias contados da data da notificação da decisão de adjudicação a todos os concorrentes, nos termos do disposto no art.º 104.º, n.º 1 alínea a) e sem prejuízo, quando aplicável, do disposto na alínea d) do n.º 2 do mesmo artigo, ambos do Código dos Contratos Públicos (CCP).
4. A execução das prestações que constituem o objeto do contrato pode ser, total ou parcialmente, suspensa sempre que se verifique a impossibilidade temporária de cumprimento do contrato, designadamente em virtude de mora da entidade adjudicante na entrega ou na disponibilização de meios ou bens necessários à respetiva execução, ou exceção de não cumprimento, nos termos do disposto nos artigos 297.º e 298.º do CCP.
5. Sem prejuízo das normas legais imperativas, relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no n.º 1, e caso não tenha sido atingido o preço contratual, o contrato extingue-se sem que assista ao adjudicatário o direito a qualquer indemnização pelo valor das prestações não executadas.
6. O contrato, independentemente do prazo de vigência, não pode produzir quaisquer efeitos antes do visto ou da declaração de conformidade, nos termos do disposto no n.º 4, do art.º 45.º, da Lei n.º 98/97, de 26.08, na sua redação atual.

4ª. Início da prestação dos serviços

O adjudicatário obriga-se a iniciar a prestação dos serviços objeto do contrato até **20 dias úteis** após a comunicação para o efeito da entidade adjudicante e desde que obtido o visto ou a declaração de conformidade do Tribunal de Contas.

5ª. Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, decorrem para o adjudicatário as seguintes obrigações principais:
 - a) **Serviços de cantinas escolares e cantinas para os trabalhadores**, que engloba as seguintes prestações:
 - i. Confeção de refeições e fornecimento dos respetivos ingredientes;
 - No caso das cantinas escolares - a confeção de refeições abrange almoço e lanche;
 - No caso das cantinas para os trabalhadores - a confeção de refeições abrange almoço e jantar.
 - ii. Distribuição de refeições confeccionadas;
 - iii. Disponibilização de recursos humanos que garanta, a confeção e a distribuição das refeições.
 - b. **Serviços de vending**, que inclui a instalação, abastecimento e manutenção de Máquinas de Venda Automática (MVA).
2. No âmbito do serviço de cantinas escolares o adjudicatário fica obrigado:
 - a. Ao **envio mensal até ao 8º dia útil do mês seguinte** do número discriminado, por dia, de refeições servidas em cada um dos refeitórios escolares, nos seguintes termos:
 - i. Número de almoços servidos por Escola Básica (EB) e por Jardim de Infância (JI);
 - ii. Número de lanches fornecidos por EB sem incluir a componente fruta e o número total de lanches fornecidos por JI;
 - iii. Número de peças de fruta fornecida e respetiva tipologia, no âmbito do lanche, por EB.
 - b. A emitir autonomamente a faturação referente ao lanche escolar com a componente fruta das EB, nos termos da legislação em vigor¹, e que deve ser acompanhada das guias de transporte da fruta ao abrigo do regime escolar.
3. No âmbito do serviço de cantinas para os trabalhadores e do serviço de vending o adjudicatário fica obrigado ao **envio bimestral e até ao 8º dia útil do bimestre seguinte** do número discriminado de refeições servidas em cada um dos refeitórios para os trabalhadores da entidade adjudicante e do valor de faturação por máquina de venda automática.
4. Os relatórios identificados nos números 2 e 3 da presente cláusula devem ser remetidos à entidade adjudicante para os endereços de correio eletrónico que vierem a ser identificados para o efeito em sede de execução do contrato.

¹ Atualmente deverá ser tomado em conta a Portaria n.º 113/2018, de 30.04, Regulamento (UE) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17.12, e do Regulamento (CE) n.º 288/2009, de 07.04, alterado pelo Regulamento Delegado (UE) n.º 500/2014, de 11.03 e das orientações emanadas pelo Instituto de Financiamento de Agricultura e Pescas.

5. O adjudicatário obriga-se a apresentar antes do início da vigência do contrato e no mesmo prazo definido na clausula 4.^a do presente caderno de encargos e ainda no início de cada ano de vigência do mesmo o certificado do registo criminal dos recursos humanos que, no desenvolvimento da prestação de serviços, venham a ter contacto regular com menores;
6. O adjudicatário obriga-se a respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.
7. O adjudicatário deverá acautelar a possibilidade de vir a adotar, em sede de execução de contrato, planos de contingência, para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, quer em situação declarada, quer em fase de reposição da normalidade, sem prejuízo das regras aplicáveis aos casos de força maior constantes do presente caderno de encargos.
8. A título acessório, adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.
9. O Adjudicatário deve 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.

6^a. Locais da prestação e horários de funcionamento

1. A prestação dos serviços objeto de contrato deve ser executada nos locais identificados no **Anexo I** do presente caderno de encargos, sem prejuízo, no caso das refeições escolares, do disposto na cláusula n.º 26.^a do mesmo documento.
2. Em consequência de eventuais alterações operadas nos seus serviços, a entidade adjudicante reserva o direito de, no caso das Máquinas de Venda Automática (MVA), alterar o(s) local(is) de instalação, bem como as respetivas quantidades, identificados nos **Anexo I e II** do presente caderno de encargos, e ainda de diminuir ou de aumentar o número de MVA até ao limite máximo de 10.
3. A diminuição de locais e/ou das MVA instaladas nos locais identificados no **Anexo I** do presente caderno de encargos ou de outros locais que venham a ser solicitados no prazo de vigência do contrato, não confere ao adjudicatário qualquer direito, nomeadamente, para efeitos de indemnização.
4. Qualquer aumento ao número de MVA instaladas aplicar-se-á a remuneração contratualmente devida pelo adjudicatário à entidade adjudicante.

7ª. Base do negócio

1. No **Anexo I** constam os locais com necessidade de negócio, os quais poderão sofrer alterações, com o encerramento e/ou abertura de novos locais.
2. No **Anexo II**, constam as quantidades estimadas por tipologia de serviço, as quais podem variar ao longo da execução do contrato.
3. No **Anexo III**, constam as capitações de alimentos, as quais poderão ser atualizadas de acordo com a legislação/orientações em vigor ao longo da execução do contrato.

8ª. Remuneração dos Serviços

1. Serviço de cantinas escolares – Refeições servidas

A entidade adjudicante dispõe-se a pagar ao adjudicatário os seguintes valores unitários **fixos**:

- a. Por cada almoço escolar servido: **€1,60** (sem IVA);
- b. Por cada lanche fornecido: **€0,35** (sem IVA).

2. Serviço de cantinas escolares – Refeições não servidas

2.1. Os preços unitários por refeições escolares (almoços e lanches) não servidas que a entidade adjudicante dispõe-se a pagar ao adjudicatário não podem ser superiores aos seguintes:

- a. Por cada almoço escolar não servido: **€1,28** (sem IVA);
- b. Por cada lanche não servido: **€0,28** (sem IVA).

2.2. A percentagem de refeições não servidas a pagar anualmente pela entidade adjudicante não pode ser superior a 90% das refeições escolares (almoços e lanches) não servidas.

3. Serviço de cantinas para os trabalhadores da entidade adjudicante

O adjudicatário é remunerado pelos utentes nos seguintes termos:

- a. Por cada refeição completa: **€4,77** (com IVA), nos termos da legislação em vigor;
- b. Por cada refeição com uma componente ovo-lacto-vegetariana ou vegetariana ou em regime de miniprato ou da refeição modular: **4,77€** (com IVA).

4. Serviço de vending

O adjudicatário é remunerado pelo consumidor dos bens objeto de venda automática, na aceção do Decreto-Lei n.º 24/2014, de 14.02, na sua redação atual.

9ª. Preço contratual

1. Pela execução dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao adjudicatário:
 - a. os preços unitários constantes no n.º 1.1 da cláusula 8.ª do presente Caderno de Encargos, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido;

- b. Os preços unitários por refeições (almoços e lanches) não servidas constantes da proposta adjudicada, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido e na quota medida constante da proposta adjudicada (percentagem de refeições não servidas a pagar pela entidade adjudicante da proposta adjudicada).
2. O somatório das quantias a pagar ao adjudicatário **não pode, em qualquer caso, ser superior a € 8 700 000,00** no prazo máximo de vigência admitido (valores sem revisão de preços e sem IVA).
3. O preço referido no número 1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante, incluindo, nomeadamente as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

10ª. Revisão de preços

1. No decurso da execução do contrato para aquisição dos serviços aqui em causa, o preço das refeições a fornecer nas cantinas para os trabalhadores da entidade adjudicante pode ser revisto em função da evolução do preço de venda das refeições a fornecer aos trabalhadores da Administração Pública calculado com base na legislação em vigor;
2. A taxa de crescimento é aplicada sobre o preço da refeição, desconsiderando o respetivo IVA.
3. Sempre que, no decurso da execução do contrato para aquisição dos serviços aqui em causa, se verifique uma revisão da Retribuição Mensal Mínima Garantida (RMMG²), os preços unitários das refeições escolares (almoço e lanche) serão, obrigatoriamente, revistos.
4. A percentagem exata a aplicar na revisão de preços, será aquela que resultar do impacto que a revisão da RMMG tiver sobre a componente salarial e respetivos encargos nos preços unitários adjudicados para as refeições escolares, tendo por base e limite máximo a percentagem aplicada na referida alteração da RMMG.
5. A revisão de preços fica, porém, condicionada à comunicação escrita por parte do adjudicatário à entidade adjudicante, devidamente fundamentada, entrando em vigor no mês seguinte à entrada em vigor do diploma que proceda à revisão da RMMG.

11ª. Condições de pagamento

1. As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos da cláusula 9.ª do presente Caderno de Encargos, devem ser pagas no prazo de 30 dias após a receção das respetivas faturas, as quais devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA³ e só podem ser emitidas após o vencimento das obrigações respetivas e após a prestação dos serviços, devendo ainda cumprir

² Aplicável à aquisição de serviços cujo aumento da RMMG pode ter impacto (por exemplo, serviços de limpeza).

³ Código do Imposto sobre o Valor Acrescentado

com as exigências impostas pelo artigo 9.º, n.º 1, da LCPA⁴, Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação atual.

2. Para efeitos do número anterior as obrigações consideram-se vencidas nos seguintes termos:
 - a. **Mensalmente (refeições escolares servidas)**, cujo montante será determinado em função dos serviços prestados no mês transato e mediante envio da informação mensal a que se refere o n.º2 da clausula 5.ª do presente caderno de encargos,
 - b. **Anualmente (refeições escolares não servidas)**, cujo montante será determinado pela seguinte expressão matemática:

$$V_{\text{Ano}} = (\text{NANS} * \%A_P * \text{PANS}_P) + (\text{NLNS} * \%L_P * \text{PLNS}_P)$$

Em que,

V_{Ano} – Montante **anual**, a pagar pela entidade adjudicante;

NANS – Número de almoços escolares não servidos;

$\%A_P$ – Percentagem de almoços não servidos a pagar pela entidade adjudicante constante da proposta adjudicada;

PANS_P – Preço por almoço escolar não servido constante da proposta adjudicada;

NLNS – Número de lanches escolares não servidos;

$\%L_P$ – Percentagem de lanches não servidos a pagar pela entidade adjudicante constante da proposta adjudicada;

PLNS_P – Preço por lanche escolar não servido constante da proposta adjudicada.

3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao adjudicatário, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
4. As faturas deverão ser emitidas em nome do **Município do Porto NIF: 501 306 099, sito na Praça General Humberto Delgado, 4049-001 PORTO – Direção Municipal de Educação**, com referência aos documentos que lhe deram origem, isto é, deve especificar o n.º da encomenda e o respetivo número sequencial de compromisso.
5. Nos termos do artigo 9.º n.º 1 do Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na redação atual, os contraentes públicos são obrigados, a partir de 18 de abril de 2019, a receber e a processar faturas eletrónicas no modelo estabelecido pela norma europeia respetiva aprovada pela Comissão Europeia e publicitada no portal dos contratos públicos, a que se refere o n.º 3 do artigo 299.º-B do CCP.
6. Nos termos do artigo 9.º n.º 3 e 4 do mesmo Decreto-Lei n.º 111-B/2017, os cocontratantes podem, até 31 de dezembro de 2020, utilizar mecanismos de faturação diferentes dos previstos no referido artigo 299.º-B do CCP, prazo esse alargado até 30 de junho de 2021 para as pequenas e médias

⁴ Lei dos Compromissos e Pagamentos em Atraso.

empresas e até 31 de dezembro de 2021 para as microempresas, definidas nos termos da Diário da República, 1.ª série www.dre.pt, n.º 69 de 7 de abril de 2020 Pág. 11-(3) Recomendação 2003/361/CE, da Comissão Europeia, de 6 de maio de 2003, e para as entidades públicas enquanto entidades cocontratantes.

7. As faturas eletrónicas devem ser enviadas para o seguinte endereço eletrónico: fornecedores.saphety@saphety.com
8. Sem prejuízo do disposto do número anterior poderão, ao longo da execução do contrato, ser indicados outros contactos para o envio das referidas faturas.
9. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto nos n.ºs 1, 2 e 4, as faturas são pagas através de transferência bancária.

12ª. Seguros

1. O adjudicatário obriga-se a celebrar os seguintes contratos de seguro:
 - a. Acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal empregue na execução do contrato, a qualquer título, bem como a apresentar comprovativo que o pessoal contratado pelos subcontratados, caso existam, possui seguro obrigatório de relatório de trabalho de acordo com a legislação em vigor em Portugal;
 - b. Responsabilidade civil automóvel cuja apólice deve abranger toda a frota de veículos de locomoção própria por si afetos à execução do contrato, que circulem na via pública ou no local dos trabalhos, independentemente de serem veículos de passageiros e de carga, máquinas ou equipamentos industriais, de acordo com as normas legais sobre responsabilidade civil automóvel (riscos de circulação), bem como apresentar comprovativo que os veículos afetos aos trabalhos pelos subcontratados se encontram seguros;
 - c. Responsabilidade civil para todas as componentes objeto do contrato, extensível aos agentes a que o adjudicatário recorra na execução do contrato, incluindo subcontratados, durante todo o período de vigência do contrato, que garanta a responsabilidade civil em que incorrer o adjudicatário por danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros em consequência da sua atividade. Nas condições particulares da apólice deverá constar que o Município do Porto será sempre considerado terceiro, independentemente da sua relação jurídica com o Tomador do Seguro.
2. Os contratos de seguro referidos no número anterior também devem garantir a cobertura de danos a bens confiados (danos causados a bens da propriedade do Município do Porto, existentes nos locais onde decorrem os trabalhos) e possuir ainda a garantia de pós-trabalhos. Também deve ter um capital mínimo seguro não inferior 500.000,00 €, não podendo ser anulado ou reduzido o capital da apólice durante todo o período de vigência do contrato.
3. O adjudicatário e os seus subcontratados obrigam-se a subscrever e a manter em vigor, durante o

período de execução do contrato, as apólices de seguro previstas no presente caderno de encargos e na legislação aplicável, das quais deverão exibir cópia e respetivo recibo de pagamento de prémio antes do início dos trabalhos e em qualquer momento, quando exigido pela entidade adjudicante.

4. O adjudicatário é o único responsável pelas indemnizações respeitantes a prejuízos cobertos pelos seguros referidos nos números anteriores.
5. Os seguros referidos nos números anteriores em nada diminuem ou restringem as obrigações contratuais do adjudicatário perante a entidade adjudicante.
6. A existência dos seguros indicados nos números anteriores, bem como de outros obrigatórios por lei, não exime o adjudicatário da sua obrigação de indemnizar pelos prejuízos não cobertos por estes, referentes a sinistros por que seja responsável.

13ª. Proteção de dados pessoais

1. Constituem obrigações do adjudicatário, no que especificamente diz respeito à proteção de dados pessoais:
 - a. Utilizar os dados pessoais, objeto de tratamento, exclusivamente para as finalidades previstas no contrato, não podendo em caso algum utilizar os dados para fins próprios;
 - b. Dar cumprimento às instruções que possam, no âmbito da execução do contrato, ser emitidas pela entidade adjudicante, enquanto responsável pelo tratamento, para tratamento dos dados pessoais;
 - c. Efetuar uma Avaliação de Impacto sobre a Proteção de Dados que identifique e minimize os riscos em caso de incumprimento das regras de proteção de dados, nas situações expressamente previstas, quer no artigo 35.º do n.º 3 do Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, Reg. (UE) 2016/679 (RGPD) quer no Regulamento n.º 1/2018 da Comissão Nacional de Proteção de Dados, relativo à lista de tratamentos de dados pessoais sujeitos a Avaliação de Impacto sobre a Proteção de Dados (AIPD);
 - d. Assegurar a realização de auditorias periódicas às medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança dos sistemas e dos serviços de tratamento;
 - e. Efetuar um registo de todas as atividades de tratamento de dados pessoais, efetuados no âmbito do contrato, que contenha:
 - i. Uma descrição geral das medidas técnicas e organizativas adequadas para garantir a segurança dos dados pessoais objeto de tratamento, designadamente a capacidade para assegurar a confidencialidade, integridade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
 - ii. A capacidade de assegurar a disponibilidade e acesso aos dados pessoais de forma rápida, em caso de incidente;
 - iii. O processo de auditoria às medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança dos sistemas e dos serviços de tratamento;

- iv. O nome e contacto do Encarregado de Proteção de Dados, quando for obrigatória a sua designação nos termos do artigo 35.º do RGPD.
 - f. Disponibilizar à entidade adjudicante, periodicamente, todas as informações necessárias para demonstrar o cumprimento das regras de proteção de dados;
 - g. Não partilhar os dados pessoais com terceiros, exceto no caso de autorização expressa da entidade adjudicante, ou decorrente de obrigação legal;
 - h. Manter sigilo referente aos dados pessoais a que tenha acesso no âmbito do contrato;
 - i. Garantir que pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais se comprometem, de forma expressa e por escrito, a respeitar a confidencialidade e adotar as medidas de segurança correspondentes;
 - j. Apoiar a entidade adjudicante na resposta aos pedidos dos titulares dos dados tendo em vista o exercício dos direitos de acesso, retificação, limitação, oposição, apagamento e portabilidade.
2. Cada uma das partes obriga-se a notificar a respetiva contraparte de forma imediata, e em qualquer circunstância antes do prazo de 72 horas, por escrito e preferencialmente através de correio eletrónico, das violações de segurança ocorridas no âmbito do contrato.
3. Para o efeito do disposto no número anterior deve anexar-se toda a informação relevante, designadamente a descrição da natureza da violação de segurança, bem como a descrição das possíveis consequências da mesma e ainda das medidas adotadas ou propostas para pôr término à violação de segurança ou mitigar possíveis efeitos negativos. Caso não seja possível enviar a informação simultaneamente, a mesma será expedida gradualmente.
4. Finda a vigência do contrato, o adjudicatário tem a obrigação de eliminar os dados pessoais que tenham sido objeto de tratamento no âmbito do mesmo, bem como eliminar quaisquer outras cópias existentes, devendo para o efeito enviar um comprovativo para a entidade adjudicante.

