



Município de Vouzela
Alameda D. Duarte de Almeida, 3670-250 Vouzela
telf. 232 70 740 / fax. 232 771 513
GERAL@CM-VOUZELA.PT

MUNICÍPIO DE VOUZELA

CONSULTA PRÉVIA

[Alínea c), do nº 1, do artº 20 do Código dos Contratos Públicos
aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008 de 29 de janeiro, na sua atual redação]

**“BS202021 – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES ESCOLARES
PARA O ANO LETIVO 2020/2021”**

Caderno de encargos

I – Cláusulas Gerais

CAPITULO I

Disposições Gerais

Cláusula 1ª

Objeto

O presente caderno de encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual de CONSULTA PRÉVIA, ao abrigo da alínea c) do n.º 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação, e que tem por objeto principal o fornecimento de refeições escolares, em estabelecimentos de Educação Pré-Escolar e do 1.º Ciclo de Ensino Básico para o ano letivo 2020/2021.

Cláusula 2ª

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem 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 quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3ª

Duração do contrato

1. O contrato é válido desde a sua outorga até **31 de agosto de 2021**, e mantém-se em vigor até à conclusão dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

CAPÍTULO II

Obrigações Contratuais

Secção I

Obrigações do adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 4ª

Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo das demais obrigações previstas na legislação aplicável e nas peças do presente procedimento, constituem, entre outras, obrigação do adjudicatário:

- a) Fornecer as refeições nas condições definidas nas Especificações Técnicas, que se anexam ao presente Caderno de Encargos e do qual faz parte integrante;
- b) Fornecer os produtos e serviços à entidade adquirente, nos locais por esta definidos, nos termos da proposta apresentada, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes;
- c) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos do presente caderno de encargos;
- d) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
- e) Entregar os produtos objeto do contrato em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.
- f) Comunicar antecipadamente à entidade adquirente os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;
- g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

- h) Comunicar à entidade adquirente a nomeação do gestor de cliente responsável pelo contrato celebrado e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- i) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem.

Cláusula 5ª

Regulamentos e outros documentos normativo

1. Para além das normas constantes deste caderno de encargos, fica o adjudicatário obrigado ao pontual cumprimento de todos os demais que se encontrem em vigor e que se relacionem com o fornecimento a realizar.
2. O adjudicatário obriga-se, igualmente, a respeitar em tudo o que seja aplicável ao fornecimento a realizar e não esteja em oposição com os documentos do contrato as normas portuguesas, as especificações e documentos de homologação de Organismos Oficiais e as instruções de fabricantes, ou de entidades detentoras de patentes.
3. São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças, bem como a obtenção das respetivas autorizações necessárias.
4. Caso a Entidade Adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

Cláusula 6ª

Fases e forma do fornecimento

1. O fornecimento deverá ser efetuado em articulação com os serviços municipais competentes de acordo com as especificações técnicas do presente caderno de encargos.
2. Em caso de extinção do contrato, independentemente do motivo que lhe der origem, o adjudicatário obriga-se a prestar toda a assistência necessária na transição dos fornecimentos objeto do presente contrato à Entidade Adjudicante ou para terceiro por esta designado, de modo a que se garanta a continuidade do fornecimento objeto do contrato, a mínima perturbação destes e a transição ocorra de forma progressiva e ordenada.

Subsecção II

Dever de Sigilo

Cláusula 7ª

Objeto do dever de sigilo

1. O prestador de serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à Entidade Adjudicante de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.
2. A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.
3. Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que fossem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo prestador de serviços que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.
4. Dar cumprimento ao Regulamento Geral de Proteção de Dados Pessoais (RGPD), publicado no Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4/2016.

Cláusula 8ª

Prazo do dever de sigilo

O prestador de serviços deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II

Obrigações da Entidade Adjudicante

Cláusula 9ª

Obrigações principais da Entidade Adjudicante

Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, a Entidade Adjudicante fica obrigada a:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;
- b) Monitorizar os requisitos técnicos e níveis de serviço, e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento.

Cláusula 10ª

Preço base

1. O preço base global é de **69.205,50€ (sessenta e nove mil duzentos e cinco euros e cinquenta cêntimos)**, sendo este o preço máximo que a entidade adjudicante se propõe a pagar pelo

fornecimento do serviço objeto da presente contratação, ao qual acresce o IVA à taxa legal em vigor.

2. Nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 70.º do CCP, a proposta será excluída se apresentar um preço contratual superior ao indicado no número anterior.

Cláusula 11ª

Preço contratual

1. Pela prestação de serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal e em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior **não pode, em qualquer caso, ser superior a 69.205,50€ (sessenta e nove mil duzentos e cinco euros e cinquenta cêntimos)**, acrescido de imposto sobre o valor acrescentado.
3. O preço referido no número dois inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante.

