CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL N.º 7/2020

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS DA AÇÃO SOCIAL EDUCATIVA DESTINADAS ÀS CRIANÇAS E ALUNOS DAS CRECHES, EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E ALUNOS DO 1º CICLO PARA O PERÍODO DE 3 ANOS CIVIS, ENTRE JANEIRO DE 2021 E DEZEMBRO DE 2023.



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE I

Capítulo I

Parte I

Disposições Gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do Concurso Público n.º 7/2020, que tem por objeto, a Aquisição de Refeições Confecionadas da Ação Social Educativa destinadas às crianças e alunos das Creches, Educação Pré-escolar e alunos do 1º ciclo para o período de 3 anos civis, entre janeiro de 2021 e dezembro de 2023, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na Parte II deste Caderno de Encargos, pelo prazo de 3 anos.

Cláusula 2.ª

Contrato

1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e seus anexos.
2 - Sem prejuízo do disposto no artigo 96.º do CCP, o contrato a celebrar integra sempre os seguintes elementos:
a) Os suprimentos de erros e das omissões do caderno de encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros ou omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
b) Os esclarecimentos e retificações relativas ao caderno de encargos;
c) O presente caderno de encargos;
d) A(s) proposta(s) adjudicada(s);
e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada pelo adjudicatário.
3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quando aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Contratantes

As partes contratantes são:

1 - A RAM – através do Secretário Regional de Educação, Ciência e Tecnologia.

2 - O(s) Adjudicatário(s)

Cláusula 4.ª

Prazo

1 - A execução do contrato concretiza-se através da emissão de requisições prévias de refeições para cada dia da semana, com ajuste possível até à véspera.

2 -Terá o seu início estimado em data igual ou posterior a 1 de janeiro de 2021, por 1095 dias.

3 - A data exata de início do fornecimento será determinada com a publicação do calendário do ano letivo.

4 - Pelo facto do contrato se integrar num procedimento cujo valor impõe aposição de Visto Prévio e, por recomendação e interpretação do Tribunal de Contas, tal data poderá vir a ser ajustada para o dia seguinte à referida aposição.

5 - Nos restantes casos, excluindo os referidos no ponto anterior, a data de referência para o início do fornecimento, se posterior à do início do ano letivo, será a da adjudicação.

Capítulo II

Cláusula 5.ª

Preço Base

1 - O preço máximo admissível global estimado para o presente procedimento, para todos os seus lotes é de 13.099.893,00 Euros (treze milhões, noventa e nove mil, oitocentos e noventa três euros) s/IVA.

Os preços bases, para cada lote, não incluindo o IVA, são os seguintes:

Lote 1 – 657.820,00€ (Seiscentos e cinquenta e sete mil, oitocentos e vinte euros);

Lote 2 – 873.945,00€ (Oitocentos e setenta e três mil, novecentos e quarenta e cinco euros);

Lote 3 – 856.876,00€ (Oitocentos e cinquenta e seis mil, oitocentos e setenta e seis euros);

Lote 4 – 866.099,00€ (Oitocentos e sessenta e seis mil, noventa e nove euros);

Lote 5 – 1 046 018,00€ (Um milhão, quarenta e seis mil, e dezoito euros);

Lote 6 – 714 329,00€ (Setecentos e quatorze mil, trezentos e vinte e nove euros);

Lote 7 – 1 282.323,00€ (Um milhão, duzentos e oitenta e dois mil, trezentos e vinte e três euros);

Lote 8 – 722.603,00€ (Setecentos e vinte e dois mil, seiscentos e três euros);
Lote 9 – 1 235.612,00€ (Um milhão, duzentos e trinta e cinco mil, seiscentos e doze euros);
Lote 10 – 625 488,00€ (Seiscentos e vinte e cinco mil, quatrocentos e oitenta e oito euros);
Lote 11 – 417 778,00 € (Quatrocentos e dezassete mil, setecentos e setenta e oito euros;
Lote 12 – 1 054 044,00€ (Um milhão, cinquenta e quatro mil e quarenta e quatro euros);
Lote 13 – 1 049 185,00€ (Um milhão, quarenta e nove mil, cento e oitenta e cinco euros);
Lote 14 - 680 066,00€ (Seiscentos e oitenta mil e sessenta e seis euros);
Lote 15 – 1 017 707,00€ (Um milhão, dezassete mil, setecentos e sete euros)

2 - Os preços máximos admissíveis, para cada um dos 15 Lotes, não incluindo o IVA, e o número de refeições máximas previstas são os anotados no Anexo IV, a preencher pelos concorrentes como parte integrante da proposta.

3 - O Preço Base de cada Lote, resulta da soma dos valores dos três anos, que se obtêm multiplicando o Preço das Refeições (que é igual ao número de refeições estimadas vezes os preços unitários máximos estabelecidos para cada ano) por 1,02 a fim de considerar o valor máximo possível para o incentivo ao consumo de produtos regionais definido na Cláusula 12.ª.

4 - O Preço Base de cada Lote não pode ser ultrapassado, caso em que a proposta será excluída sendo que o anexo IV, ao ser preenchido, auxiliará nesse processo.

Cláusula 6.º
Preço anormalmente baixo

Em cada lote, o Preço anormalmente baixo (abaixo do qual se considera estarmos em presença de um preço mínimo admissível, no sentido de ser inibida qualquer possibilidade de degradação do serviço prestado) é calculado a partir do valor médio das restantes propostas apresentadas multiplicado por 0,9 ou (o que for menor) o Preço Máximo Admissível multiplicado por 0,8.

Cláusula 7.ª
Obrigações do Adjudicatários

1 - Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no caderno de encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o adjudicatário/s as seguintes obrigações:
a) Obrigação de proceder ao fornecimento de refeições confecionadas nas cozinhas estabelecimentos de Ensino mencionados no presente Caderno de Encargos.
b) Obrigação de cumprimento de todas as regras legais para o fornecimento mencionado na alínea a).

2 - A título acessório, o adjudicatário fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários ao fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário á perfeita e completa execução.
3 - Até a sexta-feira de cada semana, a entrega dos menus a fornecer na semana seguinte, em formato PDF, a fim dos mesmos se tornarem públicos, por afixação ou disponibilização por meios digitais.

Cláusula 8.ª
Dever de Sigilo

1 - O/s Adjudicatário/os, deve guardar sigilo de toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa a entidade contratante, 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 documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que seja legalmente obrigado a revelar, por força de lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 9.ª
Preço Contratual

1 - Pelo fornecimento das refeições objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia - Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas, deve pagar ao adjudicatário o valor constante da proposta adjudicada, no que for efetivamente concretizado, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2 - O preço referido no número anterior inclui todos os custos ou encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação, e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção dos meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes, licenças.
3 - O Preço contratual de cada Lote já é resultante da concorrência. É o preço da proposta apresentada, resulta da soma dos valores dos três anos, que se obtêm multiplicando o Preço das Refeições (que é igual ao número de refeições estimadas vezes os preços unitários anuais

propostos) por 1,02 a fim de considerar o valor máximo possível de todas as possíveis prestações contratuais, incluindo o incentivo ao consumo de produtos regionais definido na **Cláusula 12.ª** sendo este o valor máximo a faturar, calculado em função do número das refeições efetivamente fornecidas e do consumo demonstrado de produtos de origem regional.

Cláusula 10.ª

Revisão de Preços

1 - Os preços unitários definidos aquando da adjudicação são válidos durante o período de duração do(s) contrato(s) ao abrigo do 97.º do Código dos Contratos Públicos.
2 - O preço contratual da adjudicação poderá ser revisto em consequência da alteração imprevisível do custo de mão-de-obra, bens, combustíveis ou outros, nos termos legais.
3 - A revisão será feita quando se verifique uma alteração significativa nos componentes referidos no número anterior ou de outro resultante de aumento salarial imprevisível que venha a ser alterado por Portaria ACT; CTT; ou outra disposição de caráter legal obrigatório.
4 - A proposta de revisão de preços será da iniciativa do adjudicatário e deverá ser devidamente justificada.
5 - O método de cálculo consiste na aplicação dos coeficientes constantes dos instrumentos referidos no ponto 3.

Cláusula 11.ª

Aceitação da Proposta de revisão

1 - A Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia decidirá no prazo de 30 dias da receção do ofício formal de apresentação da proposta se aceita negociar a proposta de revisão de preço, ou se a rejeita.
2 - No primeiro caso, fixará um prazo não superior a 8 dias para iniciar uma discussão da proposta.
3 - A aceitação de negociação e a sua concretização não assegura a aplicação dos termos acordados pois a alteração contratual poderá obrigar a uma tramitação algo longa que passa por reforços orçamentais, existência de fundos disponíveis, autorizações de despesa e ainda concretização de alterações ou adendas aos contratos (junto ao Cartório Notarial do Governo Regional, se for o caso) e correspondentes Vistos do Tribunal de Contas (se for o caso).

Cláusula 12.ª

Condições de Pagamento

1 - A quantia devida pela RAM - Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia – Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas, vencida e devidamente

documentada deve ser registada, processada e enviada para a entidade responsável pelo pagamento, no prazo de 30 dias após receção da faturação.

2 - Para os efeitos do número anterior, considera-se vencida a despesa mensal que esteja comprovadamente entregue em perfeitas condições.

3 - Em caso de discordância por parte da Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia - Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas, quanto aos valores indicados nas faturas, deve esta comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura devidamente corrigida.

4 - Sob pena de não pagamento até à sua entrega efetiva, a faturação mensal respeitante aos lotes contratados, deverá ser acompanhada de documento com indicação da percentagem (referente ao mês em questão) que traduz a aquisição de produtos frescos de origem regional e a aquisição de produtos a empresas regionais, nos termos da declaração de intenções referida no ponto 10 do artigo 6.º do Programa de Concurso.

5 - O prazo de pagamento é o que está definido legalmente.

6 - Em cada mês e lote, é possível uma valoração do preço das refeições fornecidas pelo consumo de produtos de origem regional, no valor de aquisição de tais produtos a multiplicar por 0,2 (20%). 7-Este incentivo só tem lugar se o valor assim calculado atingir **0,5 %** da faturação mensal, não podendo exceder os 2% da mesma.

8 - A demonstração do consumo indicado nos pontos anteriores é concretizada pelo fornecedor, documentalmente, sendo exigíveis comprovativos de aquisição, com os preços pagos e respetiva guia de entrega nas cozinhas do lote, no mês em questão a que corresponde a faturação.

9 - A faturação deste incentivo, que é uma componente do preço-refeição contratual, concretiza-se em conjunto com a faturação das refeições do mês seguinte ao qual respeita, após a confirmação e validação da documentação acessória, que a sustenta.

Capítulo III
Penalidades contratuais e Resolução

Cláusula 13.ª
Penalidades Contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes e acessórias ao contrato a entidade adjudicante reserva-se ao direito de aplicar ao adjudicatário sanções nos seguintes termos:

1.1. Reclamações apresentadas à entidade adjudicante:

1.1.1.Reclamação Simples: consiste na informação enviada pelo responsável pelo estabelecimento quando constata alguma não conformidade no produto/serviço fornecido. Após

registo interno, a informação será enviada pela DRPRI para a empresa, com conhecimento ao estabelecimento (que a entrega também na cozinha), indicando que o problema deve ser resolvido até ao final do 5º dia útil a contar a partir do dia seguinte à data desta notificação.

1.1.2. Reclamação Efetiva: consiste na informação enviada pelo responsável pelo estabelecimento quando, após o termo do prazo fixado na sequência da reclamação simples (5 dias úteis), se mantém o problema aí referenciado (mantendo-se o mesmo ou parte dele sem solução). Após registo interno, a informação será enviada pela DRPRI para a empresa, com conhecimento ao estabelecimento (que a entrega também na cozinha), indicando que a reclamação simples passou a efetiva, com as consequências previstas, sem prejuízo da manutenção da necessidade agora urgente de resolução do problema que a originou. Se, após o termo do prazo indicado na reclamação simples (5 dias úteis), o estabelecimento nada reportar sobre a resolução da respetiva reclamação, considera-se resolvido o problema sendo registada apenas uma reclamação simples, não efetiva.

1.1.3. As reclamações simples e as reclamações efetivas são somadas, separadamente em cada lote, ao longo da execução contratual sendo avaliada a situação, no final de cada mês.

1.1.4. Sempre que o valor V (apurado na fórmula abaixo) for igual ou superior a 5 vezes o número de cozinhas do lote, o adjudicatário será informado da aplicação de uma penalização no valor de 2% sobre o valor total faturado, no lote em questão ao abrigo do contrato, até ao mês (inclusive) a que se refere a penalização, o que se traduzirá numa penalização crescente em caso de penalizações sucessivas.

V= nRS + 5 x nRE
sendo nRS o número de reclamações simples e nRE o número de reclamações efetivas.

1.1.5. Em caso de aplicação de penalização, os valores nRS e nRE anulam-se no lote em questão, reiniciando-se a sua soma, para o que reste do contrato, sendo que, dessa forma, as reclamações que deram origem à penalização não serão contabilizadas para efeitos de eventuais – seguintes - penalizações.

1.1.6. Em caso de eventuais não conformidades decorrentes de análises químicas, microbiológicas e/ou nutricionais, findo prazo indicado à empresa para contraprova, serão consideradas reclamações efetivas os casos aplicáveis.

1.2 Suspensão do fornecimento (refeições)

1.2.1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporal do fornecimento por parte do adjudicatário este ficará sujeito ao pagamento de uma sanção correspondente ao quadruplo do valor das refeições em falta e indemnizará a entidade adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

1.3. Resultados microbiológicos indiciadores de contaminação (refeições)

1.3.1. Sempre que forem efetuadas análises pela entidade adjudicante, ou por outras entidades oficiais em que os resultados obtidos não sejam aceitáveis, poderá ser aplicada ao adjudicatário uma sanção correspondente à totalidade das refeições fornecidas nesse mês à escola em que forem recolhidas as amostras.

1.4. Falta de qualidade e quantidade insuficiente ou atraso no horário de entrega das refeições escolares

1.4.1.Sempre que, de forma comprovada, se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato relativamente aos parâmetros indicados, nomeadamente, a presença de objetos estranhos na refeição, mau cheiro, alimentos crus, mau aspeto, sabor a produtos deteriorados, fruta putrificada, caraterísticas organoléticas não apropriadas, má confeção, quantidade insuficiente, refeição torrada ou salgada, entrega fora do horário previsto, a entidade adjudicante não pagará as refeições fornecidas nesses dias e locais e poderá fazer-se ressarcir dos custos incorridos com o fornecimento de refeições alternativas, bem como aplicar uma sanção ao adjudicatário, correspondente ao quadruplo do valor das refeições.

1.5 Não cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar (HACCP)

1.5.1 Sempre que decorrente de ações de controlo efetuadas pela entidade adjudicante/ outras entidades inspetivas (exemplo: ARAE) se comprove o não cumprimento dos requisitos de higiene e segurança alimentar poderá ser aplicado ao adjudicatário uma pena pecuniária em função da gravidade do incumprimento. Independentemente das multas a aplicar por outras entidades, a entidade adjudicante pode sancionar no valor correspondente às refeições fornecidas na(s) escola(s) e dia(s) em que foi detetada a infração.

1.6. No caso de serem comprovados problemas relativos à qualidade, confeção, higiene e segurança alimentar, o adjudicatário obriga-se, no prazo de um mês, a informar por escrito a entidade adjudicante das ações corretivas e melhorias adotadas apresentando provas dessas medidas corretivas, nomeadamente análises efetuadas e respetivos resultados de ocorrência.

1.7. Alteração de Ementas

1.7.1. As ementas não poderão ser alteradas, salvo por motivos de força maior. Nestas situações, deverá o adjudicatário informar a DRPRI (por email) justificando a respetiva ocorrência.

1.7.2. Em caso de incumprimento das ementas (mais de 3x/mês na mesma escola) e se a causa não for considerada justificável, implica que a faturação unitária cobrável no(s) estabelecimento(s) e dias em causa seja reduzida a metade.

1.8. Valoração do consumo de produtos regionais

1.8.1 No caso em que a documentação referida nos pontos finais da cláusula anterior se revele comprovadamente falsa, todos os valores respeitantes à valoração de faturação atribuídas até ao momento serão revertidos, devendo ser devolvidos através de nota de crédito, sem prejuízo de denúncia às autoridades competentes para proceder criminalmente pelo crime de falsas declarações.

2. Concretização da penalização

2.1. A penalização é consumada através da emissão de uma nota de crédito que se junta à fatura do mês seguinte, exceto no caso referente à última faturação do contrato em que se realiza simultaneamente.