14ª. Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:
- a. Pela não substituição imediata da refeição a que se refere a cláusula 38.^a do presente caderno de encargos – até 100% do preço unitário da refeição escolar multiplicado pelo n.º de refeições em que foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100.
 - b. Pelo incumprimento das captações estabelecidas no **Anexo III** do presente caderno de encargos – até 50% do preço unitário da refeição escolar multiplicado pelo n.º de refeições em que foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100.
 - c. Pelo incumprimento das obrigações referentes ao mapa de pessoal, constantes na cláusula 31.^a do presente caderno de encargos - até 50% do preço unitário da refeição escolar (almoço

- e lanche), multiplicado pelo n.º de refeições confeccionadas (unidades de confeção) ou distribuídas (unidade de distribuição) no período do incumprimento, multiplicado por 100.
- d. Pelo incumprimento da obrigação de manutenção (preventiva e corretiva) e reparação de todo o equipamento que seja disponibilizado para utilização nas unidades de confeção, constante da cláusula 29.^a – até 30% do preço unitário da refeição escolar, multiplicado pelo n.º de refeições confeccionadas (unidades de confeção) ou distribuídas (unidade de distribuição) no período do incumprimentos, multiplicado por 100.
- e. Pelo incumprimento do prazo para a instalação ou para o abastecimento ou para a correção de avarias de cada máquina de venda automática constante do presente caderno de encargos - até 5% da remuneração mensal devida pela entidade adjudicante por MVA, por cada dia útil de atraso, desde que este atraso seja única e exclusivamente da responsabilidade do adjudicatário
- f. Pelo incumprimento do prazo para prestação da informação a ser enviada conforme disposto no n.º 3 da cláusula 5.^a e do n.º 1 da cláusula 52.^a do presente caderno de encargos - até 10% do preço da refeição completa, multiplicado por 100, por cada dia útil de atraso, desde que este atraso seja única e exclusivamente da responsabilidade do adjudicatário;
- g. Pela não substituição imediata a que se refere a cláusula 61.^a do presente caderno de encargos - até 20% do preço da refeição completa, multiplicado por 100;
- h. Pelo abastecimento das máquinas de venda automática com bens alimentares cujo prazo da sua validade tenha expirado - até 50% da remuneração mensal a pagar à entidade adjudicante da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100;
- i. Pelo abastecimento das máquinas de venda automática com bens alimentares não autorizados pela entidade adjudicante, nos termos dos seus poderes de conformação contratual - até 30% da remuneração mensal a pagar à entidade adjudicante da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100;
- j. Pela falta de abastecimento das máquinas de venda automática de acordo com a periodicidade mínima definida na cláusula 79.^a - até 30% da remuneração mensal a pagar à entidade adjudicante da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100.
- k. Pela inoperacionalidade das máquinas de venda automática por período superior ao fixado na cláusula 82.^a - até 50% da remuneração mensal a pagar à entidade adjudicante da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100;
- l. Pela falta de higiene das máquinas de venda automática - até 50% da remuneração mensal a pagar ao contraente público da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100;

- m. A violação das diretivas, ordens ou instruções emitidas ao abrigo dos poderes de conformação da relação contratual - até 50% da renumeração mensal a pagar à entidade adjudicante da MVA onde foi detetado o incumprimento, multiplicado por 100.
 - n. Pelo incumprimento de outras obrigações emergentes do contrato até 10% do preço contratual.
 - o. Pelo incumprimento da obrigação de respeitar ao longo da execução do contrato, e apenas no âmbito do referido contrato, as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional, a entidade adjudicante pode exigir do adjudicatário o pagamento de uma sanção pecuniária até 0,5% do preço contratual, sem prejuízo do disposto no n.º 8 da presente cláusula.
- 2. O incumprimento, reiterado, de algumas das obrigações relativas às MVA, concede à entidade adjudicante, para além do poder de aplicar as sanções contratuais enunciadas no ponto anterior, o poder de ordenar a retirada de todas as MVA.
 - 3. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, o valor acumulado das sanções pecuniárias não pode exceder 20% do preço contratual, nos termos do n.º 2 do artigo 329.º do CCP, salvo se a entidade adjudicante exercer a prerrogativa prevista no n.º 3, do mesmo artigo, caso em que este limite pode ser elevado para 30%.
 - 4. Ao valor da sanção pecuniária prevista no número anterior, são deduzidas as importâncias pagas pelo adjudicatário ao abrigo do n.º 1, relativamente aos serviços cujo atraso na respetiva conclusão tenha determinado a respetiva resolução.
 - 5. Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do adjudicatário e as consequências do incumprimento.
 - 6. A entidade adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as sanções pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.
 - 7. As sanções pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a entidade adjudicante exija uma indemnização pelos danos decorrentes da mora no cumprimento, cumprimento defeituoso e incumprimento definitivo.
 - 8. Em função da gravidade do incumprimento da obrigação prevista na alínea o) do n.º 1 da presente cláusula, ou da sua reiteração após instruções transmitidas no exercício do poder de direção por parte da entidade adjudicante tendente à respetiva observância, e apenas no âmbito do referido contrato, pode este ser resolvido a título sancionatório, nos termos da alínea b) do n.º 1 do artigo 333.º do CCP, sem prejuízo do disposto no n.º 3 desta mesma disposição legal.

15ª. Dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário 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.
4. 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.

16ª. Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a. Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados 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.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

17ª. Resolução por parte da entidade adjudicante

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e no contrato, nomeadamente os constantes na cláusula referente às penalidades contratuais, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

18ª. Resolução por parte do adjudicatário

O adjudicatário pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332º do CCP.

19ª. Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo e fiscal do Porto, com expressa renúncia a qualquer outro.

20ª. Subcontratação e cessão da posição contratual

- 1. A subcontratação ou a cessão da posição contratual pelo adjudicatário depende da autorização da entidade adjudicante, nos termos do CCP.
- 2. Em caso de incumprimento, pelo adjudicatário, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, aquele cederá, nos termos do disposto no artigo 318.º-A do CCP, a sua posição contratual ao concorrente do procedimento pré-contratual na sequência do presente procedimento, pela ordem sequencial de classificação dos concorrentes, sempre que tal seja aplicável.

21ª. Comunicações e notificações

- 1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, através de correio eletrónico, nos termos do artigo 468.º do CCP, para os respetivos endereços eletrónicos, identificados no contrato.

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

22ª. Direção e Fiscalização da Execução do Contrato

1. Os poderes de direção e a fiscalização do modo de execução do contrato serão exercidos pela entidade adjudicante nos termos do disposto nos artigos 303.º a 305.º do CCP.
2. Para efeitos da concretização dos poderes de direção e fiscalização do modo de execução do contrato a entidade adjudicante será representada pelo Gestor do Contrato, ao qual se delega a competência para a emissão de ordens, diretivas ou instruções, bem como para proceder à notificação prevista no art.º 325.º do CCP para que o adjudicatário cumpra, em prazo fixado para o efeito, todas as obrigações emergentes do contrato, a quem o adjudicatário fica obrigado a prestar toda a colaboração que se mostrar necessária e toda a informação que lhe seja solicitada, sem prejuízo dos relatórios de acompanhamento previstos no presente caderno de encargos.
3. Os Gestores do Contrato, no exercício das funções de fiscalização serão responsáveis pela medição e a avaliação dos níveis de serviço exigidos no clausulado do presente caderno de encargos e seus anexos.

23ª. Legislação aplicável

O contrato é regulado pelo disposto no CCP e restante legislação aplicável.

Capítulo II – Cláusulas Técnicas dos serviços de cantinas escolares

24ª. Refeições escolares – Almoços

Na composição dos almoços deverão ser observadas as regras de uma alimentação equilibrada, completa e variada e as capitações constantes no **Anexo III**. Desta forma, cada componente da refeição deverá respeitar as seguintes regras:

a. Sopa – deve obrigatoriamente:

- i. conter, diariamente, no mínimo **quatro** variedades de produtos hortícolas constantes na **Tabela 6 (Anexo III)**;
- ii. ter como base a batata (em natureza ou embalada em vácuo) e/ou leguminosas secas;
- iii. conter hortícolas aos pedaços, pelo menos três vezes por semana;
- iv. conter, uma vez por semana, leguminosas secas;
- v. ser temperada com azeite;
- vi. ser servida por criança uma quantidade mínima de 200 ml.

b. Prato – a sua composição deve obrigatoriamente contemplar os seguintes aspetos:

- i. ser constituído por uma fonte proteica de origem animal (carne ou pescado) constante nas **Tabelas 5 e 6 (Anexo III)**, garantindo-se a alternância obrigatória entre elas, sendo o número mensal de pratos de pescado igual ou superior aos de carne;
- ii. o peixe disponibilizado não poderá conter espinha mais do que duas vezes no mesmo mês;
- iii. contemplar os tipos de pescado constantes na **Tabela 5 (ANEXO III)**, salvo sugestão ou autorização explícita da entidade adjudicante;
- iv. É permitido que sejam servidos, no máximo, duas vezes por semana pratos fracionados, sem prejuízo de:
 - i. ser servido no mínimo uma vez por semana um prato de pescado à posta/filete/lombo;
 - ii. ser servido no mínimo uma vez por semana um prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada;
- v. ser servido no mínimo uma vez por semana um prato de aves ou criação;
- vi. ser servido um prato de peixe gordo, fornecedor de ácidos gordos da série ómega-3 (salmão, sardinha, atum, cavala, ou outros similares validados pelo contraente público) uma vez por semana;
- vii. ser servida carne sem peles nem gorduras visíveis;
- viii. ser servido mensalmente ovo como principal fonte proteica em substituição de uma refeição de carne e duas vezes por mês ser servido ovo inteiro em substituição de 30g de carne ou pescado;
- ix. utilizar ovos pasteurizados;
- x. incluir três variedades de produtos hortícolas cozinhados ou crus, adequados à ementa do

dia, como acompanhamento obrigatório em todos os pratos. Estes não deverão ser repetidos em dias consecutivos. Só serão admitidos produtos hortícolas que constem da **Tabela 2, do Anexo III** do presente caderno de encargos;

- xi. incluir leguminosas secas uma vez por semana;
- xii. Incluir acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono (arroz, massa, batata ou outro), sendo que não é permitida a repetição do mesmo em dias consecutivos e três vezes na mesma semana;
- xiii. só é permitida a utilização quinzenal de fritos num dos alimentos presentes no prato, dando preferência ao pescado para aplicação deste modo de confeção;
- xiv. a utilização de produtos pré-fritos derivados da carne ou pescado, tais como rissóis, douradinhos, croquetes, entre outros, fica limitada a uma periodicidade máxima mensal de uma vez;
- xv. a utilização de hambúrgueres, almôndegas e carne picada é permitida no máximo duas vezes por mês, salvo nos dias reservados a passeios escolares (piquenique);
- xvi. é proibido utilizar enchidos e fumados e outros produtos como chispe e orelheira;
- xvii. deverão existir embalagens de temperos, nomeadamente de azeite e vinagre (embalagens ou garrafas) em todas as unidades;
- xviii. as únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o óleo de amendoim (somente para a fritura) e o azeite (nos assados, estufados, guisados, bem como na confeção do arroz, massas, etc.);
- xix. o azeite utilizado na confeção e no tempero dos alimentos deverá ser “virgem” ou “extra virgem” e a acidez igual ou inferior a 1,0% ;
- xx. deverão ser disponibilizadas refeições alternativas (dieta) a todas as crianças/adultos com necessidade de uma alimentação especial, por motivos religiosos (carne de porco, por exemplo), ou de doença devidamente justificada. Para situações pontuais (crianças com gastroenterite, diarreias, etc.) deverá ser disponibilizado prato de dieta, caso este seja solicitado.

c. Sobremesa – deve obrigatoriamente:

- i. incluir diariamente fruta fresca e crua (conforme **Tabela 1 (Anexo III)**);
- ii. incluir pelo menos cinco variedades diferentes de fruta em 10 dias que não podem ser repetidas em cinco dias consecutivos. Só serão admitidas as variedades de fruta que constem da **Tabela 1, do Anexo III** do presente caderno de encargos;
- iii. incluir fruta cítrica pelo menos uma vez por semana;
- iv. é permitida a disponibilização quinzenal de sobremesa com açúcar adicionado, dando preferência à gelatina ou àquelas cujos ingredientes utilizados são à base de produtos láteos e/ou fruta ou hortícolas e eventualmente com adição de frutos desidratados e gordos (capitações conforme **Tabela 13 (Anexo III)**);
- v. respeitar a disponibilidade sazonal da fruta;

- vi. haver fruta alternativa à que é disponibilizada no próprio dia (acréscimo de 10% relativo ao número de refeições marcadas em cada unidade);
- vii. haver fruta como alternativa ao doce (acréscimo de 20% de peças de fruta relativamente ao número de refeições marcadas em cada unidade);
- viii. na preparação de salada de frutas não é permitida a utilização de fruta em calda nem a adição de açúcar e a mesma deverá contemplar, pelo menos, uma fruta cítrica;
- ix. a gelatina deverá ser de origem vegetal.

d. Água - é a única bebida permitida.

Em caso de falha de abastecimento de água da rede pública (potável), o adjudicatário fica responsável por disponibilizar água potável engarrafada e própria para o consumo.

e. Pão - os critérios a que deve obedecer são os seguintes:

- i. ser de mistura (25g por criança); Para as situações devidamente identificadas de restrição alimentar que justifiquem a alteração do tipo de pão, deverá ser assegurada a distribuição de pão adequado para as necessidades alimentares;
- ii. ser disponibilizado um pão por cada refeição marcada, embalado individualmente em papel ou material reciclado/reciclável;

f. Deverá existir sempre um acréscimo de fornecimento de 15% da quantidade encomendada do prato e sopa.

g. A ementa diária tem de incluir, uma opção vegetariana (Lei n.º11/2017, de 17 de abril)

- i. A refeição deverá ser composta por uma sopa de produtos hortícolas, um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (conforme **Tabela 4 (Anexo III)**, acompanhamento principal fornecedor de hidratos de carbono e acompanhamento de produtos hortícolas e sobremesa.
- ii. Nos dias em que seja servida sobremesa doce, deverá ser disponibilizada alternativa vegetal, caso a mesma contenha produtos de origem animal.

h. Refeição tipo piquenique

- i. Sempre que solicitada, deverá ser disponibilizada refeição tipo piquenique que deve incluir a seguinte composição:
 - i. Sanduiche composta por pão de mistura (50g), com recheio de panado de carne branca (por exemplo frango) ou atum ou outra componente proteica e alface e/ou tomate e/ou cenoura raspada
 - ii. Sumo 100%
 - iii. Queque ou gelatina
 - iv. 1 Peça de fruta
 - v. Água 33 cl
- ii. As refeições tipo piquenique deverão ser acondicionadas em material isotérmico e devem ser individualmente embaladas em papel ou em material reciclado/reciclável.

- iii. As refeições tipo piquenique deverão ser marcadas com 5 dias de antecedência, devendo ser entregues nas Unidades de Alimentação num horário antecipado, com disponibilidade de entrega a partir das 08h00, de forma a salvaguardar as saídas programadas para o exterior.

25ª. Refeições escolares – Lanches

1. Na composição do lanche, deverão ser observadas as regras de uma alimentação equilibrada, completa e variada. Desta forma, a sua composição deverá estar de acordo com seguinte esquema:

	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Tarde	Bolacha do tipo “Maria” /Água e Sal (pacote individual) + Leite meio gordo simples	Pão de mistura (40-45g) com 1 fatia de queijo meio-gordo + RE – Fruta (Regime de fruta Escolar)	Pão de mistura (40-45g) com compota + Leite meio gordo simples	Pão de mistura (40-45g) com 1 fatia de fiambre + RE – Fruta (Regime de fruta Escolar)	Pão de mistura (40-45g) com creme vegetal + Sumo 100% fruta

- a) A variedade de fruta disponibilizada deverá ser diferente daquela disponibilizada ao almoço desse mesmo dia.
- b) O esquema anterior poderá sofrer alterações quer na sua composição, quer na sua distribuição semanal.

2. Regime Escolar - Fruta

Ao abrigo da Portaria n.º 113/2018, de 30 de abril, na sua redação atual, deverá ser distribuída fruta **duas** vezes por semana:

- a. A variedade de fruta disponibilizada deverá ser diferente daquela disponibilizada ao almoço desse mesmo dia.

3. Considerações

- a. O acondicionamento exterior dos lanches para entrega nos estabelecimentos de ensino deverá ser feito em material reciclado/reciclável/biodegradável ou em papel/cartão.
- b. Deverão ser disponibilizadas opções alternativas de lanche a todas as crianças com necessidade de uma alimentação especial, por motivo de doença ou crença religiosa (nomeadamente intolerâncias/alergias alimentares), desde que devidamente justificada.

26ª. Tipo de Confeção

1. A confeção dos alimentos deverá ocorrer nos estabelecimentos com unidades de confeção ou autoconfeção, de acordo com o **Anexo I**.

2. As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade e utilizando corretamente as técnicas de manipulação e confeção, devendo ser observadas as cláusulas do presente Caderno de Encargos, as captações constantes do **Anexo III** e assegurada a rastreabilidade dos géneros alimentícios.
3. As refeições (almoços e lanches) confeccionadas e preparadas nas escolas com Unidade de Confeção, enumeradas no **Anexo I**, deverão ser transportadas para as restantes escolas em viatura de utilização exclusiva para transporte de refeições e devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, garantindo-se que a temperatura é monitorizada ao longo do percurso.
4. Nas interrupções letivas, as unidades de confeção só poderão ser encerradas caso o número de refeições por UC seja inferior a 30. Nas interrupções letivas do natal, páscoa, carnaval, verão (junho e julho) e início ano letivo (setembro) e mediante marcação de refeições, o adjudicatário deve manter a prestação do serviço.
5. Sempre que necessário a entidade adjudicante poderá abrir ou encerrar unidades de alimentação.