Cláusula 12ª

Preço e condições de pagamento

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente caderno de encargos, a entidade adjudicante deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal e em vigor, se este for legalmente devido.
2. O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
3. O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias, a contar da data da sua receção pela entidade adjudicante.
4. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o prestador de serviços obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
5. As faturas enviadas pelo adjudicatário devem discriminar o número total de refeições fornecidas em cada estabelecimento de educação e ensino.
6. Desde que devidamente emitidas e observado o disposto no n.º 2, as faturas são pagas através de cheque bancário ou transferência bancária.

CAPÍTULO III

Penalidades Contratuais e Resolução

Cláusula 13ª

Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, a Entidade Adjudicante pode exigir do prestador de serviços o pagamento de uma pena pecuniária, de montante a fixar em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- a) Sempre que se verifique um atraso no fornecimento por parte do adjudicatário, compreendido entre 15 e 30 minutos, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa no montante de € 500 e indemnizará a Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
- b) Sempre que se verifique um atraso no fornecimento por parte do adjudicatário, compreendido entre 30 e 60 minutos, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa no montante de € 1000 e indemnizará à Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
- c) Pelo atraso no cumprimento do fornecimento por parte do adjudicatário, por um período superior a 60 minutos, ou a não comparência nas escolas e jardins de infância, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa no montante de € 5000.
- d) Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa de € 5000 por cada dia de incumprimento e indemnizará à Entidade Adjudicante das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
- e) A utilização de veículos sem condições ou com condições inferiores às exigidas em lei, no montante de € 500 por cada dia de incumprimento.

2. Em caso de resolução do contrato por incumprimento do prestador de serviços, o Município de Vouzela pode exigir-lhe uma pena pecuniária até 30% do preço contratual.

3. Ao valor da pena pecuniária prevista no número anterior são deduzidas as importâncias pagas pelo prestador de serviços ao abrigo da alínea a) do n.º 1, relativamente aos bens objeto do contrato cujo atraso na entrega tenha determinado a respetiva resolução.

4. Na determinação da gravidade do incumprimento, a Entidade Adjudicante terá em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador de serviços e as consequências do incumprimento.

5. A Entidade Adjudicante pode compensar os pagamentos devidos ao abrigo do contrato com as penas pecuniárias devidas nos termos da presente cláusula.

6. As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que a Entidade Adjudicante exija uma indemnização pelo dano excedente.

Cláusula 14ª

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, actos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviço de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - 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 negligência sua ou ao 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 da força maior.

Cláusula 15ª

Resolução por parte da Entidade Adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previsto na lei, o Município do Vouzela pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso do prestador de serviços violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.
2. O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Município do Vouzela.

Cláusula 16ª

Resolução por parte do prestador de serviços

O prestador de serviços pode resolver o contrato nos casos previstos no artigo 332.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 17ª

Caução

De acordo com o disposto no n.º 2 do artigo 88.º do CCP, quando o preço contratual for inferior a € 200.000 não é obrigatória a prestação de caução.

Cláusula 18ª

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado no fornecimento, assim como o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente a relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil.
2. A Entidade Adjudicante poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior.

Cláusula 19ª

Conformidade e operacionalidade dos serviços

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

Cláusula 20ª

Especificações técnicas

O fornecimento das refeições escolares objeto do presente contrato deverão estar de acordo com as especificações técnicas anexas ao presente caderno de encargos, e que fazem parte integrante do mesmo.

Cláusula 21ª

Local e prazo

O serviço objeto do contrato será prestado nos estabelecimentos indicados no Anexo A, cujas moradas se apresentam no Anexo B.

Cláusula 22ª

Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

CAPÍTULO IV

Resolução de Litígios

Cláusula 23ª

Foro competente

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

CAPÍTULO V

Disposições Finais

Cláusula 24ª

Cessão da posição contratual e subcontratação

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

Cláusula 25ª

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 identificada no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

Cláusula 26ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 27ª

Gestor do contrato

Compete à Entidade Pública designar um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, nos termos do artigo 290ºA do CCP.

Cláusula 28ª

Legislação aplicável

O contrato é regulado pela legislação portuguesa.

Especificações Técnicas

Cláusula 29ª

Quantidades

1. As refeições deverão ser distribuídas pelos 10 (dez) refeitórios indicados no Anexo A deste Caderno de Encargos, num total estimado de 35 490 refeições para 2020/2021.
2. Estima-se que, em média, devam ser confeccionadas as seguintes quantidades (Anexo C):
 - a) 140 refeições diárias para crianças de educação pré-escolar durante o período letivo (num total estimado de 115 dias);
 - b) 40 refeições diárias para crianças de educação pré-escolar durante os períodos não letivos (num total estimado de 10 dias);
 - c) 130 refeições diárias para crianças do 1º ciclo do ensino básico durante o período letivo (num total estimado de 115 dias);
 - d) 20 refeições diárias para crianças do 1º ciclo do ensino básico durante os períodos não letivos (num total estimado de 10 dias).
 - e) 100 refeições para crianças do 1º ciclo do ensino básico e educação pré-escolar durante o período de férias desportivas a realizar nos meses de junho, julho e agosto (num total estimado de 32 dias);

3. Para além das refeições estimadas nos números anteriores, será necessário assegurar pontualmente o serviço de refeição dos alunos do 1º ciclo do ensino básico e educação pré-escolar de Vouzela e do 1º ciclo de Campia, de acordo com as seguintes quantidades estimadas:

- a) 360 refeições para crianças da EB1 Vouzela e EB1 Campia;
- b) 280 refeições para crianças de educação pré-escolar do JI Vouzela.