2.2. Para o cálculo da penalização a aplicar, não se consideram (caso existam) os valores das notas de crédito resultantes de penalizações anteriores.

2.3. Se no decurso do contrato forem aplicadas 3 ou mais penalizações à mesma empresa (independentemente dos lotes), a entidade adjudicante reserva-se ao direito de recusar futura submissão de proposta para o mesmo objeto de fornecimento no ano seguinte ao presente contrato.

2.4. Se houver necessidade de recurso a fornecimento de alimentação por falta de fornecimento contratual, a entidade adjudicante reserva-se o direito de imputar os custos desse fornecimento à empresa contratada ao abrigo do presente contrato.

2.5. Nos casos em que se obtenha, a título de penalidade, um valor superior ao valor contratual, será este último o valor máximo aplicável

3. Resolução

3.1.Em caso de resolução do contrato por incumprimento do fornecedor, a entidade adjudicante pode exigir-lhe uma pena pecuniária até ao limite máximo de 20% do preço contratual.

Cláusula 14.ª

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 circunstancias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever a data da celebração do contrato e cujos efeitos não fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 - Podem constituir força maior, se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores 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 constituem força maior para subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
b) Greve ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que se integre bem como a sociedade ou grupos de sociedade dos seus subcontratados;
c) Determinações governamentais, administrativas ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre eles recaem;
d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou a negligência sua ou incumprimento de normas de segurança;
f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços 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 de força maior.

Cláusula 15.ª
Resolução por parte do contraente Público

1 - Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previsto na lei, a Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia - Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbe.
2 - O Direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada por carta registada ao prestador de serviços.

Clausula 16.ª
Suspensão do Fornecimento

1 - No caso de suspensão do fornecimento das refeições pelo adjudicatário/s à entidade adjudicante, "a qualquer momento, por quaisquer razões, de qualquer ordem, que impeçam o cumprimento do contratado e se devidamente autorizada pela SRE, a empresa poderá excecionalmente fornecer os bens contratados diretamente com os pais, encarregados de educação ou seus representantes, dos alunos frequentadores, sem qualquer alteração de deveres, procedimentos e valores previstos contratualmente.
2 - Neste caso, as famílias inibem os respetivos pagamentos à SRE, não se aplicando os custos tabelados, nem os custos sociais, mas apenas os contratualizados.
3 - Desta forma, poderá ser possível manter este serviço social relevante, mesmo que o acesso ao mesmo não seja feito da forma regulamentar e diferenciada".

Cláusula 17.ª
Execução da Caução

1 - A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa de Procedimento, pode ser executada pela Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo prestador de serviços das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidade, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.
2 - A resolução do contrato pela Secretária Regional de Educação, Ciência e Tecnologia não impede a execução da caução; contando que para isso haja motivo.

Cláusula 18.ª

Renovação Contratual

Os contratos, com prazo máximo de três anos, não são passíveis de renovação.

.

Cláusula 19.ª

Seguros

1 - É da responsabilidade do prestador de serviços a cobertura através de contratos de seguro entre eles o seguro de responsabilidade Civil; seguro de Acidentes de Trabalho e todos os exigíveis para o exercício da atividade.

2 - Pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anteriores, e ainda os seguros legalmente obrigatórios para o exercício da atividade, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo estipulado pela entidade adjudicante.

Cláusula 20.ª

Foro competente

Para todas as questões emergentes do contrato será competente o Tribunal da Comarca do Funchal, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 21.ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

A subcontratação pelo fornecedor e cessão da posição contratual por qualquer das partes depende de autorização da outra, nos termos do Código da Contratação Pública.

Cláusula 22.ª

Comunicações e notificações

1 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do código dos contratos públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

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

Cláusula 23.ª

Outros encargos

1 -Todas as despesas derivadas da prestação da caução e do visto do Tribunal de Contas são da responsabilidade do adjudicatário.

2 - São da responsabilidade exclusiva do adjudicatário todas as obrigações que resultem da utilização direta ou indireta de direitos de propriedade intelectual designadamente, desenhos registados, marcas de comércio ou fabrico, bem como a obtenção das autorizações necessárias ao pagamento dos correspondentes encargos.

3 - O Adjudicatário será o único responsável no caso de reclamação ou processo judicial, resultante de violação ou alegação violação dos direitos referidos no número anterior.

Cláusula 24.ª

Legislação aplicável

Os contratos são regulados pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, retificado pela Declaração de Retificação n.º 18-A/2008, de 28 de março, adaptado à Região Autónoma da Madeira pelo Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto e demais legislação aplicável.

ANEXO I-M

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 57.º ou a subalínea i) da alínea b) e alínea c) do n.º 3 do artigo 256.º-A, conforme aplicável do Código dos Contratos Públicos e o artigo 6.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto.]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), tendo tomado inteiro e perfeito conhecimento do caderno de encargos relativo à execução do contrato a celebrar na sequência do procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), e, se for o caso, do caderno de encargos do acordo-quadro aplicável ao procedimento, declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) se obriga a executar o referido contrato em conformidade com o conteúdo do mencionado caderno de encargos, relativamente ao qual declara aceitar, sem reservas, todas as suas cláusulas.
2 - Declara também que executará o referido contrato nos termos previstos nos seguintes documentos, que junta em anexo (3):

a).....
b).....

3 - Declara ainda que renuncia a foro especial e se submete, em tudo o que respeitar à execução do referido contrato, ao disposto na legislação portuguesa aplicável.
4 - Mais declara, sob compromisso de honra, que não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos e artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação.
5 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica, consoante o caso, a exclusão da proposta apresentada ou a caducidade da adjudicação que eventualmente sobre ela recaia e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.
6 - Quando a entidade adjudicante o solicitar, o concorrente obriga-se, nos termos do disposto no artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos, a apresentar a declaração que constitui o anexo ii-M do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação, bem como os documentos comprovativos de que se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do n.º 1 do artigo 55.º do referido Código e artigo 5.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto, na sua atual redação.
7 - O declarante tem ainda pleno conhecimento de que a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, determina a caducidade da adjudicação que eventualmente recaia sobre a proposta apresentada e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória

de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura (4)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(3) Enumerar todos os documentos que constituem a proposta, para além desta declaração, nos termos do disposto nas alíneas b), c) e d) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 do artigo 57.º
(4) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

ANEXO II-M

Modelo de declaração

[a que se refere a alínea a) do n.º 1 do artigo 81.º do Código dos Contratos Públicos e o n.º 1 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M, de 14 de agosto]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de (1) ... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), adjudicatário(a) no procedimento de ... (designação ou referência ao procedimento em causa), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada (2) não se encontra em nenhuma das situações previstas no n.º 1 do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.
2 - O declarante junta em anexo [ou indica... como endereço do sítio da Internet onde podem ser consultados (3)] os documentos comprovativos de que a sua representada (4) não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d), e) e i) do artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos e (quando aplicável) os documentos comprovativos de que cumpriu as obrigações fiscais declarativas cujo conteúdo assume interesse específico para a Região Autónoma da Madeira referidos no n.º 2 do artigo 7.º do Decreto Legislativo Regional n.º 34/2008/M.
3 - O declarante tem pleno conhecimento de que a prestação de falsas declarações implica a caducidade da adjudicação e constitui contraordenação muito grave, nos termos do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, a qual pode determinar a aplicação da sanção acessória de privação do direito de participar, como candidato, como concorrente ou como membro de agrupamento candidato ou concorrente, em qualquer procedimento adotado para a formação de contratos públicos, sem prejuízo da participação à entidade competente para efeitos de procedimento criminal.

... (local), ... (data), ... [assinatura (5)].

(1) Aplicável apenas a concorrentes que sejam pessoas coletivas.
(2) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(3) Acrescentar as informações necessárias à consulta, se for o caso.
(4) No caso de o concorrente ser uma pessoa singular, suprimir a expressão «a sua representada».
(5) Nos termos do disposto nos n.os 4 e 5 do artigo 57.º

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL Nº 7/2020

AQUISIÇÃO DE REFEIÇÕES CONFECIONADAS DA AÇÃO SOCIAL EDUCATIVA DESTINADAS ÀS ESCOLAS BÁSICAS DE 1º CICLO INCLUINDO PRÉ-ESCOLAR E CRECHE DA R.A.M.



CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CADERNO DE ENCARGOS – PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

OBJETIVO

1. O fornecimento de refeições escolares visa assegurar uma alimentação completa, saudável, equilibrada e sustentável aos alunos das Escolas Básicas do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche, de acordo com os princípios preconizados na Estratégia de Promoção de Alimentação Saudável.

2. O presente caderno de encargos estabelece as condições contratuais respeitantes ao fornecimento de refeições confecionadas. Este documento visa disciplinar, normalizar e responsabilizar a entidade adjudicatária.

3. O adjudicatário é responsável cível e criminalmente pela higiene e segurança alimentar, bem como pelas condições higiosanitárias associadas ao fornecimento das refeições confecionadas. As refeições deverão ser confecionadas com alimentos em perfeito estado sanitário, de boa qualidade respeitando as boas técnicas de confeção e a legislação em vigor.

NORMAS GERAIS

1. O presente concurso tem por objeto o fornecimento diário de refeições confecionadas nos Estabelecimentos pertencentes a um ou mais grupos constantes do mapa de estabelecimentos do presente caderno de encargos (Lotes de Estabelecimentos – anexo 4) facultado na plataforma.

1.1. Por motivos de reordenamento da rede escolar salvaguarda-se a possibilidade da entidade adjudicante proceder ao encerramento de uma ou mais cozinhas no decurso do presente contrato (transição entre anos letivos). Quando aplicável, as refeições a fornecer serão asseguradas por outro estabelecimento integrado no mesmo lote não

acarretando, deste modo, qualquer prejuízo para o adjudicatário (número de refeições estimadas).

1.2. Nos edifícios em que o número de refeições diárias a fornecer seja inferior a 20, pode o adjudicatário solicitar, no âmbito da execução contratual, a alteração do local de confeção das refeições. Nestes termos, e apenas mediante autorização da entidade adjudicante, poderão as refeições ser confecionadas noutro estabelecimento de ensino integrado no mesmo lote de refeições.

1.3. De acordo com o descrito no ponto anterior, o adjudicatário é responsável por assegurar o transporte das refeições e cumprimento de todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, nos termos da legislação em vigor. A entrega das refeições deverá ser feita em condições de rigorosa qualidade nos refeitórios das escolas.

2. Cada lote é uno e indivisível, não sendo considerada a proposta para cada lote que não indica valores para todas as cozinhas constituintes.

3. Os concorrentes poderão candidatar-se ao fornecimento de refeições a um, vários ou à totalidade dos lotes constantes do anexo 4.

4. O fornecimento de refeições anuais concretiza-se de acordo com o número de dias estimado e constante do anexo 4.

5. O número estimado de refeições a fornecer é o indicado no anexo 4 do presente documento. Pode haver oscilações, decréscimo ou aumento, não podendo, em caso algum ser ultrapassado o preço contratual.

6. Ao número de refeições referido, acrescerão algumas, destinadas a adultos, nos termos à frente descritos (cl. 21). Estas refeições não são consideradas para o apuramento do valor global do concurso pois são casos residuais. Sem prejuízo de nunca se ultrapassarem os valores totais contratados.

7. Os locais de fornecimento das refeições objeto do presente concurso, poderão ser consultados no sítio eletrónico da DRPRI, através da plataforma place miúdos.

8. Na entrega das propostas, o concorrente deverá apresentar um conjunto de 20 ementas tipo destinadas às seguintes valências: Creche, Pré-Escolar e 1ºCiclo do Ensino Básico. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com as regras constantes no presente documento (alimentos permitidos, frequência e capitações) devendo apresentar constituição variada.

9. As ementas apresentadas na entrega das propostas não são vinculativas. De acordo com as especificações técnicas constantes do caderno de encargos, o adjudicatário deverá proceder no início do ano letivo à articulação do respetivo plano de ementas (constante da proposta apresentada) junto da Direção do Estabelecimento. Em função das ementas apresentadas, poderá o estabelecimento proceder à seleção daquelas que considera constituir as melhores opções alimentares.

10. O adjudicatário deverá remeter à DRPRI as ementas em vigor no prazo máximo de 15 dias úteis após o início do ano letivo. A Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia, através da DRPRI, reserva-se ao direito de propor, a qualquer momento, todas as alterações que considere justificadas. Estas alterações não poderão acarretar qualquer acréscimo no preço da refeição.

11. As ementas não poderão ser alteradas, salvo por motivos de força maior. Nestas situações, deverá o adjudicatário informar a DRPRI (por email) justificando a respetiva ocorrência. A alteração frequente das ementas está sujeita à aplicação de penalidades contratuais nos termos fixados no presente documento.

12. As ementas deverão ser variadas tendo por base a lista de alimentos autorizados constante do anexo 5 (adaptar para refeições com e sem proteína animal) e privilegiando alimentos de produção regional, como definido na Parte I do Caderno de Encargos e da

época. Poderá o adjudicatário propor a introdução de outros alimentos (excepto alimentos interditos), cujo fornecimento necessita da aprovação/autorização prévia da entidade adjudicante.

13. As ementas deverão incluir obrigatoriamente as fichas técnicas que terão que indicar a composição da refeição (com indicação detalhada dos potenciais alergéneos), tipo de confeção, capitação da matéria-prima utilizada, valor calórico total e a contribuição calórica dos macronutrimentos na refeição (lípidos, proteínas e hidratos de carbono).

14. As fichas técnicas (de ementas e produtos de higienização) deverão estar, a qualquer momento, disponíveis para consulta pela entidade adjudicante e respetivo estabelecimento.

15. A designação das ementas deverá ser clara, objetiva e completa para que seja perceptível a sua composição na totalidade.

16. As ementas deverão indicar a constituição explícita dos lanches e almoços (inclusive designação dos legumes, fruta, carne e peixe), o período em vigor (datas), e os potenciais alergéneos.

17. A elaboração de ementas deverá ser feita, obrigatoriamente, por técnicos da empresa com formação específica na área (Nutricionistas/Dietistas). Estes elementos técnicos deverão, sempre que possível (sob solicitação do estabelecimento e/ou entidade adjudicante), participar em ações de sensibilização e/ou reuniões de esclarecimento.

18. As ementas deverão ser elaboradas de acordo com os hábitos alimentares da Região, incluindo alimentos típicos e, preferencialmente, com produção local. O adjudicatário deverá assim dar prioridade ao fornecimento de alimentos/produtos de origem regional que se integrem nas cadeias de abastecimento curtas.

19. As ementas deverão incluir géneros alimentícios em natureza não sendo permitida a utilização de produtos resultantes da transformação destes.

20. A Direção do Estabelecimento requisitará a quantidade de refeições de acordo com as necessidades previstas resultantes da indicação dos encarregados de educação.

21. A alimentação que possa ser fornecida aos adultos terá as mesmas características das refeições fornecidas às crianças. Não é admissível, em qualquer circunstância, a confeção de refeições distintas (tipo, conteúdo ou forma de confeção). A tipologia das refeições deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deverão ser respeitadas as capitações constantes do anexo 6.

21.1. A fatura deverá discriminar de forma distinta o número de refeições servido a crianças e adultos. O valor a faturar à DRPRI pelo adjudicatário é o apresentado na proposta de concurso acrescido de 20% no que diz respeito às refeições indicadas no número 21

21.2. O acréscimo de 20% (para as situações indicadas no ponto 21.1.) é apenas aplicável ao nível da execução do contrato (faturação), não sendo considerado na avaliação de propostas.

21.3. O número de refeições a faturar pela empresa corresponderá à informação descrita pelo Estabelecimento através do preenchimento do mapa mensal final emitido através da aplicação Place. Este mapa, a enviar mensalmente pelo estabelecimento de ensino à DRPRI, deverá ser validado também pela Empresa.

CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. Conforme legislação vigente, o adjudicatário deverá fornecer diariamente para o almoço as seguintes opções alimentares:

1.1.) **Refeição com inclusão de proteína animal** (constituição de acordo com os anexos 7 e 8);

1.2.) **Refeição vegetariana**

2. O adjudicatário compromete-se a fornecer refeições vegetarianas, sem alteração do custo unitário, que é único para ambos os tipos de refeição (vegetariano e com proteína animal).

3. O número de refeições a fornecer para as opções alimentares com e sem proteína animal deverá estar de acordo com as requisições emitidas através da plataforma Place. No início de cada mês serão anotadas as opções pelas referidas refeições sendo que qualquer alteração refletir-se-à na requisição diária a entregar de véspera à cozinha.