27ª. Forma da distribuição e horário de funcionamento

1. No caso das Unidades de Distribuição, o adjudicatário deverá garantir a entrega dos almoços até às 11h40m, e os lanches até às 14h30m.
2. Para as Unidades de Confeção e Autoconfeção com distribuição de refeições no próprio local, o adjudicatário deverá garantir a finalização da confeção dos almoços atempadamente, por forma a garantir a distribuição no horário definido pelo estabelecimento de ensino.
3. Para efeitos do número 1, deverá o adjudicatário afetar a cada unidade de confeção enumeradas no n.º 3 da cláusula 31.ª, pelo menos uma carrinha e dois colaboradores.
4. O adjudicatário obriga-se acessoriamente a confeccionar e distribuir, nas condições constantes do presente caderno de encargos, refeições às instituições indicadas pela entidade adjudicante.
5. Sempre que necessário, justificado por motivos de força maior, poderá ser necessário distribuir as refeições em modalidades diferentes das previstas na alínea a) do n.º 1 da cláusula 5.ª do presente caderno de encargos.
 - i. A prestação do serviço de refeições escolares poderá ser ajustada de acordo com as necessidades identificadas e devidamente justificadas, com enquadramento legalmente estabelecido. Para o efeito, deverá haver indicação expressa da entidade adjudicante nesse sentido.
 - ii. Inclui-se, entre outros, a necessidade do serviço de refeições em regime de take away, (confeção, distribuição e entrega das refeições confeccionadas em embalagens próprias de material descartável), bem como a necessidade de ajustar os locais de distribuição de refeições.

- iii. As refeições servidas a que se referem as alíneas anteriores serão pagas nos termos e valores das alíneas a) e b) do n.º 1 da cláusula 8.ª do presente Caderno de Encargos.

28ª. Marcação das refeições

Até ao dia útil anterior, é efetuada a marcação prévia de refeições, sendo que, até às 09h45 do próprio dia há possibilidade de desmarcação de refeições, da solicitação de pratos de dieta para situações pontuais, conforme descrito na subalínea xx), da alínea b), do n.º 1 da cláusula 24.º do presente caderno de encargos e marcação de refeições em casos devidamente justificados a avaliar pelo adjudicatário

29ª. Equipamentos/palamenta/utensílios de cozinha

1. A entidade adjudicante colocará à disposição do adjudicatário palamenta e utensílios de cozinha, necessários à preparação, confeção e serviço das refeições.
2. É da responsabilidade do adjudicatário a aquisição dos materiais necessários ao transporte das refeições (como são exemplo os carrinhos rodados), bem como a afetação de veículos de transporte que garantam as condições higiénico-sanitárias das refeições com esta necessidade.
3. A entidade adjudicante colocará à disposição do adjudicatário o equipamento de cozinha necessário ao serviço de refeições, elencados na tabela do **Anexo IV**, sendo lavrado o respetivo auto de entrega no prazo máximo 45 dias após o início da execução do contrato.
4. O adjudicatário incorre por sua conta todos os custos/encargos inerentes a:
 - a. Manutenção (preventiva e corretiva) dos equipamentos que constam na tabela do **Anexo IV**, (que inclui, a título de exemplo a substituição de filtros de exaustão, filtros/tabuleiros das máquinas de lavar louça, calibração de termómetros, sondas de temperatura e balanças, entre outros);
 - b. Avarias e reparações dos equipamentos constantes na tabela do anexo IV disponibilizados para utilização nas unidades de confeção, autoconfeção e distribuição;
 - i. Para reparação do equipamento fica estabelecido um prazo máximo de 5 dias úteis para os equipamentos considerados imprescindíveis ao serviço de refeições e 10 dias úteis para os equipamentos de suporte ao serviço de refeições.
 - c. Danos causados pelo pessoal que se encontre a seu cargo.
 - d. Apresentação à entidade adjudicante de evidências de reparação do equipamento avariado (relatório técnico), no prazo máximo de 5 dias úteis após a reparação;
 - e. Apresentação anual de certificados de manutenção e de calibração de todos os equipamentos utilizados no serviço de refeições que estejam sujeitos, por força de imposição legal, a essa exigência.

5. Fica à responsabilidade do adjudicatário a boa gestão e correta utilização dos equipamentos, bem como eficiente conservação em bom estado de funcionamento de todo o material, equipamento e instalações colocados à sua disposição.
6. Fica à responsabilidade da entidade adjudicante os encargos inerentes aos aspetos infraestruturais (tais como infiltrações, pavimento, ligações elétricas, esgotos, fornecimento de água e gás) e mobiliário, provenientes do desgaste das instalações.
7. Em caso de substituição de equipamento já existente ou de novas necessidades para o serviço de refeições, fica obrigado o adjudicatário a entregar à entidade adjudicante relatório técnico certificado e independente com a respetiva fundamentação.
8. No final da prestação de serviços, o adjudicatário deverá proceder à restituição dos equipamentos e infraestruturas, bem como os restantes utensílios de cozinha e palamenta disponibilizados em igual estado de conservação e higienização.

30ª. Colocação de mesas

É obrigatória a colocação de um toalhete de papel individual sobre a mesa ou tabuleiro, incluindo guardanapo e talheres acondicionados no próprio guardanapo e devidamente embalados em saquetas de papel individual.

31ª. Mapa de pessoal

1. A cada unidade de alimentação e, de acordo com o número de almoços fornecidos por dia, o adjudicatário deve afetar pelo menos o seguinte número de funcionários:

N.º almoços fornecidos Unidade/dia	N.º mínimo de funcionários
< 80	2
≥ 80 e < 120	3
≥ 120 e < 160	4
≥ 160 e < 200	5
≥ 200 e < 240	6
≥ 240 e < 280	7
≥ 280	8

2. Cada funcionário deverá laborar, no mínimo, 3 horas por dia.
3. As unidades de confeção que confeccionam para outras escolas, deverão contemplar obrigatoriamente o seguinte número mínimo de funcionários:

Unidades de Confeção (UC)	N.º mínimo de funcionários	N.º diário estimado de refeições confeccionadas
EB Antas	7	1.400
EB S. Miguel de Nevogilde	8	850
EB Paulo da Gama	6	800
EB Augusto Lessa	6	750
EB Viso	7	1.050

4. Os funcionários afetos ao serviço de refeições, para além da preparação e confeção dos alimentos, serão responsáveis pela colocação das mesas, empratamento e distribuição, levantamento e lavagem das louças e higienização das instalações (que inclui tetos, paredes, redes mosquiteiras e vidros independentemente da altura do edifício), bem como pela preparação e distribuição dos lanches. Para um cumprimento do plano de higienização, o adjudicatário deve assegurar os produtos e materiais adequados para a correta higienização dos espaços, mobiliário, equipamentos e palamenta/utensílios de cozinha.
5. O número mínimo de funcionários definido no n.º 1 e 3 não inclui os inspetores, coordenadores bem como não inclui os encarregados, motoristas e ajudantes de motorista.
6. Nas unidades de confeção identificadas no n.º 3 da presente cláusula, o adjudicatário deverá integrar pelo menos uma cozinheira de 1.ª e uma preparadora. Nas demais unidades de confeção indicadas no **Anexo I** com presença de cozinha deverão ser integradas cozinheiras de 2.ª ou 3.ª categoria.
7. O adjudicatário deverá contemplar, no âmbito da execução do presente contrato, o recurso a:
 - i. Um inspetor e um coordenador com formação superior nas áreas de Engenharia Alimentar, Dietista, Nutricionista ou outra similar e experiência profissional na área alimentar em tarefas similares à função de inspetor e coordenador respetivamente e,
 - ii. Pelo menos um encarregado em cada unidade de confeção que deverão estar presentes nas unidades de confeção listadas no n.º 2 da presente cláusula, durante a preparação e confeção dos alimentos e deverão assegurar o acompanhamento diário do serviço de refeições nas unidades de distribuição.
8. No mesmo prazo definido na cláusula 4.ª do presente caderno de encargos, o adjudicatário deve indicar:
 - a) Nome das pessoas que prestam o serviços nas instalações das unidades de alimentação;
 - b) Categoria e vencimentos, devidamente comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social, caso já existam;
 - c) Contrato de trabalho;
 - d) Horário de trabalho;
 - e) Apólice de seguro do pessoal que presta serviço nas instalações das unidades de alimentação;

- f) Certificado(s) do registo criminal dos colaboradores que, no desenvolvimento da prestação de serviços venham a ter contacto regular com menores, nos termos do disposto na Lei n.º 113/2009, de 17 de setembro, na redação dada pela Lei n.º 103/2015, de 24 de agosto, com a inscrição no fim a que se destina “*Contratação Pública - envolve contato regular com menores*”;
 - g) Identificação do inspetor, coordenador e dos encarregados designados para cada unidade de confeção nos termos do n.º 7 da presente cláusula;
 - h) Certificado de habilitações do inspetor e do coordenador que comprove a formação superior exigível na alínea i) do ponto 7 da presente cláusula.
9. No caso de ocorrer, durante o tempo da prestação de serviço, alguma alteração no mapa do pessoal afeto à execução do contrato, o adjudicatário deve, no prazo máximo de 5 dias úteis a contar da data da sua ocorrência:
- i. Apresentar a justificação fundamentada para a mudança/alteração do(s) elemento(s) do mapa de pessoal afeto;
 - ii. Comunicar aos gestores do contrato designados pela entidade adjudicante, consoante a unidade orgânica, o(s) novo(s) elemento(s);
 - iii. O(s) novo(s) elemento(s) devem possuir a mesma categoria e horário de trabalho do(s) substituído(s) e as mesmas habilitações e grau de experiência profissional no caso de se tratarem dos recursos humanos identificados na alínea i) do n.º 7 da presente cláusula;
 - iv. Os elementos que constam das alíneas b) a d) e alínea f) do número anterior.
10. Para as Unidades de Alimentação cuja dinâmica da gestão do refeitório assim o justifique, o número de horas dos colaboradores poderão sofrer ajustes no decorrer da execução do contrato, por forma a otimizar o serviço de refeições. Esta necessidade só poderá ser concretizada após comunicação da entidade adjudicante ao adjudicatário, com a devida fundamentação.

32ª. Ementas

- 1. As ementas, geral e vegetariana, para o mês deverão ser enviadas à entidade adjudicante, **até ao dia 10 do mês anterior**, para respetiva aprovação.
- 2. As ementas deverão ser aprovadas pela entidade adjudicante, no prazo máximo de 8 dias úteis após a sua receção.
- 3. Caso existam correções/alterações a efetuar, serão estas da responsabilidade do adjudicatário, bem como todos os encargos que advenham dessa situação.
- 4. O adjudicatário dispõe de um prazo máximo de 5 dias úteis, a contar da comunicação efetuada pela entidade adjudicante, para efetuar as correções/alterações que esta considere necessárias.
- 5. Caso o prazo referido no n.º 1 coincida com dia não útil, passa para o primeiro dia útil seguinte.

6. As Fichas Técnicas de todos os componentes das ementas deverão estar arquivadas em pasta própria, em todas as unidades de alimentação.
7. Após aprovação pela entidade adjudicante, as ementas deverão ser afixadas em local próprio e visível nas unidades de alimentação.
8. Alterações à ementa, motivadas, nomeadamente por rutura do *stock*, as mesmas deverão ser comunicadas e devidamente justificadas à entidade adjudicante, com antecedência mínima de 48 horas.

33ª. Congelação

1. O equipamento de frio das unidades de alimentação não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados.
2. A matéria-prima alimentar fresca não pode, em caso algum, ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade de alimentação.

34ª. Higiene

1. O adjudicatário deverá executar o contrato em cumprimento das regras de higiene, limpeza, arrumação das instalações, dos equipamentos e utensílios das unidades de alimentação.
2. Para efeitos do número anterior, o adjudicatário obriga-se a:
 - a. confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, fazendo cumprir a rastreabilidade dos géneros alimentícios, utilizar corretamente as técnicas de preparação e confeção (nomeadamente a desinfeção hortofrutícolas crus e respetivo registo, monitorização e respetivo registo das temperaturas de confeção e serviço das refeições).
 - b. promover formação regular no âmbito das boas práticas a todos os colaboradores afetos as unidades de alimentação, bem como apresentar as evidências dessa mesma formação à entidade adjudicante.
 - c. fornecer os sacos do lixo semanalmente e em quantidades que assegurem a separação dos resíduos em todas as refeições abrangidas pelo presente caderno de encargos.
 - d. cumprir as regras referentes à higiene dos géneros alimentícios constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, com retificação em L226, de 25.06.2004 e retificação em L204 de 04.08.2007, bem como as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e, ainda, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 223/2008, de 18.11 que executa aqueles Regulamentos.

35ª. Responsabilidade civil

O adjudicatário é responsável civilmente pelos danos decorrentes da violação das obrigações a que se referem as cláusulas do presente caderno de encargos, e legislação aplicável à confeção e distribuição de refeições (como são exemplo as toxinfecções alimentares).

36ª. Visitas de verificação

1. A entidade adjudicante tem o poder de efetuar visitas de verificação do cumprimento da ementa, das condições de higiene e segurança alimentar e do cumprimento de outras obrigações do adjudicatário que a todo o processo relacionado com a confeção e distribuição das refeições intervêm, direta ou indiretamente, na qualidade das refeições.
2. A entidade adjudicante, por intermédio de funcionários seus ou de outros por si designados, pode assistir, a todo o processo relacionado com a confeção e distribuição das refeições podendo, nesse momento, efetuar as verificações a que se refere a cláusula seguinte.

37ª. Conteúdo das visitas de verificação

1. As visitas de verificação das condições de higiene e segurança alimentar com abrangência qualitativa e quantitativa, têm como objeto os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, bem como os procedimentos ou condições técnico-funcionais, designadamente de conservação, manipulação e manipuladores.
2. As visitas de verificação têm ainda como objeto a monitorização do cumprimento do estipulado no Capítulo II do presente caderno de encargos.

38ª. Decisões pós verificação

1. Após a verificação dos componentes da refeição confeccionada, nos termos das cláusulas anteriores, a entidade adjudicante aceita ou rejeita, parcial ou totalmente, a refeição.
 - a. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios incorporados na refeição, por não satisfazerem as necessárias condições qualitativas e de higiene e segurança alimentar, o adjudicatário deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou similares, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade de alimentação.
 - b. Se aquela substituição não ocorrer, o adjudicatário entra em mora, podendo a entidade adjudicante aplicar uma sanção contratual, prevista na alínea a), do n.º 1, da cláusula 13.ª do presente caderno de encargos.
 - c. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos géneros alimentícios incorporados ou das respetivas ementas, são da responsabilidade do adjudicatário.
2. Caso os alimentos não satisfaçam as necessárias condições qualitativas e de higiene e segurança alimentar não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições.

39ª. Amostra-testemunha

1. O adjudicatário deve guardar em ambiente refrigerado e/ou congelado uma amostra-testemunha de cada constituinte da ementa: sopa; prato (geral, vegetariano e dietas) e sobremesa (quando confeccionada).
2. O alimento deve ser colocado num saco plástico ou frasco esterilizado, cumprindo todos os procedimentos de higiene e técnicas de recolha.
3. O rótulo da amostra-testemunha deve conter as seguintes menções: data, nome do constituinte, e assinatura da pessoa responsável pela recolha.
4. Cada amostra-testemunha deve ser guardada por um período não inferior a 72 horas.
5. No caso de suspeita de toxinfecção alimentar, as amostras devem ser enviadas à entidade adjudicante, para serem objeto de análises microbiológicas ou bromatológicas, por entidade oficial competente para o efeito.

40ª. Obrigação de colaboração

1. O adjudicatário obriga-se:
 - a. a colaborar com a entidade adjudicante no exercício dos poderes fixados nas cláusulas antecedentes;
 - b. a facultar aos funcionários da entidade adjudicante ou a outros por si designados, a visita às instalações e a avaliação dos produtos utilizados na confeção nas fases de armazenagem, preparação, confeção e distribuição;
2. O exercício do poder a que se refere a alínea b) do número anterior, não limita nenhuma das decisões a que se refere as cláusulas n.º 26.ª e 38.ª do presente caderno de encargos, nem exclui o cumprimento das obrigações a que o adjudicatário está vinculado na confeção das refeições.

41ª. Análise e ensaios

1. Em qualquer momento, a entidade adjudicante pode colher amostras e promover as análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, bem como efetuar as diligências necessárias para atestar da qualidade dos alimentos confeccionados e demais condições sanitárias.
2. O adjudicatário obriga-se uma vez em cada período a facultar os registos de controlo laboratorial (boletim analíticos) da eficácia de higienização das mãos e superfícies; registos de controlo laboratorial de produto final-refeição, incluindo as análises indicadas pelo Instituto Nacional de Saúde Ricardo Jorge.

42ª. Limpeza e higiene das unidades de alimentação

1. O adjudicatário obriga-se a limpar e desinfetar as unidades de alimentação, com os materiais e produtos adequados à função aí desenvolvida, de acordo com o previsto no plano de higienização e manter as evidências devidamente registadas.
2. O adjudicatário obriga-se a:
 - i. adquirir e manter produtos de higiene utilizados nas instalações sanitárias do pessoal (sabão líquido, desinfetante, toalhete de papel, papel higiénico, entre outros);
 - ii. fornecer os consumíveis diários, tais como os individuais de mesa, guardanapos, material de limpeza e desinfeção (como são exemplo, panos, baldes, esfregonas, esfregões, vassouras, entre outros);
 - iii. ceder equipamento de proteção individual adequado às funções desempenhadas, tais como toucas, luvas descartáveis e de corte, luvas de silicone, aventais e batas de proteção, roupa e calçado adequado às funções, entre outros, que deverão ser de cor clara, preferencialmente branca;
 - iv. adquirir e manter os produtos de limpeza e desinfeção adequados para o cumprimento do plano de higienização;
3. Os equipamentos de proteção individual e produtos de limpeza e desinfeção poderão sofrer ajustes de acordo com as orientações da Direção Geral da Saúde e Direção Geral da Educação.
4. Durante as interrupções letivas, onde não se verifique a utilização das unidades de alimentação, o adjudicatário deverá garantir que as mesmas permaneçam devidamente higienizadas e limpas de qualquer resíduo/vestigio alimentar que origine foco de contaminação, aquando o seu fecho e antes da reabertura das mesmas.

43ª. Registos

O adjudicatário obriga-se a afixar nas instalações das unidades de alimentação instruções e documentos de registo, tais como, os referentes à limpeza/desinfeção das instalações (e respetivas fichas técnicas dos produtos utilizados), controlo das temperaturas das câmaras de refrigeração/manutenção de congelados dos alimentos, das temperaturas das refeições preparadas e das temperaturas dos óleos de fritura e demais sinalética.

44ª. Consumos de água, eletricidade e gás

1. As despesas com os consumos de água, eletricidade e gás, serão da responsabilidade da entidade adjudicante.
2. Sempre que existam falhas no fornecimento dos serviços referidos anteriormente, deve o adjudicatário assegurar o cumprimento das prestações principais que integram o contrato, tais como identificadas na cláusula primeira do presente caderno de encargos, devendo recorrer, nomeadamente, a louça descartável e água engarrafada.