Cláusula 30ª

Ementas

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, preferencialmente produtos de origem local, respeitando as boas técnicas de confeção.

2. Devem ser observadas as capitações constantes do Anexo F (Capitações dos Alimentos) e a Lista de Alimentos Autorizados (Anexo G - Alimentos Autorizados).

3. A composição da ementa diária é a seguinte:

a) Uma sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas, sendo permitida a canja e sopa de peixe, nas capitações previstas. A frequência de sopa passada ou triturada (cremes ou aveludados) deve ser limitada num máximo a duas por semana.

b) Um prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação. No caso das carnes, deve-se promover o consumo de carnes brancas, nomeadamente de aves e de criação.

c) Como acompanhamento, devem ser diariamente disponibilizados produtos hortícolas cozinhados e/ou salada crua, no mínimo três variedades. Para essa contabilização, apenas devem ser tidos em conta produtos fornecidos de forma autónoma e como constituinte da refeição. Para o tempero das saladas e/ou hortícola deve ser disponibilizado azeite virgem.

d) Um pão de mistura, embalado, de acordo com o Anexo G (Alimentos Autorizados);

e) Sobremesa, constituída diariamente por fruta crua variada e da época.

Simultaneamente com a fruta crua, poderá ser servida, no máximo uma vez por semana, uma peça de fruta cozida ou assada, mas sempre sem adição de açúcar.

Complementarmente, pode ser servido, no máximo duas vezes por mês, e em dia não coincidente com a fruta assada/cozida, uma das seguintes sobremesas: iogurte natural, gelatina vegetal, gelado de leite ou sobremesa láctea (arroz-doce, aletria, pudim ou leite creme).

f) Água engarrafada (única bebida permitida).

4. Com o objetivo de assegurar uma alimentação variada e de qualidade, as ementas devem obedecer às indicações que se seguem relativas à confeção/ apresentação e respetiva frequência da oferta de produtos alimentares:

Componente da Ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa tipo creme/ aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Prato que inclua leguminosas			1	Semanal
Prato de aves ou criação	1			Semanal
Prato de pescado não fracionado *			1	Semanal
Prato de carne não fracionado **			1	Semanal
Pratos com carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam ovo			1	Quinzenal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Ementa com inclusão de fritos		1		Quinzenal
Fruta da época em natureza				Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/ assada	1			Semanal
Água		1		Diário
Pão				Diário

* Entende-se por pescado não fracionado, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo posta de peixe, porções de polvo ou lulas, por exemplo.

** Entende-se por carne não fracionada, aquele passível de ser quantificado em gramagem, no prato, tipo bife/ costeletas/ escalope/ carne assada ou estufada fatiada/ hambúrguer/ almôndegas.

6. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capitação e valor energético, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção;
- A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos refeitórios escolares, para consulta.
- A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de pescado, em dias alternados (se uma semana for iniciada com um prato de carne a semana seguinte deverá ser iniciada com um prato de peixe e vice-versa).
- Quando devidamente justificadas, por prescrição médica ou por motivos religiosos, devem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
- Deverá ainda, ao abrigo da Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, ser servida uma refeição vegetariana, mediante inscrição prévia.

- f) A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
- g) Os alimentos que não constam da lista de alimentos autorizados (Anexo G) deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
- h) O fornecimento das refeições deve obedecer às normas constantes da legislação em vigor.

7. Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores. Exige-se, assim, que qualquer refeição servida respeite as capitações estabelecidas, independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário ao serviço do refeitório presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não comer, adaptando as quantidades em função dessa presunção.

8. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, a escola e o pessoal em serviço no refeitório, deverão, numa perspetiva pedagógica, fomentar o consumo de todos os componentes da refeição, nomeadamente a sopa, legumes e fruta.

Cláusula 31ª

Preparação e arrumação das instalações

No âmbito da execução do contrato, o adjudicatário assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, também, a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório, no final de cada período letivo.

Cláusula 32ª

Matéria-prima alimentar

1. O aprovisionamento de matéria-prima deve ser efetuado duas vezes por semana, de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
2. A matéria-prima alimentar fresca / refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade (o equipamento de frio dos refeitórios não se destina à congelação dos alimentos mas apenas à manutenção de produtos já congelados).
3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, independentemente do número de refeições servidas.