4. A constituição da refeição vegetariana deverá respeitar as orientações da Direção Geral da Saúde, através do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (Manuais: "Alimentação Vegetariana em Idade Escolar" e "Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva: Princípios Base").

5. As ementas vegetarianas deverão assegurar equilíbrio alimentar e nutricional. Para o efeito, e nos termos do planeamento destas refeições, deverá o adjudicatário respeitar o disposto na legislação em vigor.

EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as caraterísticas técnicas gerais das refeições e adequado funcionamento do refeitório.

2. O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação aplicável, designadamente, nos Regulamentos (CE) nº 852/2004 e nº 178/2002 do Parlamento Europeu.

3. É da responsabilidade do adjudicatário a garantia do fornecimento diário da alimentação em boas condições higio-sanitárias e de qualidade. A reparação de danos e prejuízos emergentes de situações de toxinfeções alimentares ou falta de fornecimento de refeições é da sua exclusiva responsabilidade.

4. O adjudicatário deverá, sempre que aplicável, dispor de planos de contingência adaptados a circunstâncias excecionais, nomeadamente situações de pandemia e/ou outras. Os planos de contingência deverão respeitar as normas em vigor e que se venham a impor, garantindo a salvaguarda da segurança e adequação das refeições fornecidas. Sempre que solicitado, o adjudicatário deverá facultar o plano de contingência à entidade adjudicante.

5. Sempre que solicitado, o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições em regime de takeaway. Estas refeições deverão ter constituição completa (sopa+prato+fruta) incluindo o fornecimento das embalagens individuais para o efeito, cujo custo deve se limitar ao valor de um lanche.

VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. As operações de verificação (quantitativa e qualitativa) têm por objetivos:

   1.1. Comprovar a conformidade dos componentes de cada prato com as capitações fixadas no caderno de encargos.

   1.2. Avaliar a qualidade dos géneros e refeições fornecidas de acordo com as especificações legal e contratualmente fixadas.

2. A verificação diária será exercida pelo estabelecimento de ensino ao qual compete o preenchimento mensal da informação relativa ao funcionamento do serviço de alimentação (através da aplicação Place). Em conformidade com as orientações emanadas pela DRPRI, o adjudicatário deverá validar a referida informação sob pena (após termo do prazo fixado) da entidade adjudicante considerar validação tácita da informação reportada pelo estabelecimento.

3. A Secretaria Regional de Educação, Ciência e Tecnologia, através da Direção Regional de Planeamento, Recursos e Infraestruturas, e/ou entidades autorizadas por esta, reserva-se ao direito de, sempre que justificável ou considerado pertinente, proceder à recolha de amostras das refeições para efeitos de estudos técnico científicos (exemplo: análises químicas, microbiológicas e nutricionais), assim como, proceder *in loco* à verificação do cumprimento das cláusulas técnicas do presente contrato.

4. Tendo em vista a avaliação qualitativa da refeição confecionada, sempre que solicitado pela entidade adjudicante ou outra entidade por esta autorizada, é obrigação do adjudicatário facultar uma amostra da refeição para prova.

5. A Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural pode, nas cozinhas dos estabelecimentos escolares e de acordo com um procedimento a estabelecer previamente com a entidade adjudicante, recolher amostras de produtos hortícolas e de frutas, independentemente da origem, para efeitos de controlo do estado fitossanitário, e a pesquisa de pesticidas.

DECISÃO APÓS VERIFICAÇÃO

1. Compete à empresa a recepção dos produtos e a verificação da sua conformidade (qualitativa e quantitativa). Em caso de não conformidade, compete ao adjudicatário proceder à substituição imediata dos géneros (por produtos idênticos ou sucedâneos e sem prejuízo do normal funcionamento do serviço) sendo da sua total responsabilidade os encargos relativos à substituição, devolução ou destruição das matérias-primas e/ou géneros incorporados nas ementas.

2. Em casos de indícios de mal-estar, eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório escolar, terão que ser cumpridas as seguintes especificações:

   2.1. As amostras das refeições não podem ser removidas ou manipuladas.

   2.2. As instalações do refeitório devem ser isoladas até à chegada das autoridades competentes.

CONTROLO

1. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras dos pratos confecionados. Após colheita, as amostras deverão ser identificadas e conservadas em frio por um período de 72 horas.
2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que necessário, mandar proceder à recolha de amostras para realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

COMPLEMENTO FINAL DA TARDE

1. Após o lanche da tarde, deverá ser facultado ao estabelecimento o acesso aos alimentos não perecíveis excedentes da previsão diária, para efeitos de disponibilização aos alunos que possam permanecer até o final da tarde. É da responsabilidade do estabelecimento salvaguardar todos os critérios de higiene e segurança alimentar relativa aos géneros alimentícios abrangidos pelo exposto.

2. Ao adjudicatário compete apenas o fornecimento de 2 lanches e 1 almoço. Não lhe é por isso imputado em acréscimo o fornecimento de um reforço alimentar ao final da tarde (responsabilidade que deverá ser assumida pelos encarregados de educação).

DIETAS

1. Em casos excepcionais, por razões de ordem médica (doença) ou religiosa, poderá ser necessário, no decurso do ano letivo, elaborar dietas individuais de acordo com o solicitado. É obrigatória a apresentação no estabelecimento de ensino do respetivo relatório médico ou declaração assinada pelo encarregado de educação conforme se trate da primeira ou segunda situação.

2. O descrito no ponto 1, poderá ser objecto de negociação extra-contrato entre o adjudicatário e o particular, mas, estritamente no âmbito deste contrato e excepcionado o disposto no ponto 3 deste capítulo, não compete ao adjudicatário o fornecimento de alimentação distinta do estabelecido no presente documento.

3. Nos casos aplicáveis (e comprovados mediante declaração médica) de alergia às proteínas do leite de vaca, intolerância à lactose, doença celíaca/ intolerância ao glúten aplica-se o seguinte:

   3.1. Alergia às proteínas do leite de vaca ou intolerância à lactose: o adjudicatário deverá assegurar (sem acréscimo de custo) a substituição do leite por equivalente, adaptado às referidas situações clínicas.

   3.2. Nos casos de intolerância à lactose, o leite sem lactose deverá ser complementado com os restantes alimentos que compõem os lanches e para os quais não haja indicação de qualquer intolerância alimentar.

   3.3. Nas situações comprovadas de intolerância ao glúten/doença celíaca, o adjudicatário não é responsável pela substituição direta dos alimentos adaptados à referida situação clínica (aquisição de alimentos específicos sem glúten).

   3.4. Nas situações de restrição alimentar (por indicação médica), na medida do possível e sem que isso acarrete acréscimo de custo, o adjudicatário deverá procurar adaptar a refeição de acordo com os alimentos disponíveis e constantes do plano de ementas. Assim, poderá o adjudicatário reforçar a quantidade de algum componente da refeição (exemplo: legumes no prato) ou proceder à substituição por outro alimento (exemplo: iogurte, fruta).

   3.5. Nestas situações, mantém-se a possibilidade dos encarregados de educação assegurarem (caso assim o pretendam) os substitutos diretos dos alimentos retirados da alimentação da criança.

ATIVIDADES EXTERIORES AO ESTABELECIMENTO (EMENTA)

1. Nos dias letivos em que se realizem atividades no exterior do estabelecimento (exemplo: piqueniques) o menu para o lanche deverá ser constituído pela combinação de 2 constituintes selecionados respectivamente das opções 1 e 2.

- Opção 1 (selecionar apenas 1):

1 Pão (50g) combinado com: queijo (1 fatia: 20-25g) ou 1 porção de carne/peixe com alface e tomate/cenoura

1 dose individual de bolachas tipo Maria (6 bolachas)

- Opção 2 (selecionar apenas 1):

1 iogurte líquido ou sólido (natural ou de aroma - sem adição de açúcar)

1 pacote individual de leite meio-gordo UHT (200ml)

Nota: Para os casos identificados de intolerância à lactose o pacote de leite a fornecer deverá ser sem lactose.

1 peça de fruta + água engarrafada

1 pacote individual de sumo de fruta/hortícolas (sem açúcares e/ou edulcorantes adicionados), valor superior a 50% de sumo de fruta/hortícolas (200 a 330ml)

2. O fornecimento deste menu obriga ao cumprimento dos seguintes critérios:

2.1. Pão acondicionado individualmente em película aderente ou outro material adequado;

2.2. Peça de fruta devidamente limpa e que não necessite de descascar (excepção: banana)

3. O preço a faturar deverá corresponder ao preço dos lanches apresentado na respetiva proposta com acréscimo de 20% (a registar separadamente na faturação).

4. Nos casos em que a duração da actividade no exterior se prolongue após o horário do almoço, o adjudicatário deverá propor, em função das condições existentes, ementa adequada às respetivas circunstâncias. O preço a faturar será, nos casos de fornecimento da refeição completa (sopa + prato + fruta) idêntico ao dos restantes almoços. Caso seja fornecida a refeição ligeira (sopa substancial + pão + fruta ou prato + fruta), o preço a faturar será 71% do preço da refeição completa.

5. Compete ao estabelecimento assegurar, através dos mecanismos adequados, o transporte de refeições. Ao adjudicatário não compete, por isso, qualquer responsabilidade sobre o controlo efetivo do mesmo e respectivas consequências.

6. De acordo com o acima descrito, o Estabelecimento deverá propor ao adjudicatário (com antecedência mínima de 5 dias) a opção que considera adequada em função da duração da saída para o exterior e as necessidades alimentares das crianças. A desmarcação deverá efectuar-se com antecedência mínima de 24 horas (excepção: fim de semana).
7. Para estes dias, o adjudicatário poderá propor outros alimentos necessitando obrigatoriamente de aprovação da entidade adjudicante.

DIAS FESTIVOS

1. Nos dias festivos (Carnaval, Páscoa, Santos Populares (um apenas), Natal ou outro) deve o adjudicatário fornecer uma refeição adequada à comemoração. Durante o ano letivo, a elaboração de ementas festivas (lanches ou almoços) limita-se a 4 ocasiões.

2. A composição da ementa para dias festivos deverá ser enviada à Direção do Estabelecimento e à Entidade Adjudicante com antecedência mínima de 15 dias. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de propor todas as alterações que considere necessárias desde que estas não alterem o preço unitário da refeição.

3. A composição da ementa (lanches) deverá respeitar as sugestões constantes das linhas orientadoras emanadas da Direção Regional de Educação.

ALTERAÇÃO DE EMENTAS

1. Os planos de ementa não deverão ser alterados pelo adjudicatário. Em caso de alguma eventualidade que obste ao fornecimento da refeição prevista (em um ou mais constituintes), o adjudicatário deverá efectuar a sua substituição de acordo com os alimentos autorizados e capitações descritas.

2. O adjudicatário deverá propor a substituição ao Estabelecimento, devendo a causa da alteração ser registada em documento próprio (exemplo: falha do fornecedor; más condições marítimas – Porto Santo). Qualquer alteração deverá ser obrigatoriamente transmitida pelo adjudicatário, por escrito, à DRPRI.

3. Nestes casos, torna-se obrigatório proceder à respetiva retificação das ementas afixadas para que a informação exposta corresponda ao efetivamente servido.

4. Não obstante o disposto nos números anteriores, o adjudicatário deverá assegurar o regular cumprimento das entregas de mercadoria por parte dos fornecedores. O sucessivo incumprimento do plano de ementas por motivos que decorrem de não conformidades a este nível será objeto de atuação por parte da entidade adjudicante.

PEDIDOS EXTEMPORÂNEOS

1. O Estabelecimento pode alterar (por alguma circunstância excepcional) o número de refeições previstas (almoços ou lanches) devendo informar o adjudicatário até às 17:30h do dia anterior.

2. De acordo com o referido no ponto 1, o adjudicatário obriga-se a satisfazer todas as extemporâneas solicitadas.

ESPECIFICAÇÕES DE QUALIDADE E SEGURANÇA

1. Os produtos alimentares que compõem as refeições deverão satisfazer os requisitos legais específicos aplicáveis à sua produção e comercialização.

1.1. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data de durabilidade mínima», de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, metade do prazo da «data de durabilidade mínima», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

1.2. Os produtos alimentares que estejam sujeitos a «data-limite de consumo», de acordo com o Regulamento (EU) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, no momento da receção, devem observar uma validade de, pelo menos, dois terços da «data-limite de consumo», sob pena, de serem devolvidos e substituídos por outros que respeitem o referido prazo, contado da data da nova entrega.

2. O adjudicatário deverá privilegiar a utilização alimentos frescos e de produção regional, os quais devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

2.1. As frutas devem apresentar um adequado estado de maturação e frescura, devendo ser atendidos critérios de sazonalidade, devido às capacidades de conservação, como cerejas, uvas e ameixas;

2.2. Os legumes, com exceção da batata, cebola e abóboras, devem ser de colheita recente, não devendo ter aquando da sua utilização mais de cinco dias se conservados em frio após colheita e apresentarem estado de maturação adequado, bom estado de frescura e turgescência;

3. A carne deverá cumprir as seguintes especificações:

a) Cor típica (de acordo com o tipo de carne) com pequena quantidade de exsudado, aspecto granuloso ao corte, isenta de aponevroses excessivas.

b) Carimbo oficial de inspecção com indicação do matadouro onde se procedeu ao abate.

c) As embalagens deverão apresentar-se intactas, íntegras, seladas e aderentes à carne.

d) Aves: devidamente sangradas, evisceradas e depenadas.

3.1) A carne deverá ser aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento de inspeção sanitária dos animais do talho. A carne deverá ser de 1º categoria (alcatra, rabadilha, pojadouro, etc.), apresentando as características organoléticas normais, nomeadamente a cor, o cheiro, o aspeto, a humidade superficial e a textura, como ainda, no momento da receção, uma temperatura no seu interior de 4ºC, sendo tolerada uma

temperatura máxima de 7ºC. As peças deverão ser acondicionadas em tabuleiros plásticos devidamente protegidas de contaminações ou conspurcações, ou embaladas a vácuo. Não será admissível o fornecimento de carne cuja composição não respeite os padrões de qualidade preconizados (5 de carne).

3.2. A carne de porco deverá ser fornecida em peças embaladas em vácuo, ultracongeladas;

3.3.) carcaça de frango não congelada, que deve ser mantida permanentemente a uma temperatura não inferior a - 2º C nem superior a 4.º C. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

3.4. Só poderá ser confecionada carne picada desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) Existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higiene e conservação. Não é permitida, em qualquer circunstância, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim (evitar contaminações cruzadas).

b) Caso não se aplique o descrito no ponto a) e/ou, por opção do adjudicatário (desde que decorra a salvaguarda da higiene e segurança alimentar) a aquisição de carne é feita já picada sem posterior necessidade de manipulação.

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

d) A peça de carne deverá apresentar-se isenta de aponevroses, gorduras, sinais de oxidação e indicar o dia de abate.

3.5. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e c) do número 3, a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado e congelado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea d) do número 3.

4. O adjudicatário deverá optar, em função do descrito no anexo 5, preferencialmente pela variedade de pescado sem espinhas e/ou, pelas suas variantes mais limpas, designadamente: em posta; filete ou lombo. Para minimizar o risco de eventuais incidentes, o adjudicatário compromete-se, sempre que aplicável, a assegurar a rigorosa preparação do pescado para que este fique devidamente isento de espinhas. A conservação do pescado deverá ser feita mediante refrigeração ou congelação. As lulas deverão ser sempre fornecidas limpas.

5. Ovo em natureza (preferencialmente de origem regional), só cozido (Categoria A, com indicação adicional de qualidade «Extra» ou «Extra-frescos», do tamanho L, e apresentarem-se contidos na embalagem do produtor devidamente marcados, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 589/2008 da Comissão, de 23 de Junho de 2008, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro, no que respeita às normas de comercialização dos ovos). Deve ser armazenado à temperatura de 5ºC a 8ºC, nunca próximo de produtos que possam transmitir cheiros.

6. Os ovos pasteurizados (aplicação geral; inteiro, gema e clara) devem ser armazenados a temperatura igual ou inferior a 3ºC e não podem permanecer nas caixas de transporte.

7. O azeite terá de ser extra-virgem (acidez livre expressa em ácido oleico não superior a 0,8 graus).

8. Todos os alimentos fornecidos deverão cumprir as normas de qualidade e segurança aplicáveis ao seu consumo. O incumprimento deste requisito determina que o adjudicatário

proceda, em tempo útil, à referida substituição do alimento em causa como garantia da qualidade do serviço prestado.