3. Na eventualidade de uma unidade de confeção e autoconfeção ficar temporariamente impossibilitada de confeccionar as refeições, deverá ser feita uma gestão dos recursos entre as restantes unidades de confeção, por forma a assegurar as refeições marcadas, pelo que o adjudicatário fica responsável de comunicar de imediato à entidade adjudicante esta necessidade e apresentar as alterações necessárias por forma a garantir o fornecimento das refeições.
4. O adjudicatário tem o dever de conservar as infraestruturas de água, gás, eletricidade em bom estado de utilização.

45ª. Disponibilização de recursos humanos

1. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar os recursos humanos necessários ao integral e pontual cumprimento das prestações que decorrem do presente caderno de encargos.
2. Os recursos humanos afetos às instalações das unidades de alimentação ficam sujeitos à participação nas ações promovidas pelas escolas, nomeadamente, à integração no plano de emergência, no âmbito da segurança contra incêndios em edifícios, em cumprimento das disposições legais definidas no Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12.11, alterado pelo Decreto-Lei n.º 224/2015, de 9.10 ou no diploma que lhe vier a suceder, bem como planos e medidas que venham a ser implementadas de acordo com as orientações em vigor. Inclui-se ainda as formações sugeridas pela entidade adjudicante e com relevância no exercício de funções e participação em projetos de educação alimentar.
3. O adjudicatário fica responsável pela formação e capacitação *in loco* dos colaboradores no âmbito do exercício das funções desempenhadas.

46ª. Identificação

1. O pessoal afeto à execução do contrato deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todos os atos inerentes às suas funções, devendo apresentar-se fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao setor alimentar.
2. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que julgue conveniente, os elementos a que se refere o número 8 cláusula 31.ª do presente caderno de encargos.

47ª. Planos de contingência para situações de contenção de epidemias

1. O adjudicatário deverá ter previsto na sua proposta planos de contingência para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, quer em situação declarada, quer em fase de reposição da normalidade, desde que estas não colidam com os motivos de força maior constantes da cláusula 15.ª do presente caderno de encargos.
3. Nas medidas a que se refere o ponto anterior, deverão estar incluídos recursos materiais e humanos a serem utilizados e/ou disponibilizados suplementarmente, como sejam equipamentos de proteção para os trabalhadores a seu cargo e/ou produtos, de material específico, bem como todos os bens considerados oportunos para a prestação do serviço, com vista ao controlo e minimização dos

riscos provenientes da inoculação de potenciais meios de contaminação. Estes recursos devem ser incluídos nas práticas previstas na área da higiene e segurança alimentar, em todas as ações decorrentes da prática na prestação do serviço, bem como em conformidade com as medidas que vierem a ser determinadas pelos estabelecimentos de ensino.

4. Tais medidas, deverão constar do Dossier Operacional, devendo as mesmas serem alvo de eventual necessidade de adaptação em conformidade com a situação epidémica objeto de acionamento do presente plano de contingência.

5. A entidade adjudicante obriga a que o adjudicatário cumpra com as medidas que igualmente venha tomar nas suas instalações, em situações igualmente por si identificadas de contingência a epidemias.

48ª. Higiene, segurança e saúde no trabalho e responsabilidade ambiental

1. O adjudicatário está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, referente a todo o pessoal afeto às instalações das unidades de alimentação, sendo responsável pelo pagamento dos encargos correspondentes.
2. Todo o pessoal afeto às instalações das unidades de alimentação deverá possuir ficha de aptidão médica atualizada, cujo o resultado seja apto para a função a realizar, e a disponibilizá-la à entidade adjudicante sempre que solicitado no âmbito de auditorias ou ações de acompanhamento.
3. O adjudicatário está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor relativamente às obrigações ambientais, referente a toda a atividade desenvolvida, nomeadamente:
 - i. É obrigado a garantir e evidenciar o encaminhamento de óleos usados para entidades/empresas competentes que procedam à sua recolha e tratamento e evidenciar este encaminhamento através da afixação do certificado de “Gestão de Óleos”.
 - ii. Comprometer-se em contratualizar com a SPV (Sociedade Ponto Verde) a adesão ao subsistema VERDORECA para a gestão de embalagens alimentares não reutilizáveis.
 - iii. É obrigado a garantir que os resíduos produzidos são devidamente triados e encaminhados para valorização.
 - iv. A minimizar o consumo de plástico, devendo optar sem que possível por materiais de maior sustentabilidade, como por exemplo no acondicionamento dos lanches e piqueniques.
4. Fica o adjudicatário responsável por comunicar imediatamente à entidade adjudicante fugas de água existentes, avarias elétricas ou de gás existentes, bem como infiltrações, ou outras situações infraestruturais que surjam nas unidades de alimentação e respetivos vestiários.

49ª. Requisitos de segurança e qualidade alimentar

O adjudicatário deve:

- i. Manter válidas, até ao término do contrato, as certificações de qualidade que devem ser apresentadas até ao fim do prazo identificado na cláusula 4.ª do presente Caderno de Encargos;
- ii. Cumprir com o estipulado no Regulamento n.º 178/2002, de 28.01, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e no Regulamento n.º 853/2004, de 29.04, alterado pelo L226, de 25.06.2004 e L204, de 04.08.2007 relativo à higiene dos géneros alimentícios, em estreita articulação com a implementação do sistema HACCP.
- iii. Sempre que seja efetuada qualquer alteração nos produtos, no processo, ou em qualquer fase da produção, o adjudicatário deve proceder à revisão do processo e introduzir as alterações necessárias, devendo informar a entidade adjudicante.

50ª. Responsabilidade civil pelos atos do pessoal

1. O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante e perante terceiros pelos atos das pessoas que utilize para o cumprimento das suas obrigações, como se tais atos fossem por aquele praticados.
2. O adjudicatário é responsável por assegurar a existência dos seguros necessários que cubram os riscos da sua atividade e de todos os seus colaboradores.

Capítulo III – Cláusulas Técnicas dos serviços de cantinas para os trabalhadores da entidade adjudicante

51ª. Refeições

1. Para efeitos da alínea a), n.º 2 da cláusula 8.ª do presente caderno de encargos, a refeição completa é composta por:
 - a) uma sopa de produtos hortícolas tendo por base batata, podendo opcionalmente incluir leguminosas;
 - b) um prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal (carne, peixe) com os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (arroz, massa, batata, cuscuz, mandioca) e acompanhamento obrigatório de produtos hortícolas cozinhados ou crus adequados à ementa;
 - c) um pão “mistura”;
 - d) sobremesa constituída por fruta da época variada ou por doce;
 - e) garrafa de água (0,33 l)
2. Para efeitos da alínea b), n.º 2 da cláusula 8.ª do presente caderno de encargos, a refeição em regime de miniprato é composta por:
 - a) uma sopa de produtos hortícolas tendo por base batata, podendo opcionalmente incluir leguminosas;
 - b) um mini prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal (carne, peixe) com os acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono (arroz, massa, batata, cuscuz, mandioca) e acompanhamento obrigatório de produtos hortícolas cozinhados ou crus adequados à ementa;
 - c) um pão “mistura”;
 - d) sobremesa constituída por fruta da época variada ou por doce;
 - e) garrafa de água (0,33 l)
3. Para efeitos alínea b), n.º 2 da cláusula 8.ª do presente caderno de encargos, a refeição modular é composta por:
 - a) uma sopa de produtos hortícolas tendo por base batata, podendo opcionalmente incluir leguminosas;
 - b) um prato constituído por uma fonte proteica de origem animal ou vegetal (carne, peixe, ovo, leguminosas);
 - c) acompanhamento de produtos hortícolas cozinhados ou crus adequados à ementa;
 - d) um pão de “mistura”;
 - e) sobremesa constituída por fruta da época variada ou por doce;
 - f) bebida, que deverá ser individual, de cápsula, alcoólica ou não, com a capacidade mínima de 0,25 l.

4. Para efeitos alínea b), n.º 2 da cláusula 8.ª do presente caderno de encargos, a refeição com componente ovo-lacto-vegetariana é composta por:
 - a) uma sopa de produtos hortícolas tendo por base batata, podendo opcionalmente incluir leguminosas;
 - b) um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (tofu, soja e outras leguminosas, seitan, entre outros) ou à base de ovoprodutos;
 - c) acompanhamento de produtos hortícolas cozinhados ou crus adequados à ementa;
 - d) um pão de “mistura”;
 - e) sobremesa constituída por fruta da época variada ou por doce;
 - f) bebida, que deverá ser individual, de cápsula, alcoólica ou não, com a capacidade mínima de 0,25 l.
5. As alternativas, refeição completa, refeição em regime de miniprato; refeição modular e, refeições com componente ovo-lacto-vegetariana devem estar disponíveis em simultâneo.
6. **As ementas diárias têm de incluir, pelo menos uma opção vegetariana:**
 - a) A refeição deverá ser composta por uma sopa de produtos hortícolas, um prato constituído por uma fonte proteica de origem vegetal (**conforme Tabela 3 (Anexo IV)**), acompanhamento principal fornecedor de glícidos e acompanhamento de produtos hortícolas e sobremesa.
 - b) No final do segundo mês de execução do contrato deverá ser avaliada a procura de refeições vegetarianas, e perante a ausência ou a reduzida procura deste tipo de refeição, entidade adjudicante poderá decidir por uma das seguintes opções:
 - i. Dispensar o cumprimento da obrigação de inclusão de opção vegetariana nas ementas diárias;
 - ii. Estabelecer um regime de inscrição prévio de consumidores da opção vegetariana.
 - c) As ementas vegetarianas são programadas sob orientação de técnicos habilitados e têm em conta a composição da refeição, garantindo a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável.

52ª. Ementas

1. As ementas para o mês deverão ser enviadas à entidade adjudicante, **até ao dia 10 do mês do mês anterior**, para respetiva aprovação.
2. As ementas deverão ser aprovadas pela entidade adjudicante, no prazo máximo de 8 dias úteis após a sua receção.
3. Caso existam correções/alterações a efetuar, serão estas da responsabilidade do adjudicatário, bem como todos os encargos que advenham dessa situação.
4. O adjudicatário dispõe de um prazo máximo de 5 dias úteis, a contar da comunicação efetuada pela entidade adjudicante, para efetuar as correções/alterações que esta considere necessárias.
5. Caso o prazo referido no n.º 1 coincida com dia não útil, passa para o primeiro dia útil seguinte.

6. Na elaboração das ementas, para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser considerados os seguintes aspetos:
 - a) A ementa deverá ser acompanhada pelas fichas técnicas dos constituintes da refeição, com indicação da respetiva composição, da matéria-prima utilizada, onde se inclui a categoria de carne utilizada, bem como o calibre do pescado e da fruta, respetiva capitação e composição nutricional, bem como a descrição do método de confeção;
 - b) A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nas instalações dos refeitórios, para consulta.
7. Em caso de inexistência de alterações, as ementas deverão ser afixadas em local próprio e visível.
8. **Qualquer alteração à ementa**, motivada, nomeadamente, por rutura do stock, a mesma deverá ser comunicada à entidade adjudicante, **com antecedência mínima de 48 horas**.
9. A reposição dos alimentos referentes à refeição modular deverá ser assegurada de forma regular e de acordo com o número de refeições previstas servir.

53ª. Confeção das refeições

1. Na composição dos almoços deverão ser observadas as regras de uma alimentação equilibrada, completa e variada e as capitações constantes no **Anexo IV**.
2. As capitações a serem observadas nas refeições em regime de miniprato **não podem, em qualquer caso**, serem inferiores aos valores mínimos do intervalo indicado para cada componente constante no referido anexo.
3. Para efeitos do número anterior cada um dos componentes da refeição deve observar as seguintes regras:
 - a) **Sopa deve obrigatoriamente:**
 - i. caso seja proposta mais do que um tipo de sopa, pelo menos um tipo deverá ser confeccionada com batata da natureza;
 - ii. conter, no mínimo, três variedades de produtos hortícolas constantes da tabela de capitações;
 - iii. conter, duas vezes por semana, leguminosas secas;
 - iv. ser temperada com azeite;
 - v. ser servida numa quantidade que pode variar entre 200 e 250 ml, por utente.
 - b) **Prato – a sua composição deve obrigatoriamente contemplar os seguintes aspetos:**
 - i. Só podem ser servidos os tipos de pescado constantes da tabela de capitações, salvo sugestão ou autorização explícita da entidade adjudicante;
 - ii. as refeições confeccionadas à base de ovo deverão utilizar preferencialmente ovo-produtos;
 - iii. Recomenda-se a utilização alternada dos acompanhamentos (hortícolas e fornecedores de hidratos de carbono, no mesmo tipo de prato);

- iv. deverão existir embalagens de temperos na unidade, nomeadamente, de azeite, óleo alimentar, vinagre e sal (embalagens ou garrafas);
- v. deverão estar presentes produtos hortícolas cozidos e/ou crus, variando a sua qualidade a cada refeição. No caso de serem servidos crus, deverá existir pelo menos um tipo de salada simples e/ou composta;
- vi. as ementas deverão ser variadas, procurando diversificar o mais possível os métodos de confeção a utilizar e os tipos de carne e de peixe;
- vii. deverão ser contempladas todos os tipos de refeição, tais como cozidos, grelhados, assados, guisados, fritos, caldeiradas, entre outras, alternadas diariamente;
- viii. os fritos poderão estar presentes uma vez por semana incluindo os acompanhamentos.

c) Sobremesa, deve:

- i. ser constituída por fruta fresca e crua (**pelo menos cinco variedades diferentes** em 10 dias **não podendo ser repetidas em 5 dias consecutivos**);
- ii. as frutas deverão respeitar a disponibilidade sazonal; a gelatina deverá ser de origem vegetal;
- iii. as sobremesas com açúcar adicionado não devem ser disponibilizadas diariamente, idealmente, uma vez por semana e, excecionalmente, no máximo de três vezes, em ocasiões festivas;
- iv. devem ser utilizadas receitas com baixo teor em açúcar e lípidos, privilegiando-se receitas com adição de frutos, frutos desidratados, gordos e hortícolas;
- v. na confeção da salada de frutas não deverá ser adicionado açúcar, sendo que a fruta adicionada deverá ser variada, sem privilegiar nenhuma espécie, devendo considerar-se sempre a inclusão de, pelo menos, uma fruta cítrica.

d) Pão - os critérios a que deve obedecer são os seguintes:

- i. ser de mistura e variado ao longo da semana (aproximadamente 45g);
- ii. ser disponibilizado devidamente embalado.

e) Bebida – deverá ser disponibilizada água, única bebida incluída na refeição.

54ª. Tipo de confeção

1. Na confeção dos alimentos deverá ser utilizado, predominantemente, o “sistema de cozinhar e servir”. Pontualmente, para alimentos/refeição para o qual o “sistema de cozinhar e servir” não seja adequado, poderá ser adotado outro sistema.
2. O adjudicatário não poderá confeccionar qualquer tipo de género alimentício para ser consumido fora do refeitório, salvo indicação expressa, da entidade adjudicante, nesse sentido.
3. É igualmente proibido distribuir refeições confeccionadas por terceiros.

55ª. Congelação

Em caso algum, os alimentos poderão ser submetidos a processos de congelação dentro das instalações do refeitório. O equipamento de frio não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados.

56ª. Higiene

1. O adjudicatário deverá executar o contrato em cumprimento das regras de higiene, limpeza, arrumação das instalações, dos equipamentos e utensílios do refeitório.
2. Para efeitos do número anterior, o adjudicatário obriga-se a:
 - a) Confeccionar as refeições com alimentos em bom estado sanitário, de boa qualidade, fazendo cumprir a rastreabilidade dos géneros alimentícios e utilizar corretamente as técnicas de confeção;
 - b) Cumprir as regras referentes à higiene dos géneros alimentícios constantes do Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29.04, bem como as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, constantes do Regulamento (CE) n.º 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29.04 e, ainda, do Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12.06, que executa aqueles Regulamentos.

57ª. Responsabilidade civil

O adjudicatário é responsável civilmente pelos danos decorrentes da violação das obrigações a que se refere a cláusula anterior, e as demais obrigações decorrentes da lei, nomeadamente, aqueles que se refiram a toxico infeções alimentares.

58ª. Visitas de verificação

1. A entidade adjudicante tem o poder de efetuar visitas de verificação do cumprimento da ementa, das condições higiene-alimentares e de outras obrigações do adjudicatário que intervêm, direta ou indiretamente, na qualidade das refeições.
2. Para efeitos do número anterior, o adjudicatário deverá disponibilizar, em cada refeitório, kit's de visita necessários e em conformidade com as exigências previstas na legislação aplicável ao setor alimentar.

59ª. Conteúdo das visitas de verificação

1. As visitas de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, têm como objeto os géneros alimentícios a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados, bem como os procedimentos ou condições técnico-funcionais de manipulação e manipuladores.
2. Para efeitos do número anterior, a visita de verificação quantitativa tem como objetivo comprovar a conformidade dos componentes de cada constituinte da refeição com as quantidades fixadas no

Anexo IV;

3. A visita de verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade da qualidade das refeições confeccionadas com as especificações legais e contratuais fixadas.

60ª. Verificação da distribuição

A entidade adjudicante, por intermédio de funcionários seus ou de outros por si designados, pode assistir à distribuição, podendo, nesse momento, efetuar as verificações a que se refere a cláusula anterior.

61ª. Decisões pós verificação

1. Após a verificação dos componentes da ementa confeccionada, nos termos das cláusulas anteriores, a entidade adjudicante aceita ou rejeita, parcial ou totalmente, a ementa.
2. Em caso de rejeição dos géneros alimentícios incorporados na refeição, por não satisfazerem as necessárias condições sanitárias qualitativas, o adjudicatário deve proceder à sua substituição imediata por produtos idênticos ou similares, sem prejuízo do funcionamento normal da unidade.
3. Se aquela substituição não ocorrer, o adjudicatário entra em mora, podendo a entidade adjudicante aplicar a sanção contratual prevista na alínea g), n.º 1, da cláusula 14.ª do presente caderno de encargos.
4. Todos os encargos com a substituição, devolução ou destruição dos géneros alimentícios incorporados ou das respetivas ementas, são da responsabilidade do adjudicatário.
5. Em caso algum os alimentos que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias qualitativas, poderão entrar na confeção de outras refeições.

62ª. Amostra-testemunha

1. O adjudicatário deve guardar em ambiente refrigerado e/ou congelado uma amostra-testemunha de cada constituinte da ementa: sopa; entrada; prato; principal e sobremesa.
2. O alimento deve ser colocado num saco plástico ou frasco esterilizado, observados todos os procedimentos de higiene e as técnicas de recolha.
3. O rótulo da amostra-testemunha deve conter as seguintes menções: data, nome do constituinte, e assinatura da pessoa responsável pela recolha.
4. Cada amostra-testemunha deve ser guardada por um período não inferior a 72 horas.
5. No caso de suspeita de toxico infeção alimentar, as amostras devem ser enviadas à entidade adjudicante, para serem objeto de análises microbiológicas ou bromatológicas.