Cláusula 33ª

Execução e distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantirem-se as características técnicas gerais das refeições e o adequado funcionamento do refeitório.
2. Sempre que se justifique a entidade adquirente pode solicitar ao prestador de serviços refeições de caráter especial, sem encargos adicionais uma refeição tipo Pic-Nic, com condicionamento térmico, para passeios e visitas de estudo.
3. A ementa tipo para as refeições previstas no n.º anterior, será, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta: 1 pão (50gr) com panado de frango/hambúrguer, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado; 1 peça de fruta (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana); 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas) ou 1 queque; 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma; 2 garrafas de água (0,33cl).
4. A confeção das refeições terá de ser obrigatoriamente efetuada nas instalações do **Centro Escolar de Queirã**, freguesia de Queirã, sendo transportadas para os restantes estabelecimentos de ensino.
5. As refeições deverão ser transportadas em contentores isotérmicos, devendo os mesmos ser separados para o Pré-Escolar e para o 1.º Ciclo, sendo servidas nos refeitórios escolares.
6. É da responsabilidade do adjudicatário o transporte das refeições, em contentores isotérmicos apropriados ao transporte de comida, de acordo com as normas de acondicionamento exigidas.
7. O adjudicatário é responsável pela qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação de danos e prejuízos nos casos de intoxicação alimentar.
8. O adjudicatário deverá enviar à entidade adjudicante, até ao dia 15 (quinze) de cada mês, a proposta de ementa para o mês seguinte. Relativamente ao primeiro mês do contrato, a proposta deverá ser remetida no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data da celebração do contrato.
9. A entidade adjudicante dispõe de 5 (cinco) dias úteis, para se pronunciar ou propor alterações sobre esta, equivalendo o silêncio à sua aceitação.
10. O número de refeições será confirmado pelos jardins de infância e escolas do 1º ciclo, impreterivelmente até às 15h00 do dia útil anterior a que respeitam, admitindo-se a possibilidade, em casos de força maior, que algumas confirmações possam ser feitas até às 9h30 do próprio dia.

Cláusula 34ª

Refeitórios e circuitos de transporte

1. As refeições transportadas devem ser entregues nos respetivos refeitórios, diariamente, em horas que permitam o seu fornecimento a partir das 11 horas e 45 minutos.
2. As refeições dos alunos do 1º ciclo e da educação pré-escolar devem ser acondicionadas separadamente;
3. O transporte das refeições deverá ser efetuado em veículos destinados exclusivamente para este fim, que garantam a salubridade dos produtos a transportar e que possuam meios de controlo e de registo das temperaturas.
4. O transporte de alimentos deve ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao tipo de fornecimento proposto e ao tempo necessário para a entrega do serviço.
5. O prestador de serviços é responsável pela manutenção e bom estado das viaturas, bem como por qualquer dano/acidente causado pelas mesmas.
6. As viaturas deverão cumprir as normas legais em vigor, para o transporte e acondicionamento das refeições.
7. Em todos os refeitórios devem ser colocados dispositivos que permitam o controlo e registo das temperaturas das refeições.

Cláusula 35ª

Confeção de alimentação

É vedado ao adjudicatário introduzir refeições feitas externamente.

Cláusula 36ª

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), aos técnicos do Município eventualmente presentes, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados no refeitório.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente **72 horas na câmara de refrigeração**.

4. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
5. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de auto controlo implementado em cada um dos refeitórios escolares.

Cláusula 37ª

Controlo microbiológico

1. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes aspetos:
 - i) Controlo microbiológico das refeições servidas;
 - ii) Controlo microbiológico do equipamento/ parlamento;
 - iii) Controlo microbiológico do pessoal (mãos).
2. No âmbito da execução do contrato, devem ser realizadas análises microbiológicas mensais, no mínimo, e os resultados enviados ao Município de Vouzela, no prazo de dois meses.

Cláusula 38ª

Instalações, equipamento e material

1. O Município coloca, à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, equipamento (fixo e móvel) e outro material, existentes no Centro Escolar de Queirã, bem como o existente nos restantes refeitórios.
2. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, os corredores e todos os anexos.
3. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidos, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
4. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material, serão restituídos ao Município em bom estado de conservação e funcionamento.
5. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
6. O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados. Deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
7. A desinfestação das instalações, constituirão encargos do adjudicatário, em data a combinar com o Município, sendo as mesmas realizadas por empresas da especialidade.

8. Os encargos com água, eletricidade e gás, bem como a limpeza profunda da chaminé e exaustor (motor, conduta e filtros), e todas as outras são da responsabilidade do adjudicatário.
9. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banhos-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
10. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, de guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário. Os guardanapos de papel deverão ser de folha dupla e com a dimensão de 33cmx33cm.