PREPARAÇÃO, CONFECÇÃO E DISTRIBUIÇÃO

1. Não é permitida a utilização de manteigas e margarinas na confeção de alimentos.

2. Os agriões não podem ser servidos em natureza. A utilização deste alimento implica obrigatoriamente confeção prévia.

3. Deverá ser privilegiada a utilização diária de ervas aromáticas diversas nas ementas que traduzam, deste modo, refeições de elevada qualidade, sabor e, por consequência, a necessidade mínima de sal de adição. A utilização de especiarias (exemplo: noz moscada) deverá ser moderada e adequada à respectiva faixa etária.

4. É obrigatório o uso de métodos de confeção saudáveis (cozer, estufar, grelhar, assar no forno sem gordura), devidamente adequados aos recursos (físicos, materiais) disponíveis. Em função das condições existentes, o adjudicatário deverá promover a alternância diária nos métodos de confeção utilizados e na preparação diversificada dos alimentos.

5. O adjudicatário compromete-se a garantir adequados procedimentos de confeção que salvaguardem a qualidade das refeições, designadamente no que diz respeito à textura, consistência, aroma e paladar característico dos alimentos (“ex: arroz cujos grãos fiquem soltos”). A confeção deverá cumprir a relação tempo/temperatura que proporcione ainda a adequada cozedura (nem escassa nem excessiva) dos alimentos.

6. O consumo de gorduras deverá ser moderado sendo expressamente proibida a confeção de fritos.

7. Os produtos hortícolas para saladas e a fruta devem ser desinfectados de acordo com procedimento adequado (exemplo: pastilhas de desinfeção).

8. A distribuição de refeições deverá ser feita imediatamente após confeção, evitando manter os alimentos à temperatura de risco (5ºC-65ºC). Recomenda-se que a confeção seja programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para as refeições.

9. Todos os procedimentos inerentes à preparação, confeção e distribuição de alimentos deverão respeitar as temperaturas recomendadas. Por motivos de baixa temperatura ambiente, e mediante solicitação do estabelecimento, poderá o leite ser aquecido a temperatura adequada caso esse procedimento viabilize o desejado consumo.

PRODUTOS E PROCEDIMENTOS INTERDITOS

1. É expressamente proibida a utilização de aditivos (exemplo: caldos concentrados; molhos; corantes; intensificadores de sabor; bicarbonato de sódio, entre outros).

2. A utilização de sal de adição só é permitida para confeção e em quantidades mínimas. É expressamente proibida a utilização de sal de adição até os 12 meses de idade. Conforme diretrizes das autoridades de saúde, o sal fornecido deverá ser iodado em substituição do sal comum.

3. A farinha de trigo deverá ser do tipo normal ou integral a qual não poderá conter aditivos (exemplo: antioxidantes). O pão não poderá conter adição de açúcar.

4. É proibida a reutilização de refeições ou aproveitamento de géneros alimentícios confecionados previamente.

5. É proibida a utilização de géneros alimentícios que não cumpram os critérios sanitários e de qualidade previstos, em conformidade com a legislação vigente.

6. É proibida a confeção ou utilização diferida de alimentos (inclusivé molhos e conservas) entendendo-se por tal, a confeção ou utilização prévia de géneros alimentícios, cuja antecipação de tempo coloque em risco a conservação ou qualidade dos produtos.

7. É proibida a utilização da câmara de conservação de congelados para congelar produtos frescos.

8. É proibida a utilização de açúcar; doces; compota (com açúcar, excepto: sobremesa de banana); marmelada; enchidos e fumados; enlatados e conservas; fruta em calda ou cristalizada; óleos e margarina; molhos industriais, chocolate e produtos derivados (mousse de chocolate, cacau em pó…); produtos liofilizados (puré de batata industrial, base para sopa, fécula de batata, entre outros); snacks ricos em gordura; produtos de pastelaria (folhados - inclusivé pré-congelados; croissants; rissóis; croquetes; pastéis de bacalhau; empadas; delícias do mar; refrigerantes (inclusivé bebidas com cola; ice tea; águas gaseificadas com aroma); sumos e néctares de fruta (com valor inferior a 50% de sumo de fruta); gelados.

9. É proibido o fornecimento de todo e qualquer tipo de carnes processadas (salsichas, bacon, fiambre, presunto, linguiça, chouriço, entre outras).

10. A inobservância do disposto nos números 8 e 9) só poderá ser permitida em dias festivos, mediante autorização prévia da Direção do Estabelecimento e da DRPRI.

11. É interdita a utilização de produtos com organismos geneticamente modificados na sua composição.

12. É totalmente proibido o fornecimento de refeições nos refeitórios fora do âmbito definido no presente contrato (exceção: situações devidamente autorizadas pela entidade adjudicante).

13. É igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições preparadas externamente (exceção: situações devidamente autorizadas pela entidade adjudicante).

TRANSPORTE, RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

1. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições. Os encargos associados a falhas na manipulação dos alimentos são da total responsabilidade do adjudicatário. Deverão ser esgotadas as possibilidades de aquisição na RAM.

   1.1. O adjudicatário deverá dar preferência a produtos agrícolas e agroalimentares frescos ou transformados que se integrem no preceito das cadeias de abastecimento curtas.

2. Sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá apresentar provas do cumprimento, por parte dos fornecedores por si escolhidos, das elementares normas de higiene legalmente exigidas.

3. O adjudicatário é responsável pelas etapas de transporte, recepção, armazenamento e conservação dos géneros alimentícios, devendo cumprir escrupulosamente todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene destes produtos.

4. Os veículos de transporte dos produtos alimentares deverão respeitar as condições legais, gerais e específicas, de forma a garantir as condições de higiene, conservação e temperaturas dos géneros alimentícios, conforme a legislação em vigor que lhes é aplicável.

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

1. A entidade adjudicante coloca à disposição do adjudicatário as infraestruturas, equipamento e material necessário à execução do presente contrato.

2. Consideram-se instalações alimentares do Estabelecimento a cozinha, copa, sala de refeições, despensa(s), sanitários do pessoal, corredores, zona de cargas e descargas dos produtos e todos os anexos.

3. Qualquer utilização do espaço da cozinha para outros efeitos que não os contratados e/ou fornecimento a entidades terceiras, obrigam a autorização prévia da entidade adjudicante enquanto instituição responsável pelo espaço, funcionalidade e manutenção.

3.1. Nestes termos, e mediante autorização da entidade adjudicante, a empresa poderá confecionar e fornecer refeições a entidades terceiras utilizando os equipamentos, instalações e recursos disponíveis. Caso tais refeições tenham tipologia semelhante, tal contratação e fornecimento deverá ter custos unitários limitados aos adjudicados através do contrato presente.

4. Os concorrentes deverão, antes da entrega das propostas, efetuar uma visita ao local sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldade de execução.

5. No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento da cozinha e refeitório para que o início de funcionamento do serviço ocorra nas melhores condições. O adjudicatário compromete-se também a, nos dois dias úteis imediatos ao encerramento da cozinha (no final de cada período lectivo), garantir profunda limpeza e arrumação geral das instalações e equipamento.

6. O adjudicatário obriga-se ao correto manuseamento dos equipamentos hoteleiros existentes nas cozinhas sob a sua responsabilidade, cumprindo as instruções de segurança e de boa utilização dos mesmos, como indicado nas respetivas fichas técnicas, para evitar avarias e consequentemente garantir uma maior conservação e longevidade dos referidos.

7. O adjudicatário obriga-se a garantir, por parte dos seus trabalhadores, com especial atenção quando os mesmos transitam entre estabelecimentos ou são novos ao serviço, a aptidão necessária e suficiente para a utilização dos equipamentos disponíveis.

8. O adjudicatário obriga-se a executar todas as tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, seguindo as normas e uma conduta de boas práticas considerando a tipologia dos materiais existentes.

9. Na execução das tarefas de limpeza e higienização dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário obriga-se, nomeadamente, a não utilizar diretamente sobre os referidos, quantidades excessivas de água sob pressão, sob pena de, em caso de avaria, lhe ter de ser imputada a responsabilidade nos custos inerentes à reparação e/ou à substituição do equipamento danificado, a aplicar através de nota de crédito a juntar à fatura do mês seguinte.

10. Para uma melhor gestão dos processos de manutenção corretiva dos equipamentos hoteleiros, o adjudicatário, por via do responsável local, obriga-se a comunicar prontamente à direção do estabelecimento qualquer anomalia/avaria que seja detetada no funcionamento dos mesmos, que condicionem o normal serviço de confeção das refeições, bem como informar sobre a plena operacionalidade do equipamento após qualquer intervenção de reparação.

11. Como complemento do ponto anterior, as anomalias/avarias em questão devem ser descritas com o maior detalhe possível, a fim de facilitar o diagnóstico e reduzir os prazos de reparação.

12. Nos termos acima descritos, o adjudicatário é responsável pela utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas sendo da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

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

14. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, terão de ser restituídos ao Estabelecimento em bom estado de conservação e funcionamento.

15. Em caso de problemas com os produtos armazenados, a DRPRI não se responsabiliza pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

1. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações da cozinha e pelos encargos com os materiais e produtos utilizados. É também da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza destinados à copa anexa à cozinha (sempre que aplicável). No caso de copa externa à cozinha, o fornecimento deste material não compete ao adjudicatário.

2. O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou aplicação incorreta.

3. Os produtos de limpeza a utilizar pelo adjudicatário deverão ser inócuos para a saúde tendo em atenção a faixa etária dos utilizadores do refeitório.

4. É da inteira responsabilidade do adjudicatário a limpeza e desinfeção de todos os utensílios, equipamentos e instalações da cozinha, incluindo os produtos necessários para o efeito.

5. As ações de higienização (diárias e periódicas, conforme equipamento) deverão ser objeto de registos.

6. A desinfecção e desinfestação das instalações, bem como limpeza da chaminé e exaustor, serão por conta do adjudicatário, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

7. No âmbito do controlo de pragas, é obrigação do adjudicatário realizar manutenção preventiva nas cozinhas. Nestes termos, de acordo com o plano de prevenção estabelecido e sempre que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário deverá realizar desinfestações periódicas às cozinhas.

8. Os registos de controlo de pragas deverão estar disponíveis para consulta na unidade de confeção de refeições. Sempre que solicitado, deverão ser disponibilizados à entidade adjudicante.

FORNECIMENTOS DIVERSOS

1. É da responsabilidade do adjudicatário o fornecimento dos seguintes artigos:
    a) Guardanapos de papel (folha dupla, dimensão 33 × 33cm)
    b) Película aderente para o revestimento de embalagens individuais

2. Todas as matérias–primas e bens não alimentares, destinados à higiene do pessoal do adjudicatário, designadamente sabonete líquido, desinfetante e toalhetes de papel para as mãos, luvas e máscaras descartáveis.

PESSOAL

1. O adjudicatário deverá coordenar ou destacar dos seus quadros pessoal possuidor de formação adequada e com a escolaridade mínima obrigatória para a preparação, confeção e empratamento das refeições.

2. O adjudicatário terá obrigatoriamente que destacar dos seus quadros um representante permanente para a Região. O representante deverá acompanhar presencialmente o serviço prestado (coordenação de diversas cozinhas), constituir o elo de ligação com a entidade adjudicante e corresponder às exigências do serviço e especificidades do estabelecimento de ensino, de acordo com o estabelecido neste documento.

3. O representante da empresa deverá reunir com a Direção do Escolar no início do ano letivo e, no mínimo, uma vez por período letivo. Sempre que considere oportuno, ou em caso de solicitação, deverá ainda manifestar a sua disponibilidade para o efeito.

4. Para o melhor acompanhamento do serviço prestado, o representante da empresa deverá realizar visitas semanais ao estabelecimento (mínimo 1x/semana). Exceciona-se o Porto Santo, local onde se exige a presença do representante da empresa no mínimo 1x/mês. O representante da empresa deverá manter-se contactável durante o período laboral.

5. O pessoal afeto ao serviço terá que satisfazer as exigências do serviço, designadamente ao nível dos horários, quantidade, qualidade e apresentação das refeições. Deverá o pessoal afeto ao serviço promover adequada relação interpessoal com a Direção do Estabelecimento e demais comunidade educativa.

6. A entidade adjudicante reserva-se ao direito de solicitar o reforço do contingente de pessoal sempre que as necessidades de serviço o exijam e sem qualquer acréscimo no valor da proposta apresentado a concurso. O adjudicatário compromete-se a salvaguardar a adequada eficiência do serviço.

7. O adjudicatário deverá assegurar, nos dias úteis, a presença diária de um responsável na unidade alimentar no período das 9:00h às 16:30h. Qualquer alteração no horário indicado necessita de autorização prévia da Direção do Estabelecimento.

8. O adjudicatário deverá assegurar a substituição ou reforço do pessoal sempre que as necessidades do serviço o exijam, designadamente, por motivo de aposentação, ausência, doença ou férias. Esta necessidade não poderá acarretar encargos suplementares.

9. O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal (disciplina e aptidão profissional). É da sua responsabilidade a reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamento, material ou a terceiros.

10. O adjudicatário deverá fornecer formação específica, certificada e regular à totalidade dos funcionários que diariamente manipulam alimentos, designadamente em *"Higiene e Segurança Alimentar".*

11. O plano de formação e respetivos conteúdos temáticos deverão ser apresentados à entidade adjudicante no ato da entrega das propostas e sempre que solicitado pela DRPRI. Poderá a empresa proceder às formações em contexto da(s) unidade(s) alimentar(es) devendo, no entanto, reportar com regularidade as ações desenvolvidas à Direção do Estabelecimento (através da disponibilização do plano de formação ou, sempre e previamente à sua ocorrência).

12. Considerando que as cozinhas constituem um espaço de potencial risco, o adjudicatário deverá assegurar formação na área da segurança contra incêndios (designadamente ao nível de 1ª intervenção - manuseamento de extintores, mantas contra fogos e mangueiras de incêndio). Sempre que solicitado, em horário que não colida com o exercício de funções na cozinha, as equipas de cozinha deverão participar nos ensaios e testes de emergência (exercícios de evacuação e simulacros e formação proporcionada pela escola ao nível da segurança contra incêndios).

13. A empresa deverá ainda assegurar formação ao nível dos procedimentos de prevenção face aos equipamentos relacionados com o gás.

14. O pessoal deverá observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade. Deverá apresentar-se devidamente fardado de acordo com as exigências previstas na legislação (aplicável ao pessoal da indústria hoteleira), pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

15. As refeições serão confecionadas pelos funcionários do adjudicatário. É da responsabilidade do adjudicatário, o empratamento, distribuição de refeições, processo de recolha de material no refeitório e todas as operações de limpeza relativas à cozinha.

16. Compete ao adjudicatário a distribuição de refeições e a limpeza pontual do refeitório (exemplo: limpeza de mesas entre turnos na mesma refeição; sopa que derramou, etc...), tarefa que, no entanto, poderá ser partilhada com a escola. É da exclusiva responsabilidade da escola a limpeza geral do refeitório (excluindo a cozinha).

17. É obrigatório o uso do seguinte fardamento: bata, touca, socas ortopédicas, máscara (sempre que aplicável) e luvas descartáveis, a expensas do adjudicatário. Durante o empratamento é obrigatório o uso de luvas descartáveis.

18. O adjudicatário deverá afixar mensalmente a escala do pessoal. A Direção do Estabelecimento pode solicitar (sempre que julgue conveniente), os seguintes elementos:
    a) Nº de pessoas;
    b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a segurança social;
    c) Horário de trabalho.

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

PESSOAS ESTRANHAS AO SERVIÇO

1. O adjudicatário não deve permitir nas áreas de armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição a presença de pessoas estranhas ao serviço. Serão admissíveis excepções para a Direção do Estabelecimento e o pessoal, por esta, devidamente autorizado.

2. A entrada nas instalações da cozinha será apenas permitida a quem se apresente devidamente protegido.

ÁGUA, GÁS, ELECTRICIDADE E TELEFONE

1. O Estabelecimento assegurará, sem encargo do adjudicatário, o fornecimento de água e eletricidade às instalações. A instalação e pagamento do gás compete à DRPRI.

2. É da responsabilidade do adjudicatário os encargos com todas as chamadas telefónicas (fixo ou móvel) que efetue, assim como a instalação e aluguer de telefone direto (caso se aplique).