63ª. Obrigação de colaboração

1. O adjudicatário obriga-se:

- a) a colaborar com a entidade adjudicatária no exercício dos poderes fixados nas cláusulas 59^a, 60.^a e 61.^a;
 - b) a facultar aos funcionários da entidade adjudicatária ou a outros por si designados, a visita às instalações e a avaliação dos produtos utilizados na confeção nas fases de armazenagem, preparação, confeção e distribuição;
2. O exercício do poder a que se refere a alínea b) do número 1, não limita nenhuma das decisões a que se refere a cláusula 61.^a, nem exclui o cumprimento das obrigações a que o adjudicatário está vinculado na confeção das refeições.

64^a.Análise e ensaios

Em qualquer momento, a entidade adjudicatária pode colher amostras e promover as análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, bem como efetuar as diligências necessárias para atestar da qualidade dos alimentos confeccionados e demais condições sanitárias.

65^a.Distribuição das refeições

O adjudicatário deverá assegurar que a distribuição das refeições decorra com eficiência e normalidade.

66^a.Forma da distribuição

1. A refeição completa, a refeição em regime de miniprato, a refeição modular e, refeições com componente ovo-lacto-vegetariana, deverão ser igualmente contemplados e disponíveis em simultâneo.
2. Deverá ser garantida a autonomização, em termos de linha (ou outra solução), da distribuição destes tipos de refeição, de forma a evitar congestionamentos e filas de espera no horário da refeição, bem como pagamentos autonomizados.
3. Deverá ser assegurada a distribuição em sistema de linha ou solução semelhante, de saladas variadas, frutas, bebidas, iogurtes e sopa.
4. As sobremesas e saladas deverão ser servidas à parte num prato individual.
5. Os talheres deverão ser empacotados em saquetas individuais, de papel, contendo, igualmente, guardanapos de folha dupla.
6. A área reservada ao café, servido tradicionalmente no final da refeição, deverá estar situada em local autónoma, não separado fisicamente, e o respetivo serviço disponibilizado por máquinas adequadas, sem recurso e apoio de mão-de-obra.
7. Os espaços entre as várias áreas de distribuição devem assegurar o livre movimento dos utentes que circulam.

67ª. Marcação e pagamento das refeições

1. A marcação e pagamento das refeições constarão de regulamento, a elaborar pelo adjudicatário, de forma a reduzirem-se os desperdícios e a otimizar-se o funcionamento dos refeitórios.
2. O pagamento das refeições deverá ser assegurado por meios automáticos ou eletrónicos, evitando, assim, o manuseamento de dinheiro.

68ª. Equipamento de cozinha e outro material

1. A entidade adjudicante colocará à disposição do adjudicatário o equipamento de cozinha e outro material constante no **Anexo V** ao presente caderno de encargos, o qual será atualizado à data de comunicação por parte da entidade adjudicante para início da prestação dos serviços, conforme consta da cláusula 4.ª do presente documento, sendo lavrado o respetivo auto de entrega no prazo máximo 45 dias após o início da execução do contrato.
2. O adjudicatário deverá zelar pela correta utilização e pela conservação em bom estado de funcionamento de todo o material, equipamento e instalações colocados à sua disposição, incorrendo por sua conta todos os custos inerentes ao cumprimento destas obrigações bem como os custos decorrentes de danos causados pelo pessoal que se encontre a seu cargo.
3. São ainda da responsabilidade do adjudicatário os encargos decorrentes:
 - i. Da aquisição de equipamentos e outros materiais que entenda serem necessários;
 - ii. Da manutenção (preventiva e corretiva) e da reparação de todo o equipamento e material que seja disponibilizado para utilização.
4. Sempre que se verifique que a reparação referida no número anterior não é possível, ou que o valor da mesma é superior ao valor do equipamento a reparar, procederá a entidade adjudicante, a suas expensas, à substituição do mesmo, desde que as causas da inoperacionalidade dos equipamentos decorra da normal utilização desses equipamentos e não de utilização danosa levada a efeito pelo adjudicatário ou pelo pessoal que se encontre a seu cargo.
5. No final da prestação de serviços, o adjudicatário deverá proceder à restituição dos equipamentos de cozinha e outro material disponibilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

69ª. Palamenta

1. A entidade adjudicante colocará à disposição do adjudicatário a palamenta identificada no **Anexo VI**, ao presente caderno de encargos, a qual será atualizada à data de comunicação por parte da entidade adjudicante para início da prestação dos serviços, conforme consta da cláusula 4.ª do presente documento, sendo lavrado o respetivo auto de entrega.
2. Todos os encargos com a aquisição, substituição e/ou reposição dos artigos de palamenta disponibilizados, em resultado de estragos, são da responsabilidade do adjudicatário.

3. No final da prestação de serviços o adjudicatário deverá proceder à restituição dos artigos de palamenta disponibilizados em bom estado de conservação e limpeza.

70ª. Limpeza e higiene do refeitório

O adjudicatário obriga-se a limpar e desinfetar o refeitório, com os materiais e produtos adequados à função aí desenvolvida, bem como a adquirir e manter produtos de higiene utilizados nas instalações sanitárias do pessoal.

71ª. Registos

O adjudicatário obriga-se a afixar no refeitório instruções e documentos de registo, tais como, os referentes à limpeza/desinfecção das instalações, controlo das temperaturas das câmaras de refrigeração/manutenção de congelados dos alimentos, temperaturas dos óleos de fritura e demais sinalética.

72ª. Consumos de água, eletricidade e gás

As despesas com os consumos de água, eletricidade e gás, serão da responsabilidade da entidade adjudicante.

73ª. Disponibilização de recursos humanos

O adjudicatário obriga-se a disponibilizar os recursos humanos necessários ao integral e pontual cumprimento das prestações que decorrem do presente caderno de encargos.

74ª. Mapas de Pessoal

1. O adjudicatário deverá disponibilizar à entidade adjudicante, no mesmo prazo definido na clausula 4.ª do presente caderno de encargos o mapa de todo o pessoal afeto:
 - a. Nome das pessoas que prestam o serviços nas instalações dos refeitórios;
 - b. Categoria e vencimentos, devidamente comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social, caso já existam;
 - c. Contrato de trabalho;
 - d. Horário de trabalho;
 - e. Apólice de seguro do pessoal que presta serviço nas instalações das unidades de alimentação;
2. No caso de ocorrer, durante o tempo da prestação de serviço, alguma alteração no mapa do pessoal afeto à execução do contrato, o adjudicatário deve, no prazo máximo de 5 dias úteis a contar da data da sua ocorrência:
 - a. Apresentar a justificação fundamentada para a mudança/alteração do(s) elemento(s) do mapa de pessoal afeto;

- b. Comunicar aos gestores do contrato designados pela entidade adjudicante, consoante a unidade orgânica, o(s) novo(s) elemento(s);
- c. O(s) novo(s) elemento(s) devem possuir a mesma categoria e horário de trabalho do(s) substituído(s);
- d. Os elementos que constam das alíneas a) a d) do número anterior.

75ª. Identificação e fardamento

- 1. O pessoal afeto à execução do contrato deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todos os atos inerentes àquela, devendo apresentar-se fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao sector alimentar.
- 2. A entidade adjudicante pode solicitar ao adjudicatário, sempre que julgue conveniente, os seguintes elementos indicados na cláusula anterior.

76ª. Higiene, segurança e saúde no trabalho responsabilidade ambiental

- 1. O adjudicatário está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho, referente a todo o pessoal afeto às instalações do refeitório, sendo responsável pelo pagamento dos encargos correspondentes.
- 2. Todo o pessoal afeto às instalações das unidades de alimentação deverá possuir ficha de aptidão médica atualizada, cujo o resultado seja apto para a função a realizar, e a disponibilizá-la à entidade adjudicante sempre que solicitado no âmbito de auditorias ou ações de acompanhamento.
- 3. O adjudicatário está obrigado ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor relativamente às obrigações ambientais, referente a toda a atividade desenvolvida, nomeadamente:
 - a. É obrigado a garantir e evidenciar o encaminhamento de óleos usados para entidades/empresas competentes que procedam à sua recolha e tratamento e evidenciar este encaminhamento através da afixação do certificado de “Gestão de Óleos”.
 - b. Comprometer-se em contratualizar com a SPV (Sociedade Ponto Verde) a adesão ao subsistema VERDORECA para a gestão de embalagens alimentares não reutilizáveis.
 - c. É obrigado a garantir que os resíduos produzidos são devidamente triados e encaminhados para valorização.

77ª. Responsabilidade civil pelos atos do pessoal

O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante e perante terceiros pelos atos das pessoas que utilize para o cumprimento das suas obrigações, como se tais atos fossem por aquele praticado.

Capítulo IV – Cláusulas Técnicas – Serviços de *Vending*

78ª. Instalação de máquinas de venda automática

1. Pela instalação de MVA não é devida qualquer remuneração ao adjudicatário.
2. A instalação abrange ainda os equipamentos complementares necessários à boa execução das prestações principais.
3. O prazo de conclusão da instalação, que corresponde à cedência do uso da última máquina devidamente abastecida, não pode em qualquer caso ser superior ao prazo definido na cláusula 4.ª do presente documento.

79ª. Abastecimento das máquinas de venda automática

1. O adjudicatário deve abastecer MVA com bens alimentares em bom estado de conservação e dentro do respetivo prazo de validade.
2. O abastecimento das máquinas deverá ser efetuado, no mínimo, 2 vezes por semana.
3. Nos casos em que a localização da máquina não permita o abastecimento de água através da rede instalada, deve o adjudicatário assegurar a colocação de equipamentos para o efeito.

80ª. Características dos bens alimentares

1. As MVA devem disponibilizar: bebidas quentes; bebidas frias e snacks.
2. Devem ser disponibilizados, **obrigatoriamente**:
 - a. Bebidas quentes – café, chá e café com leite.
 - b. Bebidas frias – iogurte, água e leite achocolatado.
 - c. Snacks – pão (misto; fiambre; queijo) e 2 variedades de fruta.
3. Sem prejuízo do disposto no número anterior, o adjudicatário poderá disponibilizar outros bens alimentares, desde que autorizados pela entidade adjudicante e desde que a respetiva média dos preços unitários não ultrapasse **€1,10 (c/IVA)**.

81ª. Higiene

O adjudicatário deve assegurar o cumprimento da legislação aplicável à execução das prestações.

82ª. Manutenção das máquinas de venda automática

1. A manutenção preventiva e corretiva das MVA é da responsabilidade do adjudicatário, o qual se obriga a manter em bom estado de funcionamento as máquinas de venda automática.
2. Em caso de eventuais avarias, o adjudicatário deve garantir a resolução do problema em **24 horas úteis** após a deteção ou respetiva comunicação telefónica ou eletrónica do facto.

3. No caso de não ser possível tornar a máquina de venda automática operacional dentro do prazo fixado no número anterior, o adjudicatário deve, no prazo máximo de 48 horas úteis, informar a entidade adjudicante desse facto indicando os respetivos fundamentos bem como a data estimada para a resolução do problema, ou para a substituição definitiva da mesma.

83ª. Remuneração a pagar à entidade adjudicante

1. O valor a pagar pelo adjudicatário à entidade adjudicante pela prestação dos serviços de *vending*, corresponderá à remuneração mensal (s/ IVA), por cada MVA, constante da proposta adjudicada.
2. Não se mantendo a prestação de serviços de *vending* vigente durante a totalidade de algum dos meses, a remuneração a pagar, para efeitos do número anterior, corresponderá ao proporcional do n.º de dias do respetivo mês.
3. As quantias devidas pelo adjudicatário deverão ser liquidadas até ao 8.º dia do mês seguinte àquele a que diz respeito, entendendo-se que sempre que o termo do referido prazo ocorrer a um sábado, domingo ou feriado, transfere-se o mesmo para o primeiro dia útil seguinte.
4. O pagamento deve ser efetuado por transferência bancária, através do IBAN que vier a ser indicado pela entidade adjudicante ou mediante envio de cheque.
5. Na falta de pagamento no prazo definido, ao valor devido serão acrescidos juros calculados à taxa legal em vigor, sem prejuízo de se instaurar o procedimento para cobrança coerciva dos valores em dívida.

84ª. Identificação e fardamento

1. O adjudicatário deverá disponibilizar a entidade adjudicante o mapa do pessoal afeto à execução das prestações principais, especificando a máquina pela qual cada um dos trabalhadores estará responsável.
2. Sempre que ocorram alterações ao mapa referido no número anterior, a entidade adjudicante deverá ser informado num prazo mínimo de 24 horas de antecedência. Caso o referido prazo não seja cumprido a entidade adjudicante exclui quaisquer responsabilidades pela impossibilidade do adjudicatário aceder às máquinas, nomeadamente, as que decorrem da má execução das prestações contratuais.
3. O pessoal afeto à execução do contrato deve estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todos os atos inerentes àquela, devendo apresentar-se fardado, de acordo com as exigências legalmente aplicáveis ao sector alimentar.

85ª. Responsabilidade civil

1. O incumprimento das obrigações contratuais, principais, secundárias ou laterais, é gerador de responsabilidade contratual nos termos gerais do direito, salvo se outra não for aplicável, devendo neste caso a entidade adjudicante optar por uma delas para fundar o seu direito à indemnização.

2. O adjudicatário é responsável pelos atos e omissões dos seus auxiliares, funcionários e colaboradores que utilize na realização das prestações objeto do contrato.
3. Nos danos abrangidos pela obrigação de indemnização estão todos aqueles em relação de causalidade adequada com o facto ilícito, incluindo-se os danos na estrutura dos edifícios onde estão instaladas as máquinas abastecedoras, as redes de energia elétrica e os equipamentos a esta conectados por qualquer forma.

86ª. Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes ao funcionamento das máquinas de venda automática.
2. Os riscos referidos no número anterior compreendem as avarias e anomalias causadas pelos utentes.
3. A entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos nos números anteriores.

ANEXO I

Locais da prestação e horários de funcionamento

A. CANTINAS ESCOLARES

Local		Morada	Cozinha	Unidade
Horário⁵: Almoço das 11h30 às 14h00 / Lanche das 15h15 às 16h00				
1	EB Montebello	Rua da Alcântara - 4350-022	Sim	UAC
2	EB Antas	Rua da Vigorosa, 479 - 4350-110	Sim	UC
3	EB S. Miguel de Nevogilde	Rua do Crasto - 4150-245	Sim	UC
4	EB Paulo da Gama	Rua Paulo da Gama - 4250-593	Sim	UC
5	EB Augusto Lessa	Rua Augusto Lessa, 402 - 4200-098	Sim	UC
6	EB Viso	Rua Cidade do Recife - 4250-499	Sim	UC
7	EB S. Tomé	Bairro de S. Tomé - 4200-011	Sim	UAC
8	EB João de Deus	Rua João de Deus, 399 - 4100-461	Sim	UAC
9	EB S. Roque da Lameira	Rua de Ourique - 4350-297	Sim	UAC
10	EB Campo 24 de Agosto	Campo 24 de Agosto, 312 - 4300-094	Sim	UAC
11	EB Alegria	Praça da Alegria - 4000-027	Sim	UAC
12	EB Sol	Rua do Sol, 14 - 4000-527	Sim	UAC
13	EB Condominhas	Largo da Póvoa do Varzim - 4150-622	Sim	UAC
14	EB Bom Pastor	Bairro do Bom Pastor - 4250-066	Sim	UAC
15	EB Torrinha	Rua da Torrinha, 288 - 4050-611	Sim	UAC
16	JI do Falcão	Rua do Falcão, 708 - 4300-178;	Sim	UAC
17	EB Monte Aventino	Rua Rodrigo Álvares - 4350-277	Não	UD
18	EB S. João de Deus	Bairro S. João de Deus, Rua 2 - 4350-146	Não	UD
19	EB Fernão de Magalhães	Bairro de Fernão de Magalhães - 4000-015	Não	UD
20	EB Fontinha	Rua de Raúl Dória - 4000-409	Não	UD
21	EB Miosótis	Rua dos Miosótis - 4100-286	Não	UD
22	EB Agra	Bairro Agra do Amial - 4200-035	Não	UD
23	EB Corujeira	Praça da Corujeira - 4300-147	Não	UD
24	EB Falcão	Rua do Falcão, 708 - 4300-178	Não	UD
25	EB N. Sr ^a . de Campanhã	Rua N ^a . Sr ^a . De Campanhã - 4300-322	Não	UD
26	EB Cerco do Porto	Bairro Cerco do Porto - 4300-112	Não	UD
27	EB Lagarteiro	Bairro do Lagarteiro - Rua do Lagarteiro, 454 - 4300-252	Não	UD
28	EB Flores	Praça D. Pedro Teotónio Pereira, 185 - 4300-401	Não	UD

⁵ Os horários das refeições poderão ser atualizados anualmente de acordo com o planeamento de cada Agrupamento de Escolas

29	EB Lomba	Rua Frei Heitor Pinto, 100 - 4300-252	Não	UD
30	EB Noeda	Largo de Noeda - 4300-252	Não	UD
31	EB Pasteleira	Bairro Marechal Gomes da Costa - 4150-434	Não	UD
32	EB Costa Cabral	Rua Costa Cabral, 551 - 4200-223	Não	UD
33	EB Covelo	Rua Dr. Adriano Paiva - 4200-014	Não	UD
34	EB S. João da Foz	Rua Henrique Moreira - 4150-397	Não	UD
35	EB Bom Sucesso	Rua Barbosa Du Bocage - 4150-122	Não	UD
36	EB Constituição	Rua Padre José Pacheco do Monte, 31 - 4150-255	Não	UD
37	EB Fonte da Moura	Bairro Fonte da Moura - Rua de Macau - 4100-315	Não	UD
38	EB Ponte	Rua do Tânger, 1391 - 4150-723	Não	UD
39	EB Vilarinha	Rua do Douro - 4000-217	Não	UD
40	EB Caramila	Bairro do Carvalhido - 4250-090	Não	UD
41	EB Castelos	Rua Castelo de Guimarães - 4250-108	Não	UD
42	EB Padre Américo	Bairro de Francos - Rua Padre Américo - 4200-045	Não	UD
43	EB Bandeirinha	Rua da Bandeirinha, 32 - 4050-088	Não	UD
44	EB S. Nicolau	Rua Nova da Alfândega - 4050-271	Não	UD
45	EB Correios	Rua dos Choupos - 4100-160	Não	UD
46	EB Campinas	Bairro Eng.º Arantes de Oliveira - Rua D. Estevão da Gama, 145 - 4100-224	Não	UD
47	Conservatório de Música	Rampa da escola Normal, 28 – 4000-199	Não	UD
48	EB Carlos Alberto	Praça Carlos Alberto, 84 – 4050-157	Não	UD
Horário: Lanche das 15h15 às 16h00				
49	EB Florinhas	Rampa da escola Normal, 28 – 4000-199	Não	⁶

B. CANTINAS PARA OS TRABALHADORES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Local		Morada	Cozinha	Horário
1	Refeitório do edifício do Gabinete do Múncipe	Rua do Bonjardim, n.º 345, 4000-124 Porto	Sim	Dias úteis das 12h00 às 14h00
2	Refeitório do Batalhão de Sapadores Bombeiros	Rua da Constituição n.º 1418 4250-161 Porto	Sim	Dias úteis, fins-de-semana e feriados - Almoço, das 12h00 às 14h00; - Jantar, das 20h00 às 20h45

⁶ Esta escola funciona apenas como local de entrega de lanche e por conseguinte sem classificação do tipo de unidade. Esta escola não possui necessidade de afetação de pessoal.