Cláusula 39ª

Pessoal

1. Deverá ser disponibilizado o pessoal necessário para o eficiente e eficaz desenvolvimento de todos os serviços que compõe esta prestação de serviços, respeitando o seguinte rácio:
 - a) 1 pessoa a tempo inteiro por cada 70 refeições a confeccionar, sendo obrigatório a presença de um cozinheiro.
2. No refeitório do Centro Escolar de Queirã deverá ser assegurado o pessoal para distribuição das refeições e limpeza/desinfecção final do espaço.
3. O pessoal deverá estar devidamente identificado, observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
4. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.
5. É obrigatória, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes e horário de trabalho.
6. O pessoal ao serviço do adjudicatário deverá ser portador de declaração médica atualizada que ateste o seu bom estado de saúde (ficha de aptidão).
7. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

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

Cláusula 40ª

Registos

1. Em cada Escola/ Jardim de Infância deverá existir obrigatoriamente um registo diário do funcionamento do refeitório, em que o representante do estabelecimento de ensino e o representante do adjudicatário registarão a apreciação relativa à execução do serviço diário (Anexo E).
2. O registo mencionado no número anterior é de envio obrigatório à Câmara Municipal/Gabinete de Educação e Ação Social sempre que se registem situações violadoras do cumprimento do contrato (deficiência na qualidade e quantidade da refeição). Esse envio é urgente, devendo para o efeito ser utilizada a via mais célere de comunicação.

Vouzela, outubro de 2020

O Presidente da Câmara Municipal

Eng.º Rui Miguel Ladeira Pereira



Município de Vouzela

Alameda D. Duarte de Almeida, 3670-250 Vouzela

telf. 232 70 740 / fax. 232 771 513

GERAL@CM-VOUZELA.PT

Anexos



Município de Vouzela
Alameda D. Duarte de Almeida, 3670-250 Vouzela
telf. 232 70 740 / fax. 232 771 513
GERAL@CM-VOUZELA.PT

Anexo A – Lista de Estabelecimentos de Ensino

Anexo B – Contactos dos Estabelecimentos de Ensino

Anexo C – Número previsto de refeições diárias por estabelecimento de ensino

Anexo D – Mapa de Controlo Diário

Anexo E – Registo Diário de Funcionamento do Refeitório

Anexo F – Capitações dos Alimentos

Anexo G – Alimentos Autorizados

Anexo A

Lista dos Estabelecimentos de Ensino

Jardim de Infância de Campia

Jardim de Infância de Campia (Rebordinho)

Escola do 1º Ciclo/ Jardim de Infância de Cambra

Jardim de Infância de Viladra

Escola do 1º Ciclo de Viladra

Escola do 1º Ciclo/ Jardim de Infância de Moçâmedes

Escola do 1.º Ciclo / Jardim de Infância de Fataunços

Escola do 1.º Ciclo de Ventosa

Escola do 1.º Ciclo/ Jardim de Infância de Paços de Vilharigues

Escola do 1.º Ciclo / Jardim de Infância de Queirã

Anexo B

Contatos dos Estabelecimentos de Ensino

Estabelecimento de Ensino	Moradas	Telefone
Jardim de infância de Campia	Campia 3670 – 056 Campia	232 752 193
Jardim de Infância de Campia (Rebordinho)	Rebordinho 3670 – 062 Campia	232 758 129
Escola Básica de Campia	Campia 3670 – 056 Campia	232 750 120
Escola do 1º Ciclo/ Jardim de infância de Cambra	Cambra 3670 – 046 Cambra	232 748 216
Jardim de infância de Viladra	Viladra 3670 – 028 Alcofra	232 752 005
Escola do 1º Ciclo de Viladra	Viladra 3670 – 028 Alcofra	232 752 240
Escola do 1º Ciclo/ Jardim de infância de Moçâmedes	Moçâmedes 3670 – 193 S. Miguel do Mato	232 971 283
Escola do 1º Ciclo/ Jardim de infância de Fataunços	Fataunços 3670 – 095 Fataunços	232 748 181
Escola do 1º Ciclo de Ventosa	Ventosa 3670 – 223 Ventosa	232 779 092
Escola do 1º Ciclo de Paços de Vilharigues	Paços de Vilharigues 3670 – 151 Paços de Vilharigues	232 748 144
Centro Escolar de Queirã	Queirã 3670 – 174 Queirã	232 748 161
Escola do 1º Ciclo/ Jardim de infância de Vouzela	Rua Ribeiro Cardoso 3670 – 257 Vouzela	232 772 759 232 779 342