TRANSPORTE DE LIXO

1. O transporte do lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário, devendo a mesma ser seletiva.

2. O adjudicatário deverá assegurar que o lixo produzido na cozinha fica devidamente acondicionado. É da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento. A limpeza da área de armazenamento de lixo é da exclusiva responsabilidade da escola.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1. Em tudo o omisso nas presentes condições gerais e técnicas observar-se-á o disposto no Decreto-Lei nº 18/2008 de 29 de Janeiro, com as alterações constantes da declaração de retificação nº18-A/2008 de 28 de Março e demais legislação legalmente aplicável.

ANEXO 5 – LISTA DE ALIMENTOS

(PRIVILEGIAR ALIMENTOS DE PRODUÇÃO REGIONAL)

CATEGORIAS

1. Carne/ Pescado (não aplicável para refeição vegetariana) / Ovos (aplicação condicionada[1]):

- Frango; perú; coelho; borrego; cabrito; porco; vaca.
- Ovo (ovo, clara de ovo).
- Fogonero; garoupa; pescada, espada, salmão; bacalhau; abrótea; perca; atum; paloco; granadeiro; vermelhão; dourada; maruca; solha; polvo; lulas.[2]

2. Cereais e derivados:

- Cereais (*aveia, arroz; trigo; milho; centeio; cevada; cevadinha; cuscuz)* e derivados (pão, massas alimentícias - *pevide, estrelinhas, letras, cuscuz, búzios, cotovelinhos, cotovelos, esparguete, espiral, lacinhos, macarrão, meada, riscada, tagliatelle, talharim*) de preferência integrais;
- Batata, batata doce, inhame, trigo sarraceno e pseudocereais como quinoa, amaranto, millet, etc.
- Farinha (milho, trigo, mandioca).

3. Leguminosas (frescas e/ou secas):

- Feijão (branco, catarino, encarnado, manteiga, preto, frade); grão de bico; favas; ervilhas (secas ou frescas); lentilha.

4. Derivados de leguminosas:

- Soja, seitan, tofu.

---

[1] Se ovo- ou ovolactovegetariano.

[2] O peixe panga não poderá ser fornecido por motivos que decorrem da sua difícil aceitação junto das crianças (sabor e cheiro acentuados).

5. Legumes/Hortícolas frescos (privilegiar legumes de produção regional e da época) ou congelados (na falta de frescos):

- Abóbora amarela; abóbora-menina-tenra; abóbora-menina-verde; aipo; boganga (abóbora gila); acelga; alface; agrião; alho francês; beterraba; beringela; cebola; cenoura; curgete, couves (brócolos, bruxelas, chinesa, coração de boi, flor, galega, lombarda, repolho, roxa); espinafres; espargo; feijão verde; nabo; pepino; pimpinela; pimento; rabanete; rúcula; tomate; macedónia de legumes (ervilha, feijão verde, cenoura, nabo).

6. Fruta (privilegiar fruta regional e da época):

- Banana; maçã; pêra; clementina, tangerina, pêra abacate; laranja; kiwi; pêssego; ananás/abacaxi; anona; ameixa; alperce; melão; melancia; papaia; morango; uva; cereja; manga, etc.

7. Frutos secos e/ou oleaginosos:

- Não podem ser fornecidos sob a forma salgada ou caramelizada.

8. Sementes (Facultativo):

- Linhaça, abóbora, chia, papoila, sésamo, girassol, etc.

9. Laticínios[3]/ alternativas vegetais:

- Leite ou bebida vegetal, iogurte/queijo (ou alternativas vegetais).

10. Gorduras:

- Azeite, cremes vegetais.

[3] Se lacto- ou ovolactovegetariano.

ANEXO 6 – REFEIÇÕES DESTINADAS A ADULTOS

CONSTITUIÇÃO DA REFEIÇÃO (CAPITAÇÕES)

- **SOPA**

  - Capitações idênticas ao descrito para crianças

  - Volume aproximado: 250 ml

- **PRATO**

Géneros Alimentícios	Quantidade (g/ml)	
Carne/Peixe/Moluscos (parte edível)[1]	120	
Massa/Arroz/Cuscuz	100	b)
Ervilhas Feijão/Favas/Grão[2]	60	b)
Batata	120	b)
Legumes/Hortaliça	150	
Azeite	10	

[1] Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras visíveis...)

[2] Quantidade prévia a demolhar

b) Selecionar apenas um dos alimentos ou combinar vários reduzindo as quantidades indicadas.

- **PÃO** (1 unidade – 50g)

- **FRUTA** (1 peça – peso mínimo: 150g)

ANEXO 7 – CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES | CRECHE

CARATERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES: COMPOSIÇÃO E CAPITAÇÕES

1. O adjudicatário obriga-se a fornecer, durante o período previsto e diariamente, 2 lanches (manhã e tarde) e 1 almoço.

2. A **composição dos lanches** deverá respeitar o seguinte:

2.1. **4-12 meses de idade**:

- Farinha láctea (até aos 6 meses sem glúten) ou papa de fruta

2.1.1. O adjudicatário deverá disponibilizar farinhas lácteas com variedade de sabores (maçã; pêra; banana; multifrutos; sabor standard, entre outros…). De acordo com a idade, as farinhas lácteas deverão ser dadas com a seguinte frequência:

- Até os 12 meses: 2-4 vezes/semana
- A partir dos 12 meses: 1-2 vezes/semana

2.1.2. As quantidades de farinha láctea deverão respeitar o seguinte:

- 4-6 meses de idade: 80g
- 6-12 meses de idade: 70g
- 12-24 meses de idade: 60g

2.1.3. As farinhas lácteas por já incluírem leite na sua composição deverão ser preparadas apenas com água. Por razões de diversidade de sabor, o adjudicatário deverá disponibilizar semanalmente o mínimo de 3 variedades (sabores distintos) de farinhas lácteas.

2.1.4. No sentido de ir ao encontro das preferências das crianças, sempre que solicitado pelo estabelecimento, o fornecimento de farinhas lácteas deverá incluir marcas distintas, até 20% do produto devido (ex: se 10 pacotes: 8 marca x, 2 marca y).

2.1.5. A papa de fruta deverá ser disponibilizada apenas ao lanche. A sua constituição deverá respeitar as seguintes especificações:

- Fruta: 100g + Bolacha (tipo Maria): 3-4 unidades + Iogurte Natural: ½ - 1 unidade*

* A empresa deverá garantir por criança o equivalente ao intervalo médio da quantidade referenciada.

2.2. **A partir dos 12 meses de idade** os lanches deverão combinar **2 constituintes** de acordo com as seguintes alternativas:

1 iogurte **ou** 1 copo de leite (M.G.)* **ou** 1 peça de fruta

+

4 bolachas (tipo Maria) **ou** ½ a 1(**) pão com manteiga ou queijo **ou** cereais (30g)

(*) O leite de vaca só poderá ser fornecido a partir dos 12 meses de idade, sem prejuízo do seu consumo não se efetivar por razões familiares e/ou clínicas (indicação pediátrica). Neste caso, o substituto é da responsabilidade dos encarregados de educação.

(**) A empresa deverá garantir obrigatoriamente a quantidade equivalente por criança ao intervalo médio das quantidades acima referenciadas (0,75). A distribuição deverá ser feita em função das necessidades, considerando ½ pão até os 36 meses de idade e 1 pão a partir dos 36 meses de idade.

3. LANCHE – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os cereais deverão fazer parte das ementas 1 vez por semana. Poderão ser flocos de aveia, trigo ou centeio. Em situações específicas (exemplo: intolerância ao glúten) poderá ser disponibilizada farinha maizena. O fornecimento de flocos de aveia deverá ser complementado com os seguintes alimentos: leite (200ml) ou iogurte (1 unid/criança) + fruta (50g).

3.2. O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: pão branco (tipo "*papo seco*") 2 dias por semana e pão tipo mistura/integral/cereais 3 dias por semana. Em função da aceitação,

recomenda-se um aumento da frequência de pão integral/mistura/cereais. O pão deverá ter uma capitação média unitária de 50g.

3.3. O iogurte sólido deverá ser fornecido 2 dias por semana. Só serão admitidas as variantes natural (sem açúcar) ou aroma. Até os 3 anos de idade só é admitida a variante natural. A partir desta idade poderá ser incluído o iogurte de aroma (máximo 1 vez por semana), no entanto, recomenda-se o iogurte natural em exclusivo.

3.4. O adjudicatário obriga-se a fornecer sumo natural de fruta e/ou vegetais (1 ou mais constituintes, isolados ou combinados entre si) diariamente para os Berçários. O sumo de fruta e/ou vegetais não poderá ter adição de açúcar e deverá ser disponibilizado ao lanche. A variedade do sumo de fruta e/ou vegetais só se poderá repetir após dois dias intercalares. A dose unitária será o equivalente a 100-120ml de sumo de fruta e/ou vegetais.

3.5. O fornecimento de sumo de fruta e/ou vegetais deverá ser complementado com bolachas ou pão.

3.6. A fruta deverá ser inicialmente crua (ralada ou esmagada) ou cozida. A fruta cozida limita-se à sobremesa do almoço (faixa etária adequada). A partir dos 12 meses de idade não deverá ser disponibilizada fruta cozida ou triturada (excepção: indicação médica). A fruta deverá ser disponibilizada diariamente ao lanche.

3.7. O queijo deverá ser meio-gordo (25-45% de matéria gorda) e com teor mínimo de sal. O uso de manteiga (sem sal) limita-se a crianças com mais de 3 anos e no máximo a 1 vez por semana.

3.8. Em acréscimo aos constituintes previstos para o lanche, pontualmente e sempre que solicitado pelo estabelecimento, o adjudicatário obriga-se a fornecer chá (ervas diversas). O chá não poderá conter adição de açúcar.

3.9. Não é autorizado o fornecimento do produto "sobremesa de banana" para crianças com idade inferior a 3 anos.

4. ALMOÇO

A **composição do <u>almoço</u>** deverá respeitar a seguinte tipologia:

4-8 meses	• Puré (com complemento de carne*) + fruta[1]
A partir dos 9 meses	• Sopa + prato (alternar carne/peixe) + fruta

* Limita-se às crianças que iniciam a sua introdução, deverá variar entre 10-20g.

[1] A fruta deverá variar entre maçã, banana, pêra (pêra abacate, somente na época).

5. Devem ser observados os seguintes requisitos:

CAPITAÇÕES GERAIS

- **SOPA**

SOPA	***CAPITAÇÃO MÉDIA COZINHADA***
CAPITAÇÃO (*PARTE EDÍVEL EM CRU*) 400 a 500 ml de água 180g de hortaliças e legumes 31g de Batata/batata doce/inhame/leguminosas frescas ou ultracongeladas <u>ou</u> 9g de Arroz/massa/leguminosas secas* 1g de azeite	200 a 250ml de sopa

Notas: A introdução de legumes/hortaliças deve ser gradual. Espinafres, agrião, nabiças e beterraba devem ser incluídos após os 12 meses de idade. Introdução das leguminosas a partir dos 11 meses.

Para a confecção da sopa dos 4-8 meses deverão ser reforçadas as capitações acima indicadas. Não utilizar sal de adição até os 12 meses de idade.

- **PRATO**

PRATO CAPITAÇÃO (*PARTE EDÍVEL EM CRU*)	*CAPITAÇÃO MÉDIA COZINHADA* CRECHE	 JARDIM DE INFÂNCIA
40-50g de carne/pescado ou 56g de ovo ou 110-130g de leguminosas frescas ou congeladas ou 40g de leguminosas secas	30g de carne/pescado ou 110g de leguminosas	40g de carne/pescado ou 130g de leguminosas
80-100g de hortaliças e legumes	60	80
60-70g de batata/batata doce/inhame/leguminosas frescas ou ultracongeladas ou 10-20g de arroz/massa ou leguminosas secas*	50g de arroz/massa/ leguminosas	60g de arroz/massa/ leguminosas
3 a 5g de azeite		

* Outras alternativas: flocos de aveia/ cevada/ centeio/ cevadinha/ quinoa/ millet/ farinha de cereais (sopa – 9g; guarnição - 2g) ou castanha/mandioca (sopa – 20g; guarnição - 30g) ou milho doce (guarnição – 80g).

Nota: A quantidade de carne/peixe com complemento para a sopa não deverá ultrapassar 20g. A empresa deverá garantir obrigatoriamente a quantidade equivalente por criança ao intervalo médio das quantidades acima referenciadas, considerando a progressão crescente e gradual entre 1 a 3 anos de idade. A partir dos 36 meses de idade 40-60g/criança (capitação média cozinhada).

ESPECÍFICAS

- **HORTÍCOLAS**

HORTÍCOLAS (PRATO)	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)* CRECHE	 JARDIM DE INFÂNCIA
Hortícolas preparados (frescos ou congelados)	100	80	101
Abóbora (polpa)	65	80	101
Aipo (inteiro/folha)	90/50	80	101
Acelga (folha)	34	80	101
Agrião	52	80	101
Alface/Alface frisada	57/96	80	101
Alho francês (inteiro/talo)	90/56	80	101
Beringela	96	80	101
Beterraba (raiz/folhas)	47/75	80	101
Brócolos (inteiro)	90	80	101

Cebola	89	80	101
Cenoura	82	80	101
Pimpinela	95	80	101
Cogumelos	100	80	101
Couve branca/repolho	75	80	101
Couve chinesa	90	80	101
Couve coração	95	80	101
Couve galega	55	80	101
Couve portuguesa	75	80	101
Couve penca	63	80	101
Couve roxa	80	80	101
Couve de bruxelas	80	80	101
Couve flor (inteira)	90	80	101
Couve lombarda	93	80	101
Curgete (com casca, retiradas as extremidades)	95	80	101
Espinafres	60	80	101
Feijão verde	95	80	101
Macedónia de legumes (ultracongelada) (ervilha, feijão verde, cenoura, nabo)	100	80	101
Nabo (raiz, tirada a casca)	79	80	101
Pepino	64	80	101
Pimento	71	80	101
Rabanete (polpa)	68	80	101
Rúcula	96	80	101
Rebentos de soja	100	20	42
Tomate	85	80	101
Tomate (pelado)	100	80	101

Nota: Para a sopa a capitação (*per capita, pós preparação em cru*) indicada para os hortícolas acima descritos é de 180g (ambas as valências).

- **GUARNIÇÕES**

PRATO	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Arroz	10	20
Batata	60	72
Batata (sem casca)	60	72
Batata doce	60	72
Farinha (ex: trigo, milho, mandioca)	10	20
Inhame	60	69
Mandioca	30	44
Massa alimentícia	10	20
Millet	10	20
Quinoa	10	20

- **LEGUMINOSAS**

PRATO (*equivalentes energéticos de cereais e derivados, tubérculos*)	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Ervilha (fresca ou ultracongelada)	60	76
Fava (fresca ou ultracongelada)	60	76
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) fresco	60	76
Fava (seca)	15	24
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) seco	15	24
Grão de bico seco	15	24
Lentilha (seca)	15	24
Soja (granulada seca)	15	24

- **CARNES / PESCADO / OVOS**

CARNES	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
		CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Carnes preparadas	100	39	49
Borrego (perna/costeleta)	62	62	77
Cabrito (peito ou perna)	75	50	62
Frango (inteiro com pele)	77	46	57
Frango (inteiro sem pele)	64	49	61

Frango (bife)	100	39	49
Frango (perna/coxa)	75	48	59
Frango (peito)	86	43	54
Peru (bife)	100	39	49
Peru (perna/coxa)	77	46	57
Peru (peito)	75	50	62
Porco (costeleta)	74	53	66
Porco (lombo)	98	37	47
Vaca (lombo, rabadilha, pojadouro)	100	38	47
Vaca (alcatra)	83	45	56
Vaca (bife)	92	42	53

PESCADO	***PARTE EDÍVEL (%)***	**Capitação (g)** *(pós preparação em cru)*	
		CRECHE	**JARDIM DE INFÂNCIA**
Pescado preparado	100	39	49
Peixe à posta	80	49	61
Peixe em filete/lombo	100	39	49
Moluscos e cefalópodes preparados	100	39	49
Lulas	69	49	61
Polvo	74	46	58
Atum em conserva	100	39	49
Barras de pescado	100	39	49
Bacalhau salgado seco	80	40	50
Bacalhau demolhado	80	49	61
Bacalhau demolhado (ucg)	80	49	61
Bacalhau migas salgado seco	100	31	39
Bacalhau migas ucg	100	39	49

OVO	***PARTE EDÍVEL (%)***	**Capitação (g/ml)** *(pós preparação em cru)*	
		CRECHE	**JARDIM DE INFÂNCIA**
Ovo em natureza inteiro	88	30 (½ ovo)	56
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	100	30	56

PRATO (*equivalentes proteicos de carnes, pescado, ovos*)	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
	CRECHE	JARDIM DE INFÂNCIA
Ervilha (fresca ou ultracongelada)	106	131
Fava (fresca ou ultracongelada)	106	131
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) fresco	106	131
Fava (seca)	33	41
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) seco	33	41
Grão de bico seco	33	41
Lentilha (seca)	33	41
Derivados de leguminosas:		
Soja (granulada seca)	33	41
Seitan	33	41
Tofu	94	116

- **CONDIMENTOS**

Ervas Aromáticas	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*
Salsa	75	0,6-1,0
Coentros	90	0,6-1,0
Hortelã	75	0,6-1,0
Alecrim	95	0,1
Segurelha	100	0,1
Tomilho	100	0,1
Louro	95	0,1
Manjerona/Manjericão	90	0,1
Cebolinho	100	0,6-1,0
Orégãos	100	0,1

Especiarias	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*
Alho	1,0-1,5
Canela	0,1
Baunilha	0,1
Pimentão doce	0,1
Salsa	0,6-1,0
Coentros	0,6-1,0
Hortelã	0,6-1,0

	0,6-1,0

SAL* **(SOB A FORMA DE SAL IODADO)**	**Capitação (g/ml)** *(pós preparação em cru)*	
	CRECHE	**JARDIM DE INFÂNCIA**
Sal – para conduto	0,1	0,1
Sal – para guarnição	0,1	0,1
Sal – para hortícolas	-	-

* Apenas após os 12 meses de idade.