C. VENDING

Local	Morada	Horário
Quinta da Bonjoia	R. de Bonjóia 185	9h:00 às 17h:00
Edifício DMRH – 2º piso	Rua do Bolhão, n.º 192	9h:00 às 17h:00
Edifício DMFP – R/C	Rua do Bolhão, n.º 164	9h:00 às 17h:00
Oficinas do Carvalhido	Rua Acácio Lino, n.º 101	9h:00 às 17h:00
Edifício Gabinete do Município – 2.º Piso	Praça General Humberto Delgado, 266	9h:00 às 17h:00
Edifício Gabinete do Município – 4.º Piso	Praça General Humberto Delgado, 266	9h:00 às 17h:00
Edifício Gabinete do Município – 6.º Piso	Praça General Humberto Delgado, 266	9h:00 às 17h:00
Batalhão de Sapadores Bombeiros	Rua da Constituição, n.º 1418	9h:00 às 17h:00
DMPCASU	Rua S. Dinis, 249	9h:00 às 17h:00
Casa Tait	Rua Entre Quintas, 219	9h:00 às 17h:00
Paços do Concelho – R/C	Praça General Humberto Delgado	9h:00 às 17h:00
Paços do Concelho – 5.º Piso	Praça General Humberto Delgado	9h:00 às 17h:00
Biblioteca Pública Municipal do Porto	Rua D. João IV, 17	9h:00 às 17h:00
Casa do Infante – 3.º Piso	R. Alfândega 10, Bloco E	9h:00 às 17h:00
Viveiros Municipais	Rua das Areias, Campanhã	9h:00 às 17h:00
Cemitério Prado do Repouso	Largo Padre Baltazar Guedes	9h:00 às 17h:00
Cemitério de Agramonte	Rua da Meditação	9h:00 às 17h:00
Teatro Campo Alegre	Rua das Estrelas	9h:00 às 17h:00

ANEXO II
Quantidades estimadas

A. CANTINAS ESCOLARES

Local		Tipo Serviço	Nº de Almoços Fev-2021 a Jan 2022	Nº de Almoços Fev-2022 a Jan 2023	Nº de Almoços Fev-2023 a Jan 2024
1	EB Montebello	Almoço	34 738	34 738	34 738
2	EB Antas	Almoço	41 944	41 944	41 944
3	EB S. Miguel de Nevogilde	Almoço	82 399	82 399	82 399
4	EB Paulo da Gama	Almoço	26 938	26 938	26 938
5	EB Augusto Lessa	Almoço	31 989	31 989	31 989
6	EB Viso	Almoço	26 113	26 113	26 113
7	EB S. Tomé	Almoço	23 434	23 434	23 434
8	EB João de Deus	Almoço	27 023	27 023	27 023
9	EB S. Roque da Lameira	Almoço	18 369	18 369	18 369
10	EB Campo 24 de Agosto	Almoço	24 052	24 052	24 052
11	EB Alegria	Almoço	10 350	10 350	10 350
12	EB Sol	Almoço	11 122	11 122	11 122
13	EB Condominhas	Almoço	25 207	25 207	25 207
14	EB Bom Pastor	Almoço	32 939	32 939	32 939
15	EB Torrinha	Almoço	53 812	53 812	53 812
16	EB Monte Aventino	Almoço	18 591	18 591	18 591
17	EB S. João de Deus	Almoço	9 696	9 696	9 696
18	EB Fernão de Magalhães	Almoço	37 946	37 946	37 946
19	EB Fontinha	Almoço	21 088	21 088	21 088
20	EB Miosóti	Almoço	24 786	24 786	24 786
21	EB Agra	Almoço	19 448	19 448	19 448
22	EB Corujeira	Almoço	22 472	22 472	22 472
24	EB Falcão	Almoço	26 770	26 770	26 770
25	EB N. Srª. de Campanhã	Almoço	16 138	16 138	16 138
26	EB Cerco do Porto	Almoço	20 721	20 721	20 721
27	EB Lagarteiro	Almoço	12 011	12 011	12 011

28	EB Flores	Almoço	16 852	16 852	16 852
29	EB Lomba	Almoço	23 068	23 068	23 068
30	EB Noeda	Almoço	9 353	9 353	9 353
31	EB Pasteleira	Almoço	15 399	15 399	15 399
32	EB Costa Cabral	Almoço	41 230	41 230	41 230
33	EB Covelo	Almoço	29 188	29 188	29 188
34	EB S. João da Foz	Almoço	26 835	26 835	26 835
35	EB Bom Sucesso	Almoço	63 735	63 735	63 735
36	EB Constituição	Almoço	31 677	31 677	31 677
37	EB Fonte da Moura	Almoço	22 886	22 886	22 886
38	EB Ponte	Almoço	19 148	19 148	19 148
39	EB Vilarinha	Almoço	38 579	38 579	38 579
40	EB Caramila	Almoço	16 449	16 449	16 449
41	EB Castelos	Almoço	33 007	33 007	33 007
42	EB Padre Américo	Almoço	11 789	11 789	11 789
43	EB Bandeirinha	Almoço	9 272	9 272	9 272
44	EB S. Nicolau	Almoço	6 062	6 062	6 062
45	EB Correios	Almoço	18 266	18 266	18 266
46	EB Campinas	Almoço	33 077	33 077	33 077
47	Conservatório de Música	Almoço	15 532	15 532	15 532
48	EB Carlos Alberto	Almoço	18 502	18 502	18 502
TOTAL ALMOÇOS			1 200 000	1 200 000	1 200 000
Local		Tipo Serviço	Nº de Lanches Fev-2021 a Jan 2022	Nº de Lanches Fev-2022 a Jan 2023	Nº de Lanches Fev-2023 a Jan 2024
1	EB Montebello	Lanche	74 616	74 616	74 616
2	EB Antas	Lanche	96 678	96 678	96 678
3	EB S. Miguel de Nevogilde	Lanche	185 952	185 952	185 952
4	EB Paulo da Gama	Lanche	54 112	54 112	54 112
5	EB Augusto Lessa	Lanche	81 096	81 096	81 096
6	EB Viso	Lanche	65 900	65 900	65 900
7	EB S. Tomé	Lanche	50 712	50 712	50 712
8	EB João de Deus	Lanche	71 634	71 634	71 634
9	EB S. Roque da Lameira	Lanche	40 770	40 770	40 770

10	EB Campo 24 de Agosto	Lanche	54 020	54 020	54 020
11	EB Alegria	Lanche	21 028	21 028	21 028
12	EB Sol	Lanche	21 630	21 630	21 630
13	EB Condominhas	Lanche	48 812	48 812	48 812
14	EB Bom Pastor	Lanche	74 138	74 138	74 138
15	EB Torrinha	Lanche	117 980	117 980	117 980
16	EB Monte Aventino	Lanche	40 278	40 278	40 278
17	EB S. João de Deus	Lanche	20 974	20 974	20 974
18	EB Fernão de Magalhães	Lanche	80 096	80 096	80 096
19	EB Fontinha	Lanche	70 672	70 672	70 672
20	EB Miosótis	Lanche	82 408	82 408	82 408
21	EB Agra	Lanche	44 800	44 800	44 800
22	EB Corujeira	Lanche	63 976	63 976	63 976
23	EB Falcão	Lanche	59 252	59 252	59 252
25	EB N. Sr ^a . de Campanhã	Lanche	34 188	34 188	34 188
26	EB Cerco do Porto	Lanche	42 208	42 208	42 208
27	EB Lagarteiro	Lanche	35 958	35 958	35 958
28	EB Flores	Lanche	41 690	41 690	41 690
29	EB Lomba	Lanche	52 454	52 454	52 454
30	EB Noeda	Lanche	19 384	19 384	19 384
31	EB Pasteleira	Lanche	37 346	37 346	37 346
32	EB Costa Cabral	Lanche	106 830	106 830	106 830
33	EB Covelo	Lanche	76 308	76 308	76 308
34	EB S. João da Foz	Lanche	66 362	66 362	66 362
35	EB Bom Sucesso	Lanche	129 684	129 684	129 684
36	EB Constituição	Lanche	65 276	65 276	65 276
37	EB Fonte da Moura	Lanche	60 484	60 484	60 484
38	EB Ponte	Lanche	54 684	54 684	54 684
39	EB Vilarinha	Lanche	78 196	78 196	78 196
40	EB Caramila	Lanche	32 884	32 884	32 884
41	EB Castelos	Lanche	73 712	73 712	73 712
42	EB Padre Américo	Lanche	27 168	27 168	27 168
43	EB Bandeirinha	Lanche	33 504	33 504	33 504
44	EB S. Nicolau	Lanche	12 276	12 276	12 276
45	EB Correios	Lanche	38 940	38 940	38 940

46	EB Campinas	Lanche	70 684	70 684	70 684
47	EB Carlos Alberto	Lanche	39 384	39 384	39 384
48	EB Florinhas	Lanche	17 054	17 054	17 054
49	Conservatório de Música	Lanche	31 808	31 808	31 808
TOTAL LANCHES			2 800 000	2 800 000	2 800 000

B. CANTINAS PARA OS TRABALHADORES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

Local		Tipo Serviço	N.º médio refeições anuais
1.	Refeitório do edifício do Gabinete do Município	Almoço	17.200
2.	Refeitório do Batalhão de Sapadores Bombeiros	Almoço	8.000
		Jantar	2.200

C. VENDING

Local	Tipo de máquinas e quantidades		
	Máquina Bebidas quentes	Máquina Sólidos	Máquina Mista (Bebidas quentes e sólidos)
Quinta da Bonjoia,	1	1	0
Edifício DMRH – 2º piso	1	1	0
Edifício DMFP – R/C	1	1	0
Oficinas do Carvalhido	2	1	0
Edifício Gabinete do Município – 2.º Piso	1	1	0
Edifício Gabinete do Município – 4.º Piso	1	1	0
Edifício Gabinete do Município – 6.º Piso	1	1	0
Batalhão de Sapadores Bombeiros	1	1	0
DMPCASU	1	1	0
Casa Tait	0	0	1
Paços do Concelho – R/C	1	1	0
Paços do Concelho – 5.º Piso	1	1	0
Biblioteca Pública Municipal do Porto	1	1	0
Casa do Infante – 3.º Piso	0	0	1
Viveiros Municipais	1	0	0
Cemitério Prado do Repouso	1	1	0
Cemitério de Agramonte	1	1	0
Teatro Campo Alegre	2	1	0
SubTotal	18	15	2
Total	35		

ANEXO III

Capitação de alimentos – ALMOÇOS – CANTINAS ESCOLARES

Adaptado da Circular 3097/DGE/2018

TABELA 1 – FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	(em peso bruto)
	JI	1º CEB
Alperce/Damasco	100 g 2 unidades	100 g 2 unidades
Ameixa	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Ananás/Abacaxi	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Clementina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Dióspiro	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade
Framboesas	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Laranja	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade

TABELA 1 – FRUTOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	(em peso bruto)
	Jl	1º CEB
Manga	170 g	110 g
Melancia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia
Melo	150 g	150 g
Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo
Nêspera	120g 2 unidades	120 g 2 unidades
Papaia	150g	150g
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Pêssego/Nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Romã	105 g 1 unidade	105 g 1 unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade
Uva de mesa	120 g 1 copo	120g 1 copo

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ⁷ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Abóbora para: - guarnição mista - sopa (base) - sopa (não base)	60 g 60 g 40g	70 g 60 g 40 g
Agrião para: - salada mista - sopa (não base)	50 g 40 g	50 g 40 g
Alface para: - salada mista - sopa (base) - sopa (não base)	50 g 60 g 30 g	50 g 60 g 30 g
Aipo para: - salada mista - sopa (não base)	25 g 40 g	25 g 40 g
Alcachofra para: - guarnição mista	80 g	100 g
Alho	1,2 g	1,5 g

⁷ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Alho francês para:		
- guarnição mista	60 g	80 g
- sopa (base)	80 g	80 g
- sopa (não base)	60g	60 g
Beringela para:		
- guarnição mista	80 g	80 g
- sopa (não base)	100 g	100 g
Beterraba para:		
- salada mista	100 g	120 g
- sopa (base)	100 g	100 g
Brócolos para:		
- guarnição mista	45 g	60 g
- salada mista	35 g	45 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Caldo verde para:		
- migas	80 g	100 g
- sopa (não base)	100 g	100 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Cebola para: - refogado / estrugido - estufados / assados - tempero - ceboladas - sopa (não base)	20 g 25 g 10 g 50 g 40 g	20 g 25 g 10 g 50 g 40 g
Cenoura para: - arroz - guarnição mista - jardineiras / estufados - salada mista - salada russa - sopa (base) - sopa (não base)	40 g 50 g 50 g 40 g 60 g 100 g 60 g	40 g 50 g 50 g 40 g 60 g 100 g 60 g
Chalota para: - estufados / assados	25 g	25 g
Cogumelos para: - guarnição mista - sopa (não base)	50 g 60 g	60 g 60 g
Couve de Bruxelas para: - guarnição mista	60 g	75 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Couve-flor para: - guarnição mista - salada mista - sopa (não base)	45 g 35 g 60 g	60 g 45 g 60 g
Couve Branca / Repolho para: - guarnição mista - sopa (não base)	60 g 80 g	80 g 80 g
Couve Coração para: - guarnição mista - sopa (não base)	50 g 70 g	60 g 70 g
Couve Galega para: - guarnição mista - sopa (não base)	80 g 100 g	100 g 100 g
Couve Lombarda para: - guarnição mista - arroz - sopa (não base)	50 g 50 g 60 g	70 g 70 g 60 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Couve de Saboia para:		
- guarnição mista	60 g	80 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Couve Portuguesa para:		
- guarnição mista	70 g	80 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Couve Roxa para:		
- salada mista	60 g	70 g
- sopa (não base)	70 g	70 g
Curgete para:		
- guarnição mista	60 g	70 g
- sopa (base)	60 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Endívia para:		
- salada mista	80 g	100 g
- sopa (base)	60 g	60 g
Ervilhas de quebrar para:		
- guarnição mista	50 g	70 g
- sopa (não base)	60 g	60 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Espargos para:		
- guarnição mista	60 g	70 g
- sopa (não base)	50 g	50 g
Espinafre para:		
- guarnição mista	100 g	100 g
- esparregado	120 g	140 g
- sopa (não base)	60 g	60 g
Feijão-verde para:		
- guarnição mista	40 g	50 g
- jardineira	40 g	60 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Grelos de couve para:		
- arroz	60 g	60 g
- guarnição base	80 g	100 g
- sopa (não base)	80 g	80 g
Grelos de nabo para:		
- arroz	80 g	80 g
- guarnição base	100 g	120 g
- sopa (não base)	100 g	100 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Nabo (cabeça) para: - guarnição mista - salada mista - sopa (não base)	40 g 40 g 80 g	40 g 40 g 80 g
Pastinaca para: - guarnição mista - sopa (não base)	50 g 60 g	50 g 60 g
Pepino para: - salada mista - sopa (não base)	30 g 80 g	30 g 80 g
Pimento para: - arroz - caldeirada - salada mista - sopa (não base)	20 g 20 g 30 g 60 g	20 g 20 g 30 g 60 g
Quiabo para: - salada mista - sopa (não base)	60 g 40 g	70 g 40 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Rábano para: - guarnição mista - salada mista - sopa (não base)	40 g 40 g 80 g	40 g 40 g 80 g
Rabanete para: - salada mista - sopa (não base)	30 g 150 g	50 g 150 g
Rebentos de bambu para: - guarnição mista - sopa (não base)	50 g 80 g	70 g 80 g
Rebentos de soja para: - guarnição mista - salada mista - sopa (não base)	20 g 20 g 30 g	30 g 30 g 30 g
Rúcula para: - salada mista - sopa (não base)	50 g 60 g	50 g 60 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Tomate para:		
- arroz	35 g	35 g
- estufados	25 g	25 g
- caldeirada	50 g	50 g
- salada mista	30 g	30 g
- sopa (base)	50 g	50 g
- sopa (não base)	30 g	30 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Arroz para:		
- guarnição base	30 g	40 g
- guarnição + leguminosas/hortícolas	20 g	30 g
- sopa		
- doce	5 g	5 g
	20 g	20 g
Aveia (flocos de) para:		
- guarnição base	15 g	20 g
- sopa	8 g	8 g
Batata para:		
- assar /cozer / fritar	80 g	100 g
- jardineira / caldeirada	60 g	80 g
- puré	80 g	100 g
- salada russa	60 g	80 g
- sopa	40 g	40 g
- sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g
Batata doce para:		
- cozer	80 g	100 g
- sopa (não base)	40 g	40 g
Castanha (sem casca)	30 g	40 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Centeio (flocos de) para: - guarnição base - sopa	15 g 8 g	15 g 8 g
Cevada (flocos de) para: - guarnição base - sopa	15 g 8 g	20 g 8 g
Cevadinha para: - guarnição base - sopa	15 g 8 g	15 g 8 g
Inhame para: - guarnição base - sopa	75 g 35 g	100 g 35 g
Mandioca para: - guarnição base - sopa	50 g 25 g	80 g 25 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Massas para: - guarnição base - guarnição mista - canelones - lasanha - sopa com hortaliça	20 g 10 g 2 “tubos” 2 placas (em média) 10 g	30 g 15 g 2 “tubos” 2 placas (em média) 10 g
Millet para: - guarnição base - sopa	15 g 8 g	15 g 8 g
Milho doce para: - guarnição mista - salada mista	25 g 35 g	25 g 35 g
Quinoa para: - guarnição base - sopa	20 g 8 g	30 g 8 g
Pão de mistura ou broa para: - ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25 g	40 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Chicharo para: - arroz - guarnição base - sopa (base) - sopa (não base)	25 g 50 g 30 g 20 g	25 g 70 g 30 g 20 g
Ervilhas para: - arroz - guarnição base - guarnição (leguminosas/hortícolas) - jardineira - salada russa - sopa (base) - sopa (não base)	30 g 60 g 40 g 30 g 40 g 30 g 20 g	30 g 75 g 40 g 40 g 40 g 30 g 20 g
Favas para: - guarnição base - sopa (base) - sopa (não base)	60 g 30 g 20 g	75 g 30 g 20 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recuso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Feijão seco para:		
- arroz	5 g	5 g
- guarnição base	20 g	30 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Grão-de-bico para:		
- guarnição base	20 g	30 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Lentilha seca para:		
- guarnição base	20 g	20 g
- sopa (base)	10 g	10 g
- sopa (não base)	5 g	5 g
Soja granulada seca para:		
- guarnição base	20 g	30 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recuso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Seitan³ para:		
- guarnição base	20 g	30 g
Tofu para:		
- guarnição base	110 g	130 g