Anexo C

Número previsto de refeições diárias por estabelecimento de ensino

Freguesia	Estabelecimento de Ensino	N.º Refeições/ dia Pré-escolar	N.º Refeições/ dia 1º ciclo
Campia	Jardim de Infância de Campia	18	-
	Jardim de Infância de Campia (Rebordinho)	14	-
Cambra	Escola do 1º ciclo/ Jardim de Infância de Cambra	33	37
Alcofra	Jardim de Infância de Viladra	16	-
	Escola do 1º Ciclo de Viladra	-	17
S. Miguel do Mato	Escola do 1º ciclo/ Jardim de Infância de Moçâmedes	16	29
Fataunços/ Figueiredo Donas	Escola do 1º ciclo/ Jardim de Infância de Fataunços	14	10
Ventosa	Escola do 1º ciclo de Ventosa	-	12
Paços de Vilharigues	Escola do 1º ciclo de Paços de Vilharigues	-	10
Queirã	Escola do 1º ciclo/ Jardim de Infância de Queirã	17	22
TOTAL		128	137

Anexo D
Mapa de Controlo Diário

Estabelecimento de Ensino: _____ Mês: _____

Dia	Nº Refeições Encomendadas Pré-escolar	Nº Refeições Encomendadas 1º ciclo	Nº Refeições Servidas Pré-escolar	Nº Refeições Servidas 1º ciclo	Assinatura do Representante Escolas	Assinatura do Representante Empresa
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
TOTAL						

OBS: Este mapa deverá ser preenchido, diariamente, por um responsável da Escola. No final de cada mês, este mapa deverá ser enviado à autarquia, juntamente com o mapa mensal de refeições por aluno.

Anexo E

Registo Diário de Funcionamento do Refeitório

Estabelecimento de Ensino: _____ Data: ____/____/____

EMENTA	
Sopa	
Prato	
Fruta/ Doce	

ANÁLISE DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO			
COMPONENTES	BOA	ACEITÁVEL	MÁ
1. Confeção			
2. Qualidade dos produtos utilizados			
3. Quantidade			
4. Apresentação da refeição			
5. Eficiência do serviço			
6. Apresentação do pessoal			
7. Higiene das instalações			

OBSERVAÇÕES: (Acréscitar informação relevante, sempre que as circunstâncias que o justifiquem)

Assinatura (Nome Legível)

Nota: Este documento é diário e deve ser preenchido pelo representante do Município/ Escola, ficando em poder do estabelecimento de ensino. No caso de alguma anomalia, deve ser enviado imediatamente para o Município de Vouzela.

Anexo F
Capitações dos Alimentos

TABELA 1 – FRUTOS (diversas utilizações)

Produtos	Capitações JI/ 1º CEB	Observações
ALPERCE	120gr	2 unidades
AMEIXA	120gr	2 unidades
BANANA	150gr	1 unidade
CEREJA	120gr	1 taça
CITRINOS		
- Satsumas, Tangerinas, Wilkings	170gr	2 unidades
- Clementinas e Monreals	170gr	2 unidades
- Laranjas	170gr	1 unidade
DAMASCO	120gr	2 unidades
FIGO	120gr	2 unidades
KIWI	120gr	2 unidades
MAÇÃ (frutos grandes)	170gr	1 unidade
MELANCIA	180gr	1 fatia
MELÃO	170gr	1 fatia
MORANGO	120gr	1 taça
NÊSPERA	120gr	2 unidades
PÊRA	170gr	1 unidade
PÊSSEGO	120gr	1 unidade
UVA DE MESA	130gr	1 taça
ANANÁS/ ABACAXI	130gr	1 rodela

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

Produtos	Capitações	Observações
ABÓBORA		
- Sopa (base)	60gr	
- Sopa (não base)	40gr	
AGRIÃO		
- Sopa (não base)	40gr	
ALFACE		
- Salada mista	30gr	
- Sopa (base)	40gr	
- Sopa (não base)	30gr	
ALHO FRANCÊS		
- Sopa (base)	50gr	
- Sopa (não base)	40gr	
BATATA		Se a batata for nova retira-se à capitação 10%
- Assar	200gr	
- Cozer	200gr	
- Fritar	200gr	
- Jardineira/ caldeirada	150gr	
- Puré	200gr	
- Salada Russa	150gr	
- Sopa	50gr	
BETERRABA		
- Salada Mista	30gr	
BRÓCOLOS		
- Guarnição Mista	45gr	
- Sopa (não base)	40gr	
- Salada Mista	35gr	
CALDO VERDE		
- Sopa (não base)	40gr	
CEBOLA		
- Arroz	20gr	
- Estufados/ Assados	25gr	
- Sopa (não base)	25gr	
- Tempero	10gr	
- Ceboladas	30gr	
CENOURA		
- Arroz	30gr	
- Guarnição Mista	40gr	
- Jardineira/ estufados	40gr	
- Salada Mista	30gr	
- Salada Russa	50gr	
- Sopa (base)	45gr	
- Sopa (não base)	30gr	
COENTROS	q.b.	
COGUMELOS PARA:		
GUARNIÇÃO MISTA	50gr	
- SOPA (NÃO BASE)	40gr	
COUVE DE BRUXELAS		
- Guarnição Base	30gr.	
COUVE FLOR		
- Guarnição Mista	45gr	
- Sopa (não base)	40gr	