OUTROS (TEMPERO)	**Capitação (g/ml)** *(pós preparação em cru)*	
	CRECHE	**JARDIM DE INFÂNCIA**
Laranja	5	10
Limão	5	10

- **FRUTA**

FRUTA	***PARTE EDÍVEL (%)***	**CAPITAÇÃO (*PESO BRUTO PER CAPITA*)**	
		CRECHE	**JARDIM DE INFÂNCIA**
Alperce	76	140	160
*Ameixa	95	140	160
Ananás/abacaxi	68	140	160
Banana	59	140	160
*Cereja	84	140	160
*Citrinos			
1. Laranja	69		
2. Tangerinas/mandarina	72	140	160
3. Clementinas	75		
*Maçã; kiwi, Anona	80	140	160
*Morango	96	140	160
*Pêra	78	140	160
Pêra abacate	-	140	160
*Pêssego	76	140	160
*Uvas	86	140	160
Melão, Melancia	53	140	160
Meloa	59	140	160
Papaia	63	140	160
Manga	68	140	160

Os frutos deverão respeitar as "Normas de Qualidade" definidas pela legislação vigente bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

6. CONSTITUIÇÃO DOS ALMOÇOS

6.1. Refeição com proteína animal: a carne deverá ser introduzida a partir dos 5 meses, preferencialmente magra (borrego, frango, peru). A carne de porco só deverá ser incluída após os 12 meses. Aos 9 meses poderá introduzir o peixe e a gema de ovo.

6.2. A introdução de alimentos deverá ser sempre feita de acordo com recomendação médica. Nestes termos, e salvo indicação contrária, após os 12 meses de idade poderão ser incluídos os seguintes alimentos: clara de ovo; leite de vaca; citrinos (laranja…); frutos silvestres (morangos…). Moluscos (lulas, polvo…) e alguns peixes (designadamente atum, cavala) não deverão ser introduzidos antes dos 24 meses.

6.3. Poderá ser disponibilizado cerca de 20g de pão ao almoço (por criança), apenas para as crianças que estejam a iniciar a aprendizagem autónoma do "ato de comer". Nestas situações, o pão poderá constituir um auxiliar para colocar os alimentos em paralelo com a introdução gradual dos diversos utensílios (colher, garfo e faca). A inclusão deste complemento ficará ao critério do estabelecimento. O adjudicatário não poderá alterar o preço unitário da refeição em função deste fornecimento.

6.4. É importante incentivar gradualmente a introdução de alimentos com aspeto, consistência e textura sólida. Assim, a partir dos 12 meses deverão ser respeitadas as seguintes especificações:

6.4.1. A sopa deverá incluir, diariamente, 2 ou mais ingredientes não triturados. É admissível a introdução gradual da sopa com ingredientes inteiros. Nesse sentido, a empresa em parceria com a Direção do Estabelecimento, deverá articular a frequência/tipo e número de ingredientes que considere mais viável.

6.4.2. Carnes ou peixes, picados ou desfiados, no máximo 3 vezes por semana até os 3 anos de idade. A partir dos 3 anos só é permitido 1 vez por semana. Ovo limita-se a 2 vezes por mês.

6.4.3. Para crianças até os 3 anos de idade, nos dias em que a preparação não inclui picados ou desfiados, deverão ser preparados cozidos ou estufados o que irá facilitar a mastigação e ingestão.

6.4.4. As leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, lentilhas) devem constar das sopas e pratos principais 2 e 1 dia por semana, respetivamente. No prato recomenda-se, por exemplo, como acompanhamento "arroz ou massa ou batata" os quais poderão facilitar a introdução e aceitação de um novo alimento e cobrir as necessidades nutricionais na eventualidade de total recusa.

6.4.5. A presença de leguminosas no prato é fundamental (mesmo se existir recusa no início). Gradualmente a criança habituar-se-á à cor, forma e aspeto, fatores essenciais para que venham a constituir um grupo de alimentos naturalmente presente no dia-a-dia alimentar.

6.4.6. O plano de ementas mensal terá que incluir as seguintes variedades de feijão: branco; catarino; encarnado; manteiga; preto e frade. Lentilhas (sopa ou prato), favas, grão e cevadinha (ou trigo) deverão fazer parte da constituição das ementas no mínimo 1 vez por mês.

6.5. SOPA

6.5.1. As sopas não poderão ter carne/peixe/ovo (exceção: fase de introdução de alimentos) para se integrarem como elemento comum em ambos os tipos de refeição disponibilizados (refeição com e sem proteína animal).

6.5.2. As sopas constituintes do plano mensal de ementas terão que apresentar composição distinta de alimentos. A constituição diária da sopa deverá ser, obrigatoriamente à base

de legumes/hortícolas. O adjudicatário não deverá repetir a mesma sopa durante o mês. É permitida canja **ou** sopa de peixe (no máximo uma vez por mês) desde que respeitadas as capitações descritas. Nesta circunstância, deverá o adjudicatário proceder às adaptações necessárias (ou disponibilizar uma sopa alternativa) para a salvaguarda da ementa vegetariana.

6.5.4. Apenas é permitida a utilização do azeite como gordura de adição (a utilizar em cru).

6.5.5. O adjudicatário obriga-se a traduzir as capitações descritas para a sopa num volume *per capita* variável entre 200-250ml (mínimo), possibilitando a repetição da sopa (a quem o deseje). Este volume apenas poderá ser inferior nos casos em que exista uma indicação expressa por parte da Direção do Estabelecimento.

6.6. PRATO

REFEIÇÃO COM PROTEÍNA ANIMAL:

- **CARNE/PESCADO/OVO**

6.6.1.A frequência de carne e peixe é de 2 a 3 dias por semana, alternadamente (50%). Esta frequência só poderá ser alterada nos dias em que o ovo faça parte da constituição das ementas. Ovo limita-se a 2 vezes por mês. O tipo de peixe e carne não poderá se repetir durante a mesma semana e a variedade deverá estar de acordo com o anexo 5. O tipo de peixe/moluscos apenas se poderá repetir 1 vez por mês.

6.6.2. As ementas deverão incluir lulas ou polvo 1 vez por mês alternadamente (a partir dos 25-36 meses de idade, após indicação médica). Atum limita-se a 1 vez por mês.

6.6.3.Durante a semana o adjudicatário deverá disponibilizar carne branca e vermelha ou apenas carne branca. Na distribuição mensal as carnes brancas terão que ser disponibilizadas com maior frequência que as carnes vermelhas (60% versus 40%). O tipo de carne apenas se poderá repetir 1 vez por mês.

REFEIÇÃO VEGETARIANA:

6.6.4. O adjudicatário deverá substituir a proteína animal por equivalente em conformidade com as alternativas alimentares indicadas no anexo 5 (lista de alimentos) e as capitações acima descritas.

6.6.5. Na medida do possível, a opção vegetariana deverá incluir a matéria prima da ementa do dia (sem proteína animal).

- **ACOMPANHAMENTO**

6.6.4.Os fornecedores de hidratos de carbono, designadamente cereais, derivados e tubérculos (exemplo: arroz, massa, batata, cuscuz…) não se poderão repetir em dias seguidos.

6.6.5.A constituição das ementas deverá incluir a batata-doce (na sopa ou prato) e o cuscuz (preparado que resulta da sêmola de cereais). O cuscuz deverá constituir um complemento alternativo à batata, massa ou arroz (incluir 1 vez por mês). A batata-doce terá que constar das ementas 2 vezes por mês. Na época em que a batata-doce se encontra a preços elevados poderá a empresa substituir por outro alimento.

6.6.6.O arroz deverá ser do tipo carolino o qual, por ser menos refinado, apresenta maior valor nutricional que o arroz agulha. O arroz carolino tem também a característica de absorver o paladar dos ingredientes ou alimentos com os quais é cozinhado, tornando-se ideal para a confeção de pratos tipicamente portugueses. O adjudicatário poderá ainda optar pelo arroz vaporizado.

6.6.7. As ementas deverão incluir milho cozido 1 vez por mês.

6.6.8.As ementas terão que incluir obrigatória e diariamente legumes (crus ou cozidos) para além dos constituintes de determinados pratos (exemplo: "*arroz de cenoura*" ou

"*macedónia de uma jardineira*"). O mesmo legume/hortícola só poderá constar da ementa (prato) após 2 dias intercalares.

- **6.7. SOBREMESA**

6.7.1. A fruta que constitui diariamente a sobremesa do almoço não poderá se repetir durante a mesma semana. Nos dias em que é também disponibilizada fruta ao lanche, esta terá que ser de variedade distinta da constituinte do almoço. A fruta deverá ser variada e da época (de acordo com o anexo 5). O adjudicatário obriga-se a fornecer, no mínimo, 4 variedades de fruta na semana.

6.7.2. Não são permitidas sobremesas doces.

6.8. BEBIDA

6.8.1. Água é a única bebida permitida. O adjudicatário deverá promover o seu consumo disponibilizando ao almoço e respetivos lanches.

6.9. CAPITAÇÕES

6.9.1. Desde que acordado com a Direção da Escola e sem prejuízo das quantidades definidas em caderno de encargos, as capitações a colocar nos pratos devem ser dimensionadas a fim de evitar o desperdício, abrindo-se em complemento, para todas e quaisquer crianças e alunos, a possibilidade de repetição da sopa (ou do prato se a sopa tiver sido normalmente consumida).

6.9.2. Em caso de não acordo com a Direção da Escola sobre o procedimento acima indicado, as capitações serão as definidas em caderno de encargos.

6.9.3. Sempre que solicitado (casos em que a criança quer repetir), o adjudicatário deverá assegurar o reforço das quantidades descritas garantindo, deste modo e em qualquer circunstância, a satisfação das necessidades alimentares das crianças.

ANEXO 8 – CONSTITUIÇÃO DAS REFEIÇÕES | PRÉ-ESCOLAR E 1º CICLO

CARATERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES: COMPOSIÇÃO E CAPITAÇÕES

1. O adjudicatário obriga-se a fornecer, durante o período previsto e diariamente, 2 lanches (manhã e tarde) e 1 almoço.

2. A composição dos **lanches** deverá incluir a combinação de 2 constituintes, de acordo com as seguintes alternativas:

1 iogurte **ou** 1 copo de leite simples (M.G.) **ou** 1 peça de fruta

+

6 bolachas (tipo Maria) **ou** 1 pão com complemento (manteiga ou queijo ou sobremesa de banana) **ou** cereais (tipo *corn-flakes*, muesly ou flocos de aveia) **ou** frutos secos

3. LANCHE – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. O pão deverá respeitar obrigatoriamente o seguinte: pão branco (tipo "*papo seco*") 2 dias por semana e pão tipo mistura/integral/cereais 3 dias por semana. Em função da aceitação, recomenda-se um aumento da frequência de pão integral/mistura/cereais. O pão deverá ter uma capitação média unitária de 50g.

3.2. O fornecimento de pão com manteiga limita-se a 1x/semana. A frequência de bolachas limita-se, no máximo, a 2 lanches por semana.

3.3. O iogurte sólido deverá ser fornecido 2 dias por semana. Só serão admitidas as variantes natural ou aroma (ambas sem adição de açúcar). Recomenda-se o iogurte natural em exclusivo. O fornecimento de iogurte de aroma limita-se a 1 vez por semana.

3.4. A constituição dos lanches terá que contemplar obrigatoriamente o fornecimento diário de leite meio-gordo (UHT), simples, sem adição de açúcar ou outros aditivos.

3.5.O queijo deverá ser meio-gordo (25-45% de matéria gorda) e com teor mínimo de sal. O queijo deverá constar dos lanches no mínimo 3 vezes/semana.

3.6.O plano semanal de lanches deverá contemplar o fornecimento de sandes com legumes (constituição 1 a 2 legumes: capitação total – 25g) ou fruta (exemplo: pão com banana). Os legumes deverão variar entre: tomate, alface, cenoura, pepino, etc... A frequência de fornecimento deverá ser adaptada ao nível de aceitação das crianças. O pão com banana deverá ser combinado com leite.

3.7.O tipo de legumes constituinte das sandes apenas poderá se repetir 1x/semana e não poderá coincidir com os legumes/hortícolas do almoço do dia. A combinação dos constituintes das sandes deverá ser articulada em conjunto com a direção do estabelecimento no sentido de potenciar a melhor aceitação pelos alunos. A combinação de pão + legume + queijo está limitada a 2x/mês. O fornecimento de pão + legume + manteiga, a se verificar, limita-se a 1x/mês.

3.8. O adjudicatário obriga-se a disponibilizar fruta ao lanche 3x/semana (em dias distintos). De acordo com o ponto 2, a fruta (fresca e da época) poderá ser combinada com bolacha ou pão + complemento.

3.9. Integrado na estratégia regional de promoção dos produtos regionais desenvolvida pela Direção Regional de Agricultura, poderá o adjudicatário fornecer o produto sobremesa de banana. Este produto só poderá ser integrado ao lanche, com a frequência máxima de uma vez de 15 em 15 dias. A inclusão deste produto deverá ser feita de forma a facilitar a aceitação pelas crianças, de acordo com as seguintes alternativas:

- Pão com manteiga: substituir por pão barrado apenas com sobremesa de banana.
- Pão com queijo: poderá incluir (com o queijo) a sobremesa de banana “barrada”.
- Iogurte de aroma (apenas para os estabelecimentos que o disponibilizam): substituir por iogurte natural misturado com um pouco de sobremesa de banana.

3.10. O fornecimento de cereais (tipo *corn-flakes*, muesly ou flocos de aveia) limita-se a 1x/semana (20 a 30g/criança).

4. ALMOÇO

A **composição do almoço** deverá respeitar a seguinte tipologia:

Sopa + Prato + Fruta

4.1. Devem ser observados os seguintes requisitos:

CAPITAÇÕES GERAIS

- **SOPA**

SOPA	***CAPITAÇÃO MÉDIA COZINHADA***	
CAPITAÇÃO (*PARTE EDÍVEL EM CRU*)	**3-6 ANOS**	**6-10 ANOS**
400 a 500 ml de água 180g de hortaliças e legumes 31g de Batata/batata doce/inhame/leguminosas frescas ou ultracongeladas ou 9g de Arroz/massa/leguminosas secas* 1g de azeite (Opcional: 0,1g de sal quantidade máxima)	200 a 250ml de sopa	

Carnes/Pescado para caldo (ex: pescada) ou ave para canja (ex: peito de frango, galinha, peru): *capitação per capita, pós-preparação em cru* – 12 a 15g

- **PRATO**

PRATO	***CAPITAÇÃO MÉDIA COZINHADA***	
CAPITAÇÃO (*PARTE EDÍVEL EM CRU*)	**3-6 ANOS**	**6-10 ANOS**
50 a 110g de carne/pescado ou 56-66g de ovo ou 130 a 155g de leguminosas frescas ou congeladas ou 40 a 50gde leguminosas secas	40-60g de carne/pescado ou 130 g de leguminosas	70-100g de carne/pescado ou 155 g de leguminosas
100-120g de hortaliças e legumes	80	100
70-110g de batata/batata doce/inhame/leguminosas frescas ou ultracongeladas ou	65g de arroz/massa/ leguminosas	95g de arroz/massa/ leguminosas

20 a 30g de arroz/massa ou leguminosas secas*
3 a 5g de azeite

* Outras alternativas: flocos de aveia/ cevada/ centeio/ cevadinha/ quinoa/ millet/ farinha de cereais (sopa – 9g; guarnição - 30g) ou castanha/mandioca (sopa – 20g; guarnição - 30g) ou milho doce (guarnição - 80 a 120g).