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Prato, opção vegetariana		
Ervilha em grão:		
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g
Fava em grão:		
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g
- seca	40 g	50 g
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)		
- cru	130 g	160 g
- seco	70 g	70 g
Grão-de-bico seco	40 g	50 g
Lentilha seca	40 g	50 g
Soja (granulada seca)	40 g	50 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recuso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1, 2} (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Prato, opção vegetariana		
Seitan ³	40 g	50 g
Tofu	120 g	140 g

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Pescado preparado	50 g	60 g
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100 g	105 g
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 g	130 g
Peixe à posta	95 g	120 g
Peixe em filete/lombo	85 g	100 g
Moluscos e cefalópodes preparados	50 g	60 g
Chocos	130 g	140 g
Lulas para: - estufado /caldeirada - arroz à valenciana	125 g 35 g	130 g 45 g
Polvo para: - assar / filetes - arroz	140 g 120 g	150 g 130 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Potas	70 g	80 g
Bivalves preparados	50 g	60 g
Amêijoas:		
- com casca	130 g	150 g
- sem casca	50 g	60 g
Berbigão:		
- com casca	230 g	280 g
- sem casca	35 g	40 g
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g
Camarão (miolo)	50 g	60 g
Atum em conserva	85 g	90 g
Barras de pescada	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Bacalhau:		
- salgado seco	50 g	60 g
- demolhado	95 g	100 g
- migas (salgado seco)	40 g	50 g
- migas (ultracongelado)	50 g	60 g
- pastéis /pataniscas	100 g	100 g
	3 unidades	3 unidades
Mistura em caldeirada	95 g	120 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Borrego:		
- em costeleta	140 g	150 g
- perna	140 g	150 g
Cabrito:		
- peito	130 g	140 g
- perna	130 g	140 g
Carneiro:		
- em costeleta	75 g	90 g
- pá	60 g	70 g
- peito gordo	65 g	75 g
- perna gorda	60 g	70 g
- perna magra	70 g	85 g
Coelho:		
- sem cabeça	120 g	130 g
Frango:		
- inteiro com pele	120 g	140 g
- inteiro sem pele	115 g	130 g
- em bife	85 g	90 g
- perna/coxa	115 g	125 g
- peito	85 g	90 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Pato:		
- com pele	140 g	150 g
- sem pele	130 g	140 g
Peru:		
- inteiro com pele	115 g	120 g
- em bife	85 g	90 g
- perna/coxa	115 g	120 g
- peito	65 g	80 g
Porco:		
- em costeletas	110 g	120 g
- em entrecosto	120 g	130 g
- em entremeada	100 g	110 g
- lombo	85 g	90 g
- perna	90 g	100 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Vaca/Vitela:		
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 g	90 g
- ganso	90 g	95 g
- cachaço	90 g	95 g
- alcatra	90 g	95 g
- acém	105 g	115 g
- aba/rosbife	90 g	95 g
- em costeleta	95 g	110 g
- lombo	85 g	95 g
- peito	95 g	110 g
- bife	85 g	95 g
Para cozido à portuguesa:		
- porco	40 g	50 g
- vaca	40 g	50 g
Para feijoada/rancho:		
- porco	30 g	40 g
- vaca	30 g	40 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo. TABELA 6 – CARNE
(continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Almôndegas	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g
Hambúrgueres	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g
Croquetes	60 g 2 unidades De 30 g	60 g 2 unidades De 30 g
Rissóis	60 g 2 unidades De 30 g	60 g 2 unidades De 30 g
Carne desfiada (ex: arroz de pato)	120 g	125 g
Carne picada (ex: empadão)	85 g	90 g
Alheira	-	100 g ½ unidade
Bacon	-	8 g
Chouriço de carne	-	10 g

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Farinheira	-	10 g
Presunto	-	10 g

¹ Nos produtos congelados caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10 a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 7 – OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Ovo em natureza, inteiro	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M
Ovo pasteurizado cozido	56 g	65 g
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml

TABELA 8 – GORDURAS e ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Azeite para:		
- sopa	1 ml	1 ml
- prato	3 ml	5 ml
Óleo vegetal	3 ml	5 ml
Natas	10 ml	15 ml

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Alecrim	0,1 g	0,1 g
Cebolinho	0,6 g	1,0 g
Coentros	0,7 g	1,1 g
Estragão	0,1 g	0,1 g
Funcho	0,7 g	1,1 g
Hortelã	0,8 g	1,3 g
Louro	0,1 g	0,1 g
Manjerição	0,1 g	0,1 g
Orégãos	0,1 g	0,1 g
Salsa	0,8 g	1,3 g
Salva	0,1 g	0,1 g
Segurelha	0,1 g	0,1 g
Tomilho	0,1 g	0,1 g
Açafrão	0,1 g	0,1 g
Baunilha	0,1 g	0,1 g

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	Jl	1º CEB
Canela	0,1 g	0,1 g
Caril	0,1 g	0,1 g
Colorau	0,1 g	0,1 g
Cominhos	0,1 g	0,1 g
Cravinho	0,1 g	0,1 g
Gengibre	0,4 g	0,8 g
Noz-moscada	0,1 g	0,1 g
Pimenta	0,1 g	0,1 g
Pimentão-doce	0,1 g	0,1 g
Vinagre	0,5 ml	1 ml
Limão	10 g	10 g
Algas marinhas (ex: kombu)	0,6 g	1,0 g

TABELA 10 – SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Sopa	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
Prato: - conduto e guarnição - hortícolas	≤ 0,2 g -	≤ 0,2 g -

TABELA 11 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Sopa		
- em natureza (fresca)	≤ 4 g	≤ 4 g
- desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
Prato:		
- conduto	≤ 4 g	≤ 4 g
em natureza	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
desidratada		
- guarnição		
em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g
desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g
- hortícolas	-	-

TABELA 12 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
Broa (ex: milho, centeio)	35 g	35 g
Pão de mistura	25 g	25 g

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)	
	JI	1º CEB
logurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml
Doce de colher (ex: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g
Leite (para sobremesa doce)	50 ml	50 ml
Açúcar (para sobremesa doce)	4 g	4 g
Queijo (para omoletes, por exemplo)	15 g	20 g
Queijo vegano	15 g	20 g
Bebida de soja	50 ml	50 ml
Leite de coco	25 ml	25 ml
Azeitonas	-	6 g

ANEXO IV

Equipamentos para o serviço das refeições escolares

Tipologia dos equipamentos		
Designação	UC	UD
Arca congeladora horizontal	X	
Banho-maria (equipamento de manutenção a quente)	X	X
Banho-maria c/ estufa (equipamento de manutenção a quente)	X	X
Basculante	X	
Balança	X	
Batedeira	X	
Caldeira	X	
Cilindro	X	X
Esquentador a gás	X	
Forno convector	X	
Fogão a gás c/ chapa c/ forno	X	
Fogão a gás c/ forno incorporado	X	
Frigorífico de conservação vertical	X	
Frigorífico de congelação vertical	X	
Fritadeira	X	
Frigoríficas sobremesas		X
Grelhador de contacto	X	
Exaustor		X
Hotte ventilação c/filtros incorporados (apanha-fumos)	X	
Insetocaçador elétrico	X	X
Marmita	X	
Monolume (gás)	X	
Máquina de lavar louça capote	X	X
Máquina de lavar louça tipo bar	X	X
Máquina Cortar Hortaliças	X	
Máquina Descascadora de batatas	X	
Varinha-mágica industrial/triturador profissional	X	

ANEXO V

Capitação de alimentos – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES

Tabela 1. Carnes e produtos cárneos		
Cabrito ou Borrego	Capitações (g)*	Observações
Caldeirada	120 – 150	
Jardineira	120 – 150	
Perna para assar	150 – 200	
Costeleta para grelhar	150 – 200	
Carne de Porco**	Capitações (g)*	Observações
Fêveras	100 – 120	Perna limpa
Bifinhos para panar	90 – 110	Perna limpa
Lombo	100 – 120	
Assar	100 – 120	Perna ou pá limpa
À Alentejana com amêijoas	80 – 100	
Cozer	100 – 120	
Costeletas	150 – 200	
Estufar	80 – 100	
Rojões	100 – 120	
Para cozido/feijoada/rancho	50 – 70	
Para espetadas	30 – 40	
Carne de Vaca**	Capitações (g)*	Observações
Bife/escalopes	100 – 120	1ª Categoria
Assar	100 – 120	1ª Categoria
Cozer	100 – 120	2ª Categoria
Guisar	80 – 100	1ª Categoria
Estufar	80 – 100	1ª Categoria
Para cozido/feijoada/rancho	50 – 70	1ª Categoria
Para espetadas	30 – 40	
Carne de Vaca Picada para**	Capitações (g)*	Observações
Almôndegas/bolonhesa	100 – 120	5 unidades para as almôndegas
croquetes/rissóis	100 – 120	4 unidades
hambúrguer	100 – 120	
rolo de carne	100 – 120	
empadão	100 – 120	
Vitela	Capitações (g)*	Observações
Bife	100 – 120	
Estufar	80 – 100	
Assar	100 – 120	
Cozer	100 – 120	
Animais de capoeira, criação ou caça		
Coelho	Capitações (g)*	Observações
Inteiro	180 – 200	
Frango/Galinha	Capitações	Observações

	(g)*	
Perna /Coxa	120 – 150	
Bife	100 – 120	
Para cozido/feijoada/rancho	50	
Para espetadas	30 – 40	
Pato	Capitações (g)*	Observações
Arroz de Pato	100 – 120	
Perú	Capitações (g)*	Observações
Bife	100 – 120	
Bifinhos para panar	90 – 110	
Perna	120 – 150	
Para cozido/feijoada/rancho	50	
Para espetadas	30 – 40	
Outros produtos cárneos	Capitações (g)*	Observações
Alheiras	180 – 200	1 unidade
Bacon	10 – 20	
Chouriço de carne	20 – 30	
Chouriço mouro	20 – 30	
Farinheira	20 – 30	
Morcela	20 – 30	
Linguiça	20 – 30	
Chouriço de vinho	20 – 30	
Moelas	150 – 170	
Língua de porco	120 – 150	
Salsicha tipo Frankfurt	120 – 150	3 a 4 unidades
Salsicha para cachorro	50	1 unidade
Chispe para cozido	20 – 30	
Toucinho para cozido	20 – 30	
Orelha	20 – 30	
Fiambre de porco, peru ou frango	20 – 30	
Paio	20 – 30	
Presunto	20 – 30	
Ovos	Capitações (g)*	Observações
Cozidos / estrelado	1 unidade	Classe M; A acompanhar outra fonte proteica
Escalfados	2 unidades	Classe M
Omolete, Mexidos, P/ tortilha	2 unidades	Classe M

* Pesos aproximados em bruto e cru

** Sem gorduras e aponevroses

Notas:

1. O cozido à Portuguesa deve incluir carne de vaca, de porco (chispe/orelha/toucinho), frango e 3 enchidos
2. A feijoada/rancho devem incluir carne de vaca, porco, chispe/orelha e 3 enchidos
3. As espetadas deverão contemplar 3 espécies de carnes

Tabela 2. Pescado

Peixes	Capitações (g)*	Observações
Abrótea	150 – 170	
Badejo	150 – 200	
Chicharro/Carapau	120 – 180	
Cherne	120 – 150	
Corvina	120 – 150	
Dourada	150 – 170	
Fanecas	150 – 170	
Galo	150 – 170	
Garoupa	120 – 150	
Goraz	120 – 150	
Linguado	120 – 150	Filetes ou cubos
Maruca	120 – 150	
Mero	120 – 150	
Peixe espada preto/ branco	120 – 150	
Palmeta	120 – 150	Filetes
Pampo	120 – 150	Filetes
Pargo	150 – 170	
Perca	120 – 150	Filetes
Pescada	120 – 150	Filetes
Pescadinhas/marmota	120 – 150	
Prata	150 – 170	
Raia	150 – 170	Sem pele
Red fish	150 – 170	
Robalo	150 – 170	
Safio	150 – 170	
Salmão	120 – 150	Filetes ou centros
Salmonetes	150 – 170	
Sardinhas miúda	120 – 150	
Solha	120 – 150	
Tamboril	120 – 150	Filetes, cubos, lombos, espetadas
Truta	150 – 170	1 unidade
Truta salmonada	150 – 170	1 unidade
Peixes para caldeiradas	150 – 170	mínimo 3 espécies
Atum ao natural	70 – 80	Para salada
Atum ao natural	120 – 150	1 unidade
Atum de conserva ao natural	Capitações (g)*	Observações
Salada	80 – 90	
Bacalhau	Capitações (g)*	Observações
Posta	120 – 150	
Gomes de Sá	90 – 100	
Albardar	70 – 90	
Guisar	90 – 100	
Pataniscas	60 – 80	
Arroz de bacalhau	70 – 90	
Cozer sem ovo	100 – 120	
Estufado/assar	90 – 100	

Moluscos	Capitações (g)*	Observações
Polvo	180 – 200	
Chocos	180 – 200	
Lulas (p. ex. para espetadas)	180 – 200	
Potas	180 – 200	
Mariscos	Capitações (g)*	Observações
Camarão para decoração	40 – 50	Sem casca
Amêijoia para decoração	40 – 50	Sem casca
Amêijoia para Alentejana	50 – 70	Com casca
Berbigão para arroz	50 – 70	Com casca
Para arroz (3 espécies)	70 – 80	Sem casca (mínimo 3 espécies)

* Pesos aproximados em bruto e cru

** Peso escorrido

Tabela 3. Tubérculos, cereais e seus derivados e leguminosas		
Batatas	Capitações (g)*	Observações
Prato	300 – 350	
Jardineira	100 – 150	
Salada Russa	120 – 150	
Fritar	120 – 150	
Puré	300 – 350	
Sopa	60 – 70	
Para caldo verde	80 – 100	
Arroz	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	80 – 100	
Guarnição mista	40 – 60	
Doce	40 – 60	
Massas alimentícias	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	80 – 100	
Guarnição mista	50 – 70	
Feijão	Capitações (g)*	Observações
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Guarnição mista	25 – 30	
Arroz	20 – 25	
Sopa (não base)	20 – 25	
Grão	Capitações (g)*	Observações
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Guarnição mista	25 – 30	
Sopa (não base)	20 – 25	
Lentilhas	Capitações (g)*	Observações
Prato/Guarnição base	50 – 60	
Sopa (não base)	10 – 15	

Ervilhas descascadas	Capitações (g)*	Observações
Para prato	150 – 160	
Guarnição mista (ex. sal russa)	40 – 50	
Arroz	20 – 30	
Sopa (não base)	30 – 40	
Juliana	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	60 – 70	
Milho	Capitações (g)*	Observações
Guarnição mista (ex. sal russa)	40 – 50	
Sopa (não base)	30 – 40	
Favas descascadas	Capitações (g)*	Observações
Para prato	150 – 160	
Para sopa	30 – 40	
Derivados de leguminosas	Capitações (g)*	Observações
Soja granulada seca (fina e grossa)	70 - 80	
Seitan	70 - 80	
Tofu	200 - 210	
Rebentos de soja	30 – 40	
Natas de soja	20 – 30	ml
	Capitações (g)*	Observações
Millet/cuscuz	50 – 60	

* Pesos aproximados em bruto e cru

Tabela 4. Hortícolas		
Couve portuguesa (Penca)	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Couve lombarda/coração/chinesa	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Couve-flor	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Sopa (não base)	60 – 70	
Couve roxa	Capitações (g)*	Observações
Salada mista	40 – 60	
Couve-de-bruxelas	Capitações (g)*	Observações
Guarnição	60 – 80	
Grelos	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Arroz	40 – 60	

Sopa (não base)	70 – 90	
Nabiças	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	180 – 200	
Sopa (não base)	70 – 90	
Espinafres/agriões	Capitações (g)*	Observações
Esparregado/Prato	200 – 220	
Sopa (não base)	70 – 90	
Guarnição base	180 – 200	
Brócolos	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Sopa (não base)	60 – 70	
Feijão verde	Capitações (g)*	Observações
Guarnição base	150 – 180	
Guarnição mista	60 – 75	
Sopa (não base)	60 – 70	
Cenoura	Capitações (g)*	Observações
Arroz	30 – 40	
Salada	60 – 80	
Salada mista	30 – 40	
Sopa (base)	40 – 50	
Sopa (não base)	25 – 30	
Para jardineira/estufada	40 – 50	
Nabo	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	15 – 20	
Cozido	50 – 60	
Abóbora/courgete/beringela	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	100 – 120	
Sopa (não base)	50 – 60	
Para rechear	80 – 100	
Alho francês/espargos	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	80 – 90	
Sopa (não base)	40 – 45	
Beterraba	Capitações (g)*	Observações
Sopa (base)	20 – 30	
Salada mista	40 – 50	
Caldo verde (couve galega)	Capitações (g)*	Observações
Sopa (não base)	50 – 60	
Para saltear	80 – 90	
Cebola	Capitações (g)*	Observações
Arroz/estufados	40 – 50	
Sopa (não base)	40 – 50	
Caldeiradas/Assados/Molho verde	70 – 80	

Salada	10 – 20	
Cozido	40 – 50	
Pepino	Capitações (g)*	Observações
Salada mista	20 – 30	
Tomate	Capitações (g)*	Observações
Arroz/estufados	40 – 50	
Salada	90 – 100	
Salada mista	50 – 60	
Sopa (base)	120 – 150	
Para rechear	100 – 150	
Sopa (não base)	40 – 50	
Alface	Capitações (g)*	Observações
Salada	70 – 80	
Salada mista	35 – 40	
Cogumelos	Capitações (g)*	Observações
	30 – 40	