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

Produtos	Captações	Observações
COUVE (LOMBARDA, GALEGA, REPOLHO, CORAÇÃO,ETC...)		
- Guarnição Mista	60gr	
- Sopa (não base)	40gr	
COUVE PORTUGUESA		
- Guarnição Mista	75gr	
- Sopa (não base)	40gr	
- Arroz	30gr	
COUVE ROXA		
- Salada Mista	25gr	
COURGETTES		
- Guarnição mista	40gr	
- Sopa(base)	50gr	
- Sopa (não base)	30gr	
ERVILHAS		
- Arroz	30gr	
- Guarnição Base	75gr	
- Guarnição (leguminosas/hortícolas)	50gr	
- Jardineira	45gr	
- Salada Russa	50gr	
- Sopa (base)	55gr	
- Sopa (não base)	30gr	
ESPARGOS PARA:		
- GUARNIÇÃO MISTA	60gr	
- SOPA (NÃO BASE)	30gr	
ESPINAFRES		
- ESPARREGADO	120gr	
- Guarnição Base	150gr	
- Sopa (não base)	40gr	
FAVAS		
- Sopa (não base)	50gr	
- Guarnição Base	75gr	
FEIJÃO VERDE		
- Guarnição Mista	40gr	
- Jardineira	40gr	
- Sopa (não base)	40gr	
FEIJÃO SECO		
- Arroz	20gr	
- Guarnição Mista	40gr	
- Sopa (base)	40gr	
GRELOS		
- Arroz	40gr	
- Guarnição Base	90gr	
- Sopa (não base)	40gr	
GRÃO		
- Guarnição Base	60gr	
- Sopa (não base)	40gr	

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS (cont.)

Produtos	Capitações	Observações
COUVE PORTUGUESA		
JULIANA		
- Sopa (não base)	80gr	
LENTILHAS		
- Sopa (não base)	25gr	
MILHO		
- Guarnição Mista	25gr	
- Salada Mista	35gr	
NABIÇA		
- Guarnição Mista	75gr	
- Sopa (não base)	50gr	
NABO (Cabeça)		
- Salada Mista	20gr	
- Guarnição mista	20gr	
- Sopa (não base)	20gr	
- Guarnição Mista	25gr	
PEPINO		
- Salada Mista	30gr	
PIMENTO		
- Arroz	10gr	
- Caldeirada	10gr	
- Salada Mista	20gr	
- Sopa	5gr	
RABANETES		
- Salada Mista	10gr	
RÚCULA PARA:		
- SALADA MISTA	30gr	
TOMATE		
- Arroz	35gr	
- Estufados/ Assados	35gr	
- Salada Mista	40gr	
- Sopa (base)	60gr	
- Sopa (não base)	40gr	

- Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 3 – GUARNIÇÕES

Produtos	Capitações	Observações
ARROZ		
- Doce	20gr	
- Guarnição Base	60gr	
- Guarnição + leguminosas/	45gr	
hortícolas		
- Sopa	5gr	
MASSAS		
- Guarnição Base	60gr	
- Guarnição Mista	40gr	
- Canelones	2 “ tubos”	
- Lasanha	3 placas	
- Sopa com hortaliça	15gr	
- Sopa sem hortaliça	20gr	

- Capitações em bruto e em cru

TABELA 4 – PEIXES (diversas utilizações)

Produtos	Capitações	Observações
- Sopa de peixe	50gr	3 variedades de peixe
ABRÓTEA(s/ cabeça)		
- sem ovo	130gr	Com um ovo cozido
- com ovo	110gr	
ARINCA (S/ CABEÇA)	110gr	
ATUM DE CONSERVA		Os valores apresentados são com o atum escorrido
- Salada Mista	75gr	Com 1 ovo cozido
- Salada com Maionese	75gr	Com 1 ovo cozido
- Arroz	75gr	Com 1 ovo cozido
- Massa	120gr	
BACALHAU SECO		
- Arroz	130gr	
- Assar	140gr	
- Cozer com ovo	105gr	
- Cozer sem ovo	130gr	
- Estufado/ Caldeirada	130gr	
- Fritar	130gr	
- Gomes de Sá	115gr	com ½ ovo
- Pataniscas	100gr	3 unidades
- Pastéis (industriais)	100gr	3 unidades
- Meia desfeita de bacalhau com ovo	100gr	com ½ ovo
- Brás	110gr	com ½ ovo
BESUGO (SEM CABEÇA)	130gr	
CALDEIRADA	150gr	3 espécies no mínimo
CARAPAU	165gr	
CHERNE (sem cabeça)	130gr	
CHOCOS	150gr	
CORVINA (sem cabeça)	130gr	
Pampo (sem cabeça)	130gr	
Palmeta (sem cabeça)	130gr	
DOURADA	150gr	
DOURADINHOS (fabrico industrial)	4 unidades	4 unidades
FILETES/ LOMBOS	125gr	
LULAS	120gr	
MARUCA (sem cabeça)	130gr	
MERO (sem cabeça)	130gr	
PEIXE ESPADA (sem cabeça)	130gr	
Perca (sem cabeça)	130gr	
PEIXE P/ SALADA/ ARROZ	130gr	
PESCADA	155gr	
SALMÃO (s/ cabeça)	130gr	
- Lombos	125gr	
SOLHA (s/cabeça)	130gr	
Sardinha	160gr	
TAMBORIL		
- Arroz	125gr	
Outras Espécies		
- Peixe médio	135gr	

f) Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 5 – CARNE DE VACA (diversas utilizações)