Nota: Para os alunos dos 3º/4º anos de escolaridade deverá ser considerada a capitação máxima indicada para carne/pescado.

ESPECÍFICAS

- **HORTÍCOLAS**

HORTÍCOLAS (PRATO)	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
		3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Hortícolas preparados (frescos ou congelados)	100	101	126
Abóbora (polpa)	65	101	126
Aipo (inteiro/folha)	90/50	101	126
Acelga (folha)	34	101	126
Agrião	52	101	126
Alface/Alface frisada	57/96	101	126
Alho francês (inteiro/talo)	90/56	101	126
Beringela	96	101	126
Beterraba (raiz/folhas)	47/75	101	126
Brócolos (inteiro)	90	101	126
Cebola	89	101	126
Cenoura	82	101	126
Pimpinela	95	101	126
Cogumelos	100	101	126
Couve branca/repolho	75	101	126
Couve chinesa	90	101	126
Couve coração	95	101	126
Couve galega	55	101	126
Couve portuguesa	75	101	126
Couve penca	63	101	126
Couve roxa	80	101	126
Couve de bruxelas	80	101	126
Couve flor (inteira)	90	101	126
Couve lombarda	93	101	126
Curgete (com casca, retiradas as extremidades)	95	101	126

Espinafres	60	101	126
Feijão verde	95	101	126
Macedónia de legumes (ultracongelada) (ervilha, feijão verde, cenoura, nabo)	100	101	126
Nabo (raiz, tirada a casca)	79	101	126
Pepino	64	101	126
Pimento	71	101	126
Rabanete (polpa)	68	101	126
Rúcula	96	101	126
Rebentos de soja	100	42	53
Tomate	85	101	126
Tomate (pelado)	100	101	126

Nota: Para a sopa a capitação (*per capita, pós preparação em cru*) indicada para os hortícolas acima descritos é de 180g (ambas as faixas etárias).

- **GUARNIÇÕES**

PRATO	**Capitação (g)** *(pós preparação em cru)*	
	3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Arroz	20	30
Batata	72	109
Batata (sem casca)	72	109
Batata doce	72	109
Farinha (ex: trigo, milho, mandioca)	20	30
Inhame	69	105
Mandioca	44	67
Massa alimentícia	20	30
Millet	20	30
Quinoa	20	30

- **LEGUMINOSAS**

PRATO (*equivalentes energéticos de cereais e derivados, tubérculos*)	**Capitação (g)** *(pós preparação em cru)*	
	3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Ervilha (fresca ou ultracongelada)	76	116
Fava (fresca ou ultracongelada)	76	116
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) fresco	76	116
Fava (seca)	24	36
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) seco	24	36
Grão de bico seco	24	36
Lentilha (seca)	24	36
Soja (granulada seca)	24	36

- **CARNES / PESCADO / OVOS**

CARNES	***PARTE EDÍVEL (%)***	**Capitação (g)** *(pós preparação em cru)*	
		3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Carnes preparadas	100	49	59
Borrego (perna/costeleta)	62	77	92
Cabrito (peito ou perna)	75	62	74
Frango (inteiro com pele)	77	57	68
Frango (inteiro sem pele)	64	61	73
Frango (bife)	100	49	59
Frango (perna/coxa)	75	59	70
Frango (peito)	86	54	65
Peru (bife)	100	49	59
Peru (perna/coxa)	77	57	68
Peru (peito)	75	62	74
Porco (costeleta)	74	66	79
Porco (lombo)	98	47	57
Vaca (lombo, rabadilha, pojadouro)	100	47	56
Vaca (alcatra)	83	56	67
Vaca (bife)	92	53	64

PESCADO	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
		3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Pescado preparado	100	49	59
Peixe à posta	80	61	73
Peixe em filete/lombo	100	49	59
Moluscos e cefalópodes preparados	100	49	59
Lulas	69	61	73
Polvo	74	58	70
Atum em conserva	100	49	59
Barras de pescado	100	49	59
Bacalhau salgado seco	80	50	60
Bacalhau demolhado	80	61	73
Bacalhau demolhado (ucg)	80	61	73
Bacalhau migas salgado seco	100	39	47
Bacalhau migas ucg	100	49	59

OVO	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g/ml) *(pós preparação em cru)*	
		3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Ovo em natureza inteiro	88	56	66
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	100	56	66

PRATO (*equivalentes proteicos de carnes, pescado, ovos*)	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*	
	3-6 ANOS	**6-10 ANOS**
Ervilha (fresca ou ultracongelada)	131	156
Fava (fresca ou ultracongelada)	131	156
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) fresco	131	156
Fava (seca)	41	49
Feijão (ex: branco, vermelho, preto, frade) seco	41	49
Grão de bico seco	41	49
Lentilha (seca)	41	49
Derivados de leguminosas:		
Soja (granulada seca)	41	49
Seitan	41	49
Tofu	116	138

- **CONDIMENTOS**

Ervas Aromáticas	*PARTE EDÍVEL (%)*	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*
Salsa	75	0,6-1,0
Coentros	90	0,6-1,0
Hortelã	75	0,6-1,0
Alecrim	95	0,1
Segurelha	100	0,1
Tomilho	100	0,1
Louro	95	0,1
Manjerona/Manjericão	90	0,1
Cebolinho	100	0,6-1,0
Orégãos	100	0,1

Especiarias	Capitação (g) *(pós preparação em cru)*
Alho	1,0-1,5
Gengibre	0,3-0,6
Canela	0,1
Caril	0,1
Colorau	0,1

SAL (SOB A FORMA DE SAL IODADO)	Capitação (g/ml) *(pós preparação em cru)*	
	3-6 ANOS	6-10 ANOS
Sal – para conduto	0,1	0,1
Sal – para guarnição	0,1	0,1
Sal – para hortícolas	-	-

OUTROS (TEMPERO)	Capitação (g/ml) *(pós preparação em cru)*	
	3-6 ANOS	6-10 ANOS
Laranja	10	10
Limão	10	10

- **FRUTA**

FRUTA	*PARTE EDÍVEL (%)*	CAPITAÇÃO (*PESO BRUTO PER CAPITA*)	
		3-6 ANOS	6-10 ANOS
Alperce	76	160	160
*Ameixa	95	160	160
Ananás/abacaxi	68	160	160
Banana	59	160	160
*Cereja	84	160	160
*Citrinos			
3. Laranja	69	160	160
4. Tangerinas/mandarina	72		
5. Clementinas	75		
*Maçã; kiwi, Anona	80	160	160
*Morango	96	160	160
*Pêra	78	160	160
Pêra abacate	-	160	160
*Pêssego	76	160	160
*Uvas	86	160	160
Melão, Melancia	53	160	160
Meloa	59	160	160
Papaia	63	160	160
Manga	68	160	160

Os frutos deverão respeitar as "Normas de Qualidade" definidas pela legislação vigente bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

5. CONSTITUIÇÃO DOS ALMOÇOS

5.1. As leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, lentilhas) devem constar das sopas e pratos principais 2 e 1 dia por semana, respetivamente.

5.2. O plano de ementas mensal terá que incluir as seguintes variedades de feijão: branco; catarino; encarnado; manteiga; preto e frade. Lentilhas (sopa ou prato), favas, grão e cevadinha (ou trigo) deverão fazer parte da constituição das ementas no mínimo 1 vez por mês.

5.3. SOPA

5.3.1. As sopas não poderão ter carne/peixe/ovo para se integrarem como elemento comum em ambos os tipos de refeição disponibilizados (refeição com e sem proteína animal).

5.3.2.As sopas constituintes do plano mensal de ementas terão que apresentar composição distinta de alimentos. A constituição diária da sopa deverá ser, obrigatoriamente à base de legumes/hortícolas. O adjudicatário não deverá repetir a mesma sopa durante o mês. A sopa deverá incluir, diariamente, dois ou mais ingredientes não triturados. É admissível a introdução gradual da sopa com ingredientes inteiros. Nesse sentido, a empresa em parceria com a Direção do Estabelecimento, deverá articular a frequência/tipo e número de ingredientes que considere mais viável.

5.3.3.É permitida canja **ou** sopa de peixe (no máximo uma vez por mês) desde que respeitadas as capitações descritas. Nesta circunstância, deverá o adjudicatário proceder às adaptações necessárias (ou disponibilizar uma sopa alternativa) para a salvaguarda da ementa vegetariana.

5.3.4. Apenas é permitida a utilização do azeite como gordura de adição, a utilizar em cru.

5.3.5. O adjudicatário obriga-se a traduzir as capitações descritas para a sopa num volume *per capita* variável entre 200-250ml (mínimo), possibilitando a repetição da sopa (a quem o deseje). Este volume apenas poderá ser inferior nos casos em que exista uma indicação expressa por parte da Direção do Estabelecimento.

5.4. PRATO

REFEIÇÃO COM PROTEÍNA ANIMAL:

- **CARNE/PESCADO/OVO**

5.4.1.A frequência de carne e peixe é de 2 a 3 dias por semana, alternadamente (50%). Esta frequência só poderá ser alterada nos dias em que o ovo faça parte da constituição das ementas. Ovo limita-se a 2 vezes por mês.

5.4.2.O tipo de peixe e carne não poderá se repetir durante a mesma semana e a variedade deverá estar de acordo com o anexo 5. A inclusão de carne ou peixe picado ou desfiado só poderá constar da ementa uma vez por semana. O tipo de peixe/moluscos apenas se poderá repetir 1 vez por mês. Poderão ser fornecidos douradinhos de peixe – máximo 1 vez por mês (confeção no forno).

5.4.3.As ementas deverão incluir lulas ou polvo 1 vez por mês (alternado). Atum limita-se a 1 vez por mês.

5.4.4.Durante a semana o adjudicatário deverá disponibilizar carne branca e vermelha ou apenas carne branca. Na distribuição mensal as carnes brancas terão que ser disponibilizadas com maior frequência que as carnes vermelhas (60% versus 40%). O tipo de carne apenas se poderá repetir 1 vez por mês.

REFEIÇÃO VEGETARIANA:

5.4.5. O adjudicatário deverá substituir a proteína animal por equivalente em conformidade com as alternativas alimentares indicadas no anexo 5 (lista de alimentos) e as capitações acima descritas.

5.4.6. Na medida do possível, a opção vegetariana deverá incluir a matéria prima da ementa do dia (sem proteína animal).

- **ACOMPANHAMENTO**

5.4.5.Os fornecedores de hidratos de carbono, designadamente cereais e derivados e tubérculos (exemplo: arroz, massa, batata, cuscuz…) não se poderão repetir em dias seguidos.

5.4.6.A constituição das ementas deverá incluir a batata-doce (na sopa ou prato) e o cuscuz (preparado que resulta da sêmola de cereais). O cuscuz deverá constituir um complemento alternativo à batata, massa ou arroz (incluir 1 vez por mês). A batata-doce

deverá constar das ementas 2 vezes por mês. Na época em que a batata-doce se encontra a preços elevados poderá a empresa substituir por outro alimento.

5.4.7. O arroz deverá ser do tipo carolino o qual, por ser menos refinado, apresenta maior valor nutricional que o arroz agulha. O arroz carolino tem também a característica de absorver o paladar dos ingredientes ou alimentos com os quais é cozinhado, tornando-se ideal para a confecção de pratos tipicamente portugueses. O adjudicatário poderá ainda optar pelo arroz vaporizado.

5.4.8. As ementas deverão incluir milho cozido 1 vez por mês.

5.4.9. As ementas terão que incluir obrigatória e diariamente legumes (crus ou cozidos) para além dos constituintes de determinados pratos (exemplo: "*arroz de cenoura*" ou "*macedónia de uma jardineira"*). O mesmo legume/hortícola só poderá constar da ementa (prato) após 2 dias intercalares.

- **5.5. SOBREMESA**

5.5.1. A fruta que constitui diariamente a sobremesa do almoço não poderá se repetir durante a mesma semana. Nos dias em que é também disponibilizada fruta ao lanche, esta terá que ser de variedade distinta da constituinte do almoço. A fruta deverá ser variada e da época (de acordo com o anexo 5). O adjudicatário obriga-se a fornecer, no mínimo, 4 variedades de fruta na semana.

5.5.2. Não são permitidas sobremesas doces com exceção da gelatina (origem vegetal) que se limita a 1x/mês.

5.6. BEBIDA

5.6.1. Água é a única bebida permitida. O adjudicatário deverá promover o seu consumo disponibilizando ao almoço e respetivos lanches.

5.7. CAPITAÇÕES

5.7.1. Desde que acordado com a Direção da Escola e sem prejuízo das quantidades definidas em caderno de encargos, as capitações a colocar nos pratos devem ser dimensionadas a fim de evitar o desperdício, abrindo-se em complemento, para todas e quaisquer crianças e alunos, a possibilidade de repetição da sopa (ou do prato se a sopa tiver sido normalmente consumida).

5.7.2. Em caso de não acordo com a Direção da Escola sobre o procedimento acima indicado, as capitações serão as definidas em caderno de encargos.

5.7.3.Sempre que solicitado (casos em que a criança quer repetir), o adjudicatário deverá assegurar o reforço das quantidades descritas garantindo, deste modo e em qualquer circunstância, a satisfação das necessidades alimentares das crianças.

ANEXO 4 - LOTES (QUADRO GERAL) | DADOS ANUAIS

Notas Gerais:

1) O número de alunos e de dias é estimado (sujeito a pontuais alterações).

2) Para a análise do NRE (indicado abaixo) e cálculo do valor da proposta a apresentar, considerar o seguinte exemplo: Se NRE=100, significa 100 almoços + 200 lanches).

3) Em qualquer das situações abaixo indicadas, o transporte de refeições não compete ao adjudicatário.

4) Os concorrentes deverão proceder neste mapa, APENAS, ao preenchimento das colunas referentes aos Preços Unitários (PU) do almoço e lanche.

5) O P.U. do lanche corresponde a 1 lanche sendo que para efeitos do cálculo do valor global do lote deverão considerar o fornecimento de 2 lanches diários.

6) Para efeitos de avaliação de propostas os P.U. não incluem o acréscimo de 20% indicado no CE para adultos. Este acréscimo é apenas aplicável ao nível da execução do contrato.

6.1.) Deverão preencher o presente mapa (nos casos aplicáveis) em conformidade com esta indicação (sem os 20% de acréscimo) - células a verde

NºDias (por ano civil) **178** **218** **218** O nº de refeições considera a abstenção média

LOTE 1 - 5 cozinhas - CALHETA		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021 PU Almoço	2021 PU Lanche	2022 PU Almoço	2022 PU Lanche	2023 PU Almoço	2023 PU Lanche	Preço refeições anual (S/IVA)	**Preço refeições (S/IVA) 3 anos**	**Preço base (S/IVA) 3 anos**
LOTE 1	EB1 C/PE da CALHETA - Calheta	92	40					S (2 cozinhas: ver obs.1)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/ PE do ESTREITO DA CALHETA - Estreito da Calheta - Calheta	54	25					S									
	EB1 C/PE e Creche da LADEIRA E LAMACEIROS - Arco da Calheta - Calheta (*)	71	56	15				S									
	EB1 C/ PE e Creche do LOMBO DA GUINÉ - Arco da Calheta - Calheta (**)	51	32	15				S									
0,91	**Total por Lote**	**268**	**153**	**30**	**87 598**	**84 970**	**82 421**		2,53						**214 974,00 €**	**644 922 €**	**657 820 €**
																	Ok

Obs1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar da Calheta abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Calheta (Pré-Escolar: 28 crianças, 1º Ciclo: 51 crianças) e Atouguia (Pré-Escolar: 12 crianças, 1º Ciclo: 41 crianças).