* Pesos aproximados em bruto e cru

Tabela 5. Frutas		
Frutas	Capitações (g)*	Observações
Alperce	120 – 150	
Ameixas	100 – 150	
Banana	100 – 120	
Ananás	120 – 150	
Cereja	120 – 150	
Damasco	120 – 150	
Dióspiro	120 – 150	
Figo	120 – 150	
Framboesa	120 – 150	
Kiwi	120 – 150	
Laranja	150 – 170	
Maçã	120 – 150	
Melancia	380 – 400	
Melão	280 – 300	
Melo	280 – 300	
Morangos	150 – 200	
Nêspersas	120 – 150	
Pêra	120 – 150	
Pêssegos	120 – 150	
Romã	180 – 200	
Tângera	150 – 170	
Tangerina	150 – 170	
Toranja	150 – 170	
Uvas	100 – 120	

* Pesos aproximados em bruto e cru

** Deverá ser respeitada a sazonalidade dos produtos hortofrutícolas.

Tabela 6. Gorduras

Azeite	Capitações (ml)*	Observações
Sopa	5 – 7	
Guisados e estufados	10 – 15	
Tempero	10 – 12	
Óleo	Capitações (ml)*	Observações
Amendoim, alimentar, girassol, milho	10 – 12	Para temperar
Manteiga, margarina vegetal polinsaturada	Capitações (ml)*	Observações
Tempero	5 – 7	

Tabela 7. Outros géneros alimentícios

	Capitações (g)*	Observações
Pão de trigo	40 – 50	
Pão de mistura (trigo, centeio) e integral	50 – 60	
Broa	50 – 60	
Seitan	60 – 70	
Tofu	60 – 70	
Queijo	20 – 30	
Açúcar	6 – 8	
Frutos secos e gordos (amêndoa, amendoim, avelãs, alperces, pinhões, passas)	10 – 15	

ANEXO VI

Equipamento de Cozinha e outro material – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES

Equipamentos do Refeitório Gabinete do Município	
Designação	Quantidade
APANHA FUMOS PARIETAL C/ 2300 * 1250 * 400 MM	1
ARCA CONGELADORA 380 L - ZANUSSI HORIZONTAL	1
ARMÁRIO C/ 3 PRATELEIRAS C/ 1200 * 420 * 1800 MM	2
ARMÁRIO C/ 3 PRATELEIRAS C/ 1500 * 700 * 1800 MM	1
ARMÁRIO FRIGORIFICO, MARCA MEIRELES, MODELO AFV 1502 AFKE (2 PORTAS)	1
ARMÁRIO FRIGORIFICO, MARCA MEIRELES, MODELO AFV 1502 BT AFKE (2 PORTAS)	1
ARMÁRIO FRIGORIFICO, MARCA MEIRELES, MODELO AFV 701 AFKE (1 PORTA)	1
ARMÁRIO FRIGORIFICO, MARCA MEIRELES, MODELO AFV 701 BT AFKE (1 PORTA)	1
ASPIRADOR PRO A 58.3 WDB	1
BALDE DE DETRITOS. DA MARCA MEIRELES, MODELO CBDP	5
BANCADA INOX MOD NEUTRO SEM 1450 CP (CHAPEAMENTO)	1
BANCADA C/ 4 GAVETAS C/ 2100 * 600 * 850 MM	2
BANCADA C/ 600X700X450 MM	1
BANCADA C/ CUBA C/ 1200 * 700 * 850 MM	5
BANCADA C/ GAVETA C/ 800X700X850 MM	3
BANCADA DE PRÉ-LAVAGEM C/ 1600 * 770 * 850 MM	1
BANCADA DE PRÉ-LAVAGEM TREM C/ 1200 * 700 * 850 MM	1
BANCADA DE RECEPÇÃO E/ 1625X770X850 MM	1
BANCADA DE SAÍDA C/ 2300 * 770 * 850 MM	1
BANCADA ENCONSTO REFR. DA MARCA MEIRELES, MODELO CR603 AFKE	1
BANCADA INOX MOD NEUTRO SEM 1450 CP	1
BANCADA TOTALMENTE FECHADA C/ 1275 * 700 * 850 MM	2
BANHO MARIA F 2 C 220V	1
BANHO MARIA F 3 C 220V	1
CADEIRAS COLORIDAS	157
CALHAS INOX E PROD. IMPRESSÃO PAINEIS	1
CARRO INOX P/32 TABULEIROS C/ CALHAS VIRADAS	5
CARRO P/ TRANSPORTE LOUÇA , MARCA MEIRELES - MODELO C3T	3
CARRO TABULEIRO EDESA CNB	1
CHAPEAMENTO	1
CHAPEAMENTO (125+66X184) + (514+110X110)	1
CHAPEAMENTO 120X99	1
CHUVEIROS DE LAVAGEM DE LOIÇA	2
CONTAINER GN 1/1-150	6
CONTAINER GN 1/1-150, CAMBRO, 16 CW	4

CONTAINER GN 1/2-150	7
CONTAINER GN 1/2-150, CAMBRO, 26 CW	3
CONTAINER GN 1/3-150 ,CAMBRO, 36 CW	4
CORTADOR SAMIC MOD C.A 300-220 V	1
DECORAÇÃO DA LINHA DE SELF (PAINEIS DE DECORAÇÃO, COM IMAGENS)	4
DESCASCADORA DE BATATAS DA MARCA MACINDAL, MODELO TR 3	1
DISCOS DE CORTE SAMIC MOD C.A 300-220 V	9
ELEMENTO NEUTRO. DA MARCA FAGOR, MODELO EN9-05	1
ELEMENTO SELF-SERVICE AQUECIDO C/ 1450 * 750 * 850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE CONTROLO C/ 1450 * 750 * 850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE NEUTRO C/ 2175 * 750 * 850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE NEUTRO C/ 550X750X850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE NEUTRO C/ 725X750X850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE REFRIGERADO C/ 1450 * 750 * 850 MM	2
ELEMENTO SELF-SERVICE REFRIGERADO C/ 2175 * 750 * 850 MM	1
ESTANTERIA C/ 4 PRATELEIRAS C/ 1000X400X2000 MM EM INOX	5
FOGÃO ELÉTRICO C/ 4 PLACAS DA MARCA FAGOR, MODELO CE9-41	2
FORNO CONV MISTO ELÉTRICO DA MARCA FAGOR, MODELO HEM-20/11	1
FRITADEIRA BASC ELÉTRICA DA MARCA FAGOR, MODELO SBE9-10 I	1
FRITADEIRA MERG ELÉTRICA DA MARCA FAGOR, MODELO FE9-10 (2 CUBAS)	1
FRY-TOP ELÉTRICO DA MARCA FAGOR, MODELO FTE9-05 R	1
GRELHA GN 1/1	5
INSECTO CAÇADOR PARIETAL. DA MARCA KOSMOS, MODELO V30C-202	4
LAVA-MÃOS. DA MARCA MEIRELES,MODELO LMM	1
LG TV LCD FULL HD 37 LH 3000	1
LG TV PLASMA 42PQ 2000	1
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA DA MARCA COMPACK, MODELO S140	1
MESAS BRANCAS	25
MÓDULO APOIO ABERTO. DA MARCA FAGOR, MODELO MB9-05	2
MONOLITE ELÉTRICO DA MARCA MBM MODELO EFP01	1
PICADORA DE CARNE DA MARCA FAMA, MODELO TS 12 CE	1
PLACA RILENE, AZUL,C/ 300X400X30 MM	1
PLACA RILENE, VERDE, C/ 300X400X30 MM	1
PLACA RILENE, VERMELHA,C/ 300X400X30 MM	1
PLACAS ANTI-DERRAPANTE DO PAVIMENTO, PARA PESSOAS INVISUAIS	53
PRATELEIRA E/ 1625X500X40 MM	1
REMATE DO APANHA-FUMOS C/ 5800X1250X480 MM	1
REMATE P/ BLOCO DE CONFECÇÃO CL 4250X 100X50 MM	1
SUPORTE COM 4 RODAS PARA FOGÃO ELÉTRICO	1
SUPORTE DE TETO 32-63	2
TABULEIRO GN 1/1-65	10
TABULEIRO GN 1/1-65 PERFURADO	5

TABULEIROS PARA MAQUINA DE LAVAR LOIÇA	6
TAMPA GN 1/1	6
TAMPA GN 1/1,CAMBRO, 10 CWCHN	4
TAMPA GN ½	7
TAMPA GN 1/2, CAMBRO, 20 CWCHN	3
TAMPA GN 1/3,CAMBRO, 30 CWCHN	4
TAMPO C/ 2000X600X40 MM	1
TAPAR FUROS E ABRIR LATERAL EM APANHA-FUMOS EXISTENTE	1
VARINHA MÁGICA. DA MARCA ROBOT COUPE , MODELO MP 450 ULTRA	1

Equipamentos do Refeitório BSB	
Designação	Quantidade
ARCA HORIZONTAL	2
BALANÇA INOX	1
BALCÃO APOIO INOX (0,80m/0,80m)	1
BALCÃO APOIO INOX (1,40m/0,45m)	1
BALCÃO DE APOIO INOX	1
BALCÃO DE APOIO INOX C/ 1 PRATELEIRA E 1 PORTA (2,20m/0,70m)	1
BALCÃO FRIGORIFICO C/4 PORTAS (3,0m/0,70m)	1
BALCÃO INOX (1,45m/0,60m)	1
BALDE LIXO INOX	1
BANCA LOIÇA C/1 CUBA	3
BANHO MARIA C/ 4 CUBAS (1,50m/1,80m)	2
BATEDEIRA INDUSTRIAL KENWOOD	1
CADEIRAS	44
CALDEIRA DE AQUECIMENTO	1
CARRO INOX PARA 32 TABULEIROS	2
CARRO TRANSPORTE LOIÇA INOX	1
ESCADOTE METALICO	1
ESTANTE C/ 4 PRATELEIRAS INOX	3
EXAUSTOR DE COZINHA	1
FOGÕES A GAS C/4 BOCAS	2
FORNO CONVETOR	1
FRIGORIFICO VERTICAL C/ 2 PORTAS	1
FRIGORIFICO VERTICAL C/ 4 PORTAS	1
FRITADEIRA C/2 CUBAS	1
INSECTO CAÇADOR	1
LAVA MÃOS C/PEDAL	1
MAQUINA DESCASCAR BATATAS	1
MAQUINA LAVAR LOIÇA	1
MESA APOIO C/ 1 PRATELEIRA (1,30m/0,60m)	1

MESA APOIO C/ 1 PRATELEIRA (1,90m/0,70m)	1
MESA APOIO IINOX C/2 PORTA (1,0m/0,80M)	1
MESA APOIO INOX (0,65m/0,60m)	1
MESA APOIO INOX (1,0m/0,80m)	1
MESA APOIO INOX (1,80m/0,90m)	1
MESA APOIO INOX (2,0m/0,70m)	1
MESA APOIO INOX C/ 4 GAVETAS E 1 PORTA (1,10m/0,70m)	1
MESA APOIO INOX TRIANGULAR	1
MESA DE APOIO INOX (0,60m/0,65m)	1
MESA DE APOIO INOX C/1 PORTA (1,40m/0,60m)	1
MESAS	15
MICRO-ONDAS	1
MOVEL APOIO INOX C/ 2 PRATELEIRAS	1
MOVEL C/4 PRATELEIRAS (1,60m/1,60m)	1
PRATELEIRA INOX (1,30m/0,35m)	1
PRATELEIRA INOX (1,60m/0,35m)	1
PRATELEIRA INOX (1,60m/0,35m)	1
PRATELEIRA INOX (1,60m/0,40m)	1
PRATELEIRA INOX (2,50m/0,50m)	2
PRATELEIRA INOX (2,70m/0,35m)	1
PRATELEIRA INOX (2,80m/0,35m)	1
SUPORTE DE LIXO	1
SUPORTE PAPEL INOX	1
SUPORTE PARA TABULEIROS/TALHERES/PÃO	1
TORNEIRA C/CHUVEIRO	1
TV PLASMA LCD	1
VITRINE FRIGORIFICA (SELF) C/ 1 PORTA E 2 PRATELEIRAS	1

ANEXO VII

Palamenta – CANTINAS PARA OS TRABALHADORES

Palamenta do Refeitório Gabinete do Município	
Designação	Quantidade
AFIADOR DE FACAS	1
BALANÇA INOX 10KG	1
BASE DE GUARDA CHUVAS - 450/1 INOX ESCOVADO	1
BATEDEIRA ELÉCTRICA PROFISSIONAL KENWOOD	1
BENGALAIROS - 17/40I A 1700X335MM BASE INOX	2
CAMPANULA ACRIL. G/N 1/1 BASC. PÃO	2
CANECAS DE VIDRO COM TAMPA	6
COADOR CHINES INOX 23	2
COLHER CROMONIQUEL P/SOPA	234
COLHER CROMONIQUEL S/MESA	192
COLHER PAU POLIETILENO C/CABO INOX 40CM	1
COLHER PAU POLIETILENO C/CABO INOX 80CM	1
CONCHA INOX -12CM	2
CONCHA INOX -12CM	3
CONCHA MEDIDORA DE ARROZ	3
COPO VIDRO ANTI-CHOQUE EMPILHABEL 20 CL	158
ESCAMADOR DE PEIXE	1
ESPATULA INOX MONOBLOCO	1
FACA CROMONIQUEL P/CARNE	217
FACA CROMONIQUEL S/MESA	250
FACA P/COZINHEIRO .20 AMARELO	1
FACA P/COZINHEIRO .20 AZUL	1
FACA P/COZINHEIRO .20 VERMELHO	1
FACA P/COZINHEIRO.20 BRANCO	1
FACA P/COZINHEIRO.20 VERDE	1
FACA P/COZINHEIRO.20 VERMELHO	2
FACA PÃO	1
FORMA ALUMINIO P/PUDIM FRANCES 18	4
FORMA P/TARTE CANELADA N.30	5
FORMA PAO DE LO ALUMINIO C/CANO N.30	4
FRIGIDEIRA ANTI-ADERENTE 35CM	1
FRIGIDEIRA ANTI-ADERENTE 42CM	1
FRIGIDEIRA ANTI-ADERENTE 50CM	1
GARFO CROMONIQUEL P/CARNE	198
GARFO CROMONIQUEL S/MESA	252
MINI BALDES DO LIXO WC INOX REF.ª 124030 UN 9	8
PANELA INOX ALTA INDUSTRIAL 17,1L -28CM	1

PANELA INOX ALTA INDUSTRIAL 25,6L-32CM	1
PANELA INOX ALTA INDUSTRIAL 36,5L-36CM	1
PANELA INOX ALTA INDUSTRIAL 50,0L-40CM	1
PANELA INOX ALTA INDUSTRIAL 61,0L -46CM	1
PINÇA INOX P/SALADA CROMONIQUEL 1ª	6
PRATO PORCELANA HOTEL DOCE N.4 BRANCO	189
PRATO PORCELANA HOTEL RASO N.1 BRANCO	261
PRATO S/MESA PORCELANA N.3 21CM MINI PRATOS	293
SALADEIRA VIDRO ANTI-CHOQUE 10 CM Pª S/MESAS	264
SUORTE P/GUARDANAPOS TIPO L	2
TABULEIRO INOX 1/1 53x32,5CM BASE P/PÃO UN 2	2
TABULEIRO MADEIRA/MELAMINA 1ª SEL 48x37 VÁRIAS CORES	277
TABULEIRO PLAST.P/TALHERES C 1/2/TAMPA ACRILICO	3
TACHO INOX INDUSTRIAL 10,0L-32CM	1
TACHO INOX INDUSTRIAL 14,0L-36CM	1
TACHO INOX INDUSTRIAL 20,0L-40CM	1
TACHO INOX INDUSTRIAL 28,0L-46CM	1
TACHO INOX INDUSTRIAL 45,0L-50CM	1
TACHO INOX INDUSTRIAL 70,0L -60CM	1
TESOURA DE PEIXE	1
TIGELA INOX-25CM	2
TIGELA INOX-30CM	2
TIGELA INOX-36CM	2
TIGELA PORCELANA SOPA FORTE 12CM	180
VARA INOX P/OVOS 40CM	1

Palamenta do Refeitório BSB	
Designação	Quantidade
BACIA INOX C/FURO GRANDE	1
BACIA INOX C/FURO PEQUENA	1
BACIA INOX GRANDE	4
BACIA INOX PEQUENA	4
CAFETEIRA FERRO	1
CAFETEIRA INOX	3
CANECAS DE VIDRO COM TAMPA	3
COLHER CROMONIQUEL P/SOPA	52
COLHER CROMONIQUEL S/MESA	5
COLHERES DE ARROZ	4
CONCHA C/FUROS	1
CONCHA INOX -12CM	1
CONCHA MEDIDORA DE ARROZ	1
CONTAINER PLASTICO	9

COPO VIDRO ANTI-CHOQUE EMPILHABEL 20 CL	31
COPOS DE GALÃO	6
ESPATULAS INOX	2
FACA CROMONIQUEL P/CARNE	83
FACA CROMONIQUEL S/MESA	35
FACA P/COZINHEIRO GRANDE	7
FACA P/COZINHEIRO PEQUENA	4
FORMA ALUMINIO P/PUDIM FRANCES 18	2
FORMA P/TARTE CANELADA N.30	1
GARFO CROMONIQUEL P/CARNE	72
GARFO CROMONIQUEL S/MESA	48
GARFO GRANDE	1
LUVA MALHA AÇO	1
PANELA FERRO	1
PANELA INOX ALTA	2
PANELA INOX BAIXA	2
PINÇA INOX P/SALADA CROMONIQUEL 1ª	6
PLACA RILENE AMARELA	1
PLACA RILENE BRANCA	1
PLACA RILENE VERMELHA	1
PRATO DE SOPA	59
PRATO PORCELANA HOTEL DOCE N.4 BRANCO	96
PRATO PORCELANA HOTEL RASO N.1 BRANCO	95
PRATO S/MESA PORCELANA N.3 21CM MINI PRATO	50
SALADEIRA VIDRO ANTI-CHOQUE 10 CM Pª S/MESAS	83
SALEIRO INOX	1
SUORTE FACAS	1
SUORTE P/GUARDANAPOS TIPO L	2
TABULEIRA MADEIRA	43
TABULEIRO INOX	12
TABULEIRO PLAST.P/TALHERES C 1/2/TAMPA ACRILICO	1
TABULEIRO PLASTICO FORTE SELF-SERVICE 48x37	49
TACHO ALUMINIO GRANDE	1
TACHO FERRO GRANDE	2
TACHO INOX GRANDE	3
TACHO INOX MEDIO	2
TACHO INOX PEQUENO	2
TIGELA INOX-30CM	2
TIGELA PORCELANA SOPA FORTE 12CM BRANCO	74
TIGELAS INOX SOPA	73
TRAVESSA INOX	3
VARA INOX P/OVOS	1