Produtos	Capitações	Observações
ASSAR	120gr	4 unidades 2 unidades
BIFE	120gr	
ESCALOPES	120gr	
ESTUFAR SEM OSSO	120gr	
ENROLAr	150gr	
GUISAR	125gr	
JARDINEIRA	125gr	
P/COZ.PORT.	45gr	
FEIJOADA/ RANCHO	60gr	
ARROZ DE CARNES	60gr	
Arroz à Valenciana	45gr	
Jardineira	120gr	
ALMÔNDÉGAS (industriais)	120gr	
HAMBÚRGER (industrial)	120gr	
Picada para:		
Empadão	120gr	
Rolo de Carne	120gr	
Bolonhesa	110gr	
Lasanha/ canelones	120gr	

- Capitações em bruto e em cru
- Nos produtos congelados considerar uma margem de 10% nas capitações

TABELA 6 – CARNE DE PORCO (diversas utilizações)

Produtos	Capitações	Observações
ASSAR/ Pernil	120gr	
Assar/ Lombo	120gr	
COSTELETAS	150gr	
ESTUFAR	120gr	
Febras	120gr	
GUISAR	150gr	
ESCALOPES	125gr	
FEBRAS	125gr	
P/COZ.PORT.	45gr	
FEIJOADA/ RANCHO	60gr	
P/ TORTILHA	60gr	
ARROZ DE CARNES	60gr	
ARROZ à Valenciana	45gr	
- à Alentejana	120gr	
- à Portuguesa	120gr	
Rojões	120gr	
Orelha / Chispe para:		
- Cozido à Portuguesa/ Feijoada/ Rancho	20gr	
Produtos de Salsicharia p/ Cozido à Portuguesa		
- Chouriço de carne	15gr	
- Farinheira	10gr	
- outros enchido	10gr	
- Bacon	10gr	
Produtos de Salsicharia p/ feijoada/ Rancho/ arroz de Carnes		
- Chouriço de carne		
- Farinheira	15gr	
- Outros enchidos	10gr	
- Bacon	10gr	
	10gr	

- Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 7 – AVES E OVOS

Produtos	Capitações	Observações
FRANGO		
- Assar no forno	165gr	¼ Frango
- Bife	120gr	
- Coxas	165gr	
- Estufar	165gr	
- Pernas	150gr	
- Canja	40gr	
- Cozido P/ cozido à portuguesa	65gr	
- Jardineira	165gr	
- Arroz de frango	165gr	
- Salada de frango (Peito de frango)	90gr	
PERÚ		
- Assar no forno	165gr	
- Coxas	165gr	
- Bife	120gr	
- Coxas	120gr	
- Estufar	165gr	
- Espetada(Bife)	120gr	
PATO		
- Assar	200gr	
- Estufar	200gr	
- Arroz de pato	190gr	
OVOS		
- Cozidos	1 unidade	Em natureza
- Mexidos	1 unidades	Pasteurizados
- Omoleta/ tortilha	1 unidades	Pasteurizados
- Para Brás	1 unidade	Pasteurizados

- Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 8 – ULTRACONGELADOS

Produtos	Capitações	Observações
ALMONDEGAS DE CARNE	3 unidades	
ALMOFADINHAS	3 unidades	
CROQUETES	3 unidades	
DOURADINHOS	3 unidades	
FILETES	80gr	
HAMBURGUERES	2 unidades	
PASTÉIS DE BACALHAU	3 unidades	
RISSÓIS	3 unidades	
DELÍCIAS DO MAR		
- Guarnição Mista	20gr	

- Capitações em bruto e em cru

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

TABELA 9 – MOLUSCOS

Produtos	Capitações	Observações
Chocos (Limpos)	180gr	
Lulas		
ESTUFADAS/ CALDEIRADA	180GR	
ARROZ À VALENCIANA	45GR	
POLVO		
- Arroz	180gr	
- Filetes/ Assar	225gr	

TABELA 10 - Marisco

Produtos	Capitações	Observações
Amêijoa (Com casca)	75gr	
Berbigão (miolo – P/ incorporação)	20gr	
Camarão (miolo – P/ incorporação)	25gr	
Mexilhão (miolo – P/ incorporação)	20gr	

TABELA 