LOTE 2 - 5 cozinhas - CÂMARA DE LOBOS		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021 PU Almoço	2021 PU Lanche	2022 PU Almoço	2022 PU Lanche	2023 PU Almoço	2023 PU Lanche	Preço refeições anual (S/IVA)	**Preço refeições (S/IVA) 3 anos**	**Preço base (S/IVA) 3 anos**
Lote 2	EB1 C/PE DE CÂMARA DE LOBOS - Câmara de Lobos	127	45					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/ PE do RANCHO / CALDEIRA - Câmara de Lobos	50	20					S									
	EB1 C/ PE DA LOURENCINHA - Câmara de Lobos	109	63					S									
	EB1 C/PE RIBEIRO DE ALFORRA - Câmara de Lobos	112	43					S									
	EB1 C/PE FONTE DA ROCHA - Câmara de Lobos	63	33					S									
0,91	**Total por Lote**	**461**	**204**	**0**	**126 530**	**122 734**	**119 052**		2,28						**285 603,00 €**	**856 809 €**	**873 945 €**
																	Ok

LOTE 3 - 6 cozinhas - CÂMARA DE LOBOS		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021 PU Almoço	2021 PU Lanche	2022 PU Almoço	2022 PU Lanche	2023 PU Almoço	2023 PU Lanche	Preço refeições anual (S/IVA)	**Preço refeições (S/IVA) 3 anos**	**Preço base (S/IVA) 3 anos**
Lote 3	EB1 C/PE DA MARINHEIRA - Estreito Câmara de Lobos	55	23					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/ PE do COVÃO E VARGEM - Câmara de Lobos	110	47					S									
	EB1 C/PE do ESTREITO DE CÂMARA DE LOBOS - Estreito Câmara de Lobos	180	60					S (2 cozinhas: ver obs.1)									
	EB1 C/PE do JARDIM DA SERRA - Jardim da Serra - Câmara de Lobos	61	38					S (1 cozinha: ver obs.)									
	EB1 C/PE e Creche da QUINTA GRANDE - Quinta Grande - Câmara de Lobos (*)	75	46	22				S									
0,2	**Total por Lote**	**481**	**214**	**22**	**137 066**	**132 954**	**128 965**		2,27						**280 025,00 €**	**840 075 €**	**856 876 €**
																	Ok

Obs1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar do Estreito de Câmara de Lobos abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (E.C.Lobos (Pré-Escolar: 38 crianças, 1º Ciclo: 144 crianças) e Garachico (Pré-Escolar: 22 crianças, 1º Ciclo: 36 crianças).

Obs2: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar do Jardim da Serra funciona no edifício da antiga Escola Básica do Foro.

LOTE 4 - 6 cozinhas - FUNCHAL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
LOTE 4	EB1 C/PE da PENA - Funchal	113	55					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE do MONTE - Funchal	94	30					S (2 cozinhas: ver obs.)									
	EB1 C/PE de São Roque - Funchal	110	56					S (2 cozinhas: ver obs.)									
	EB1 C/PE DA ACHADA - S. Roque Funchal	198	63					S									
0,9	Total por Lote	515	204	0	136 142	132 058	128 096		2,31						283 039,00 €	849 117 €	866 099 €
																	Ok

Obs: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar do Monte abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Tanque, Monte (1º Ciclo: 16 crianças) e Livramento (Pré-Escolar: 30 crianças, 1º Ciclo: 78 crianças).

Obs: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar de São Roque abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Lombo Segundo: Pré-Escolar 36 crianças; 1ºCiclo 84 crianças; Galeão: Pré-Escolar 20 crianças; 1ºCiclo 26 crianças).

LOTE 5 - 7 cozinhas - FUNCHAL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 5	EB1 C/PE VISCONDE CACONGO - Sta Maria Maior Funchal	140	62					S (2 cozinhas: ver obs.)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE RIBEIRO DOMINGOS DIAS - Funchal	111	39					S									
	EB1 C/PE E CRECHE de SÃO GONÇALO - São Gonçalo Funchal	31	33	18				S (2 cozinhas: ver obs.1)									
	EB1 C/PE E CRECHE Prof. Eleutério de Aguiar - Sta Maria Maior Funchal (*)	138	102	48				S									
	EB1 C/PE DE SÃO FILIPE - Sta Maria Maior Funchal	67	32					S									
0,94	Total por Lote	487	268	66	159 498	154 713	150 072		2,28						341 836,00 €	1 025 508 €	1 046 018 €
																	Ok

Obs: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar Visconde Cacongo abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Visconde Cacongo (Pré-Escolar: 42 crianças, 1º Ciclo: 66 crianças) e Faial (Pré-Escolar: 20 crianças, 1º Ciclo: 74 crianças).

Obs: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche de São Gonçalo abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Ex-Infantário de São Gonçalo: (creche 18 crianças + 19 Pré) e São Gonçalo (Pré-Escolar: 14 crianças, 1º Ciclo: 31 crianças)

LOTE 6 - 4 cozinhas - FUNCHAL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 6	EB1 C/PE DO BOLIQUEIME - Sto António Funchal	105	26					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE da LADEIRA - Sto António Funchal	147	56					S									
	EB1 C/PE e CRECHE DE SANTO AMARO - Sto António Funchal	126	68	41				S (2 cozinhas: ver obs.)									
0,94	Total por Lote	378	150	41	108 922	105 654	102 485		2,28						233 441,00 €	700 323 €	714 329 €
																	Ok

Obs: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche de Santo Amaro abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Santo Amaro (1º Ciclo: 126 crianças) e Ex-Infantário "O Sapatinho" (creche - 41 crianças + pré - 68 crianças).

LOTE 7 - 5 cozinhas - FUNCHAL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 7	EB1 C/PE do AREEIRO E LOMBADA - S. Martinho Funchal	157	80					S (2 cozinhas: ver obs.)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE DA AJUDA - S. Martinho Funchal	172	60					S									
	EB1 C/PE E CRECHE da NAZARÉ - S. Martinho Funchal	226	180	86				S (2 cozinhas: ver obs.)									
0,99	Total por Lote	555	320	86	187 298	181 679	176 229		2,26						419 060,00 €	1 257 180 €	1 282 323 €
																	Ok

Obs: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar do Areeiro e Lombada abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Areeiro: Pré-Escolar 40 crianças; 1ºCiclo 58 crianças; Lombada: Pré-Escolar 40 crianças; 1ºCiclo 99 crianças).

Obs.: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche da Nazaré inclui: Edifício Nazaré (Pré-Escolar: 23 crianças, 1º Ciclo: 226 crianças), Ex-Infantário "O Girassol" (creche: 49 crianças + pré: 81 crianças) e Ex-Infantário "O Carrocel" (creche: 37 crianças + pré: 76 crianças). As refeições destinadas ao ex-Infantário O Girasol serão confecionadas na EB1/PE/Creche da Nazaré. O Ex-Infantário "O Carrocel" tem cozinha na qual são confecionadas as refeições destinadas a este edifício.

LOTE 8 - 3 cozinhas - FUNCHAL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 8	EB1 C/PE dos ILHÉUS - Sé, Funchal	167	42					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE da CRUZ DE CARVALHO - Funchal	143	61					S									
	EB1 C/PE de S. MARTINHO - S. Martinho Funchal	132	31					S									
0,90	Total por Lote	442	134	0	107 888	104 651	101 512		2,28						236 145,00 €	708 435 €	722 603 €
																	Ok

LOTE 9 - 8 cozinhas - MACHICO		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
LOTE 9	EB1 C/PE E CRECHE DO CANIÇAL - Caniçal Machico	83	80	25				S (2 cozinhas: ver obs.1)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE E CRECHE DE ÁGUA DE PENA - Água de Pena, Machico	63	52	36				S (2 cozinhas: ver obs.2)									
	EB1 C/PE E CRECHE DOS MAROÇOS E ST. ANT. DA SERRA - Machico	49	34	8				S (2 cozinhas: ver obs.3)									
	EB1 C/PE e Creche Eng Luis Santos Costa - Machico (Sede)	267	126	49				S (2 cozinhas: ver obs.4)									
0,93	Total por Lote	462	292	118	171 616	166 468	161 473		2,53						403 795,00 €	1 211 385 €	1 235 612 €
																	Ok

Obs. 1: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche do Caniçal abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Caniçal: Pré-Escolar: 60 crianças, 1º Ciclo: 83 crianças) e Ex-Infantário "A Gaivota": creche 25 crianças + pré-escolar 20 crianças).

Obs. 2: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche da Água de Pena abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Água de Pena (Pré-Escolar: 24 crianças, 1º Ciclo: 63 crianças) e Edifício "O Búzio": creche 36 crianças + pré 28 crianças).

Obs. 3: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche dos Maroços e Santo António da Serra abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Maroços (Pré-Escolar: 17 crianças, 1º Ciclo: 30 crianças) e Edifício Santo da Serra - nºcrianças: 1ºCiclo - 19, Pré - 17, Creche -8).

Obs 4: A Escola Básica do 1ºCiclo com Pré-Escolar e Creche Eng. Luis Santos Costa abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Engº Santos Costa (Pré-Escolar: 81 crianças, 1º Ciclo: 267 crianças) e Ex-Infantário "O Barquinho": creche - 49 crianças + Pré 45 crianças).

LOTE 10 - 8 cozinhas - PONTA DO SOL		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 10	EB1 C/ PE CARVALHAL E CARREIRA - Canhas Ponta do Sol	39	12					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE do LOMBO DOS CANHAS - Canhas Ponta do Sol	54	31					S									
	EB1 C/PE VALE E COVA DO PICO - Canhas Ponta do Sol	40	12					S									
	EB1 C/PE do LOMBO DE SÃO JOÃO (P.S) - Ponta do Sol	29	11					S									
	EB1 C/PE da LOMBADA - Ponta do Sol	37	17					S									
	EB1 C/PE e Creche da PONTA DO SOL - Ponta do Sol	78	61	36				S (3 cozinhas: ver obs.)									
0,93	Total por Lote	277	144	36	88 546	85 890	83 313		2,43						204 408,00 €	613 224 €	625 488 €
																	Ok

Obs: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche da Ponta do Sol abrange 3 edifícios distintos todos com cozinha (Ponta do Sol (1º Ciclo: 78 crianças), Edifício Madalena do Mar (Pré-Escolar: 40 crianças) e Ex-Infantário "O Sol" (creche - 36 crianças + pré- 21 crianças).

LOTE 11 - 1 cozinha - PORTO SANTO		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 11	EB1 C/PE e Creche do PORTO SANTO - Porto Santo	74	71	35				S (1 cozinha: ver obs.1)	0,00							0 €	0 €
	Externato Nossa Sra. da Conceição - Porto Santo	94	23					N									
0,93	Total por Lote	168	94	35	58 026	56 285	54 597		2,53						136 529,00 €	409 587 €	417 778 €
																	Ok

Obs. 1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche do Porto Santo inclui 2 edifícios (Campo de Baixo - 1ºCiclo 74 crianças) e o Ex-Infantário "O Moinho" (creche: 35 crianças + Pré-Escolar: 71 crianças). No edifício do Ex-Infantário "O Moinho" são confecionadas as refeições destinadas a todas as Escolas Básicas do 1º Ciclo com Pré-Escolar do Porto Santo (inclui Externato Nossa Sra. da Conceição).

LOTE 12 - 8 cozinhas - RIBEIRA BRAVA		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 12	EB1 C/PE da TABÚA - Ribeira Brava	27	17					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE do CAMPANÁRIO - Campanário Ribeira Brava	81	63					S									
	EB1 C/PE da CORUJEIRA - Ribeira Brava	47	28					S									
	EB1 C/PE do LOMBO de São JOÃO e São Paulo - Ribeira Brava	68	36					S (2 cozinhas: ver obs.1)									
	EB1 C/ PE e Creche da RIBEIRA BRAVA - Ribeira Brava	178	104	50				S (2 cozinhas: ver obs.2)									
	EB1 C/PE da SERRA DE ÁGUA - Ribeira Brava	32	20					S									
0,93	Total por Lote	433	268	50	146 398	142 006	137 746		2,53						344 459,00 €	1 033 377 €	1 054 044 €
																	Ok

Obs. 1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar do Lombo de São João e São Paulo abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Lombo de São João (Pré-Escolar: 23 crianças, 1º Ciclo: 53 crianças) e São Paulo (Pré-Escolar: 13 crianças, 1º Ciclo: 15 crianças).

Obs. 2: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche da Ribeira Brava abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Ribeira Brava (Pré-Escolar: 60 crianças, 1º Ciclo: 178 crianças) e Ex- Infantário "O Balão" (nº crianças: 50 Creche + 44 Pré-Escolar).

LOTE 13 - 3 cozinhas - SANTA CRUZ		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 13	EB1 C/PE DAS FIGUEIRINHAS - Caniço Sta. Cruz	171	62					S	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE DO CANIÇO - Caniço Sta. Cruz	230	110					S									
	EB1 C/PE da ASSOMADA - Caniço Sta Cruz	187	66					S									
0,94	Total por Lote	588	238	0	156 548	151 852	147 296		2,33						342 871,00 €	1 028 613 €	1 049 185 €
																	Ok

LOTE 14 - 4 cozinhas - SANTA CRUZ		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 14	EB1 C/PE e Creche de SANTA CRUZ	177	106	50				S (2 cozinhas: ver obs.1)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE de GAULA Dr. CLEMENTE TAVARES - Gaula Sta Cruz	35	13					S									
	EB1 C/PE da CAMACHA	76	50	32				S									
0,9	Total por Lote	288	169	82	105 982	102 803	99 718		2,33						222 244,00 €	666 732 €	680 066 €
																	Ok

Obs1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche de Santa Cruz abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Santa Cruz (Creche- 39 crianças, Pré-Escolar: 96 crianças, 1º Ciclo: 177 crianças) e Ex- Infantário A Palmeira: creche - 11 crianças, Pré - 10 crianças).

LOTE 15 - 13 cozinhas SANTANA / S.VICENTE / P.MONIZ		Nº. Alunos 1º Ciclo	Nº. Alunos Pré	Nº. Alunos Creche	Nº Refeições Estimado (NRE) 2021	Nº Refeições Estimado (NRE) 2022	Nº Refeições Estimado (NRE) 2023	COZINHA S/N	2021		2022		2023		Preço refeições anual (S/IVA)	Preço refeições (S/IVA) 3 anos	Preço base (S/IVA) 3 anos
									PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche	PU Almoço	PU Lanche			
Lote 15	EB1 C/PE e Creche de SANTANA - Santana	66	61	38				S (3 cozinhas: ver obs.1)	0,00							0 €	0 €
	EB1 C/PE e Creche do FAIAL e SÃO ROQUE DO FAIAL - Faial Santana	34	21	15				S (2 cozinhas: ver obs.2)									
	EB1 C/PE e Creche de SÃO JORGE - Santana	29	17	9				S									
	EB1 C/PE da PONTA DELGADA E BOAVENTURA - S. Vicente	42	35					S (2 cozinhas: ver obs.1)									
	EB1 C/ PE e Creche de SÃO VICENTE - S. Vicente	84	70	33				S (3 cozinhas: ver obs.2)									
	EBS/PE/Creche do PORTO MONIZ - Porto Moniz	66	39	9				S (2 cozinhas: ver obs.3)									
0,93	Total por Lote	321	243	104	132 784	128 800	124 936		2,53						332 584,00 €	997 752 €	1 017 707 €
																	Ok

Obs. 1: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche de Santana abrange 3 edifícios distintos todos com cozinha (Santana (1º Ciclo: 66 crianças), Caminho Chão (Pré-Escolar: 61 crianças) e Ex- Infantário "O Colminho" (38 crianças).

Obs 2: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche do Faial e São Roque do Faial abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Faial: 1º Ciclo: 34 crianças) e São Roque do Faial (creche: 15 crianças + pré: 21 crianças).

Obs 3: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar da Ponta Delgada e Boaventura abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Boaventura (Pré-Escolar: 35 crianças) e Ponta Delgada: 1º Ciclo: 42 crianças) .

Obs 4: A Escola Básica do 1º Ciclo com Pré-Escolar e Creche de São Vicente abrange 3 edifícios distintos todos com cozinha (Vila de São Vicente (1º Ciclo: 73 crianças), Lameiros (Pré-Escolar: 70 crianças, 1ºCiclo 11) e Ex-infantário "A Ondinha" (creche: 33 crianças).

Obs 5: A EBS/PE/Creche do Porto Moniz abrange 2 edifícios distintos ambos com cozinha (Porto Moniz (Pré-Escolar: 19 crianças, 1º Ciclo: 66 crianças) e Ex-creche "Estrela do Mar" (Creche: 9 crianças, Pré - 20 crianças).

TOTAL (LOTES 1 A 15)	6 124	3 095	670	1 910 842	1 853 517	1 797 911	4 281 013 €	12 843 039 €	13 099 893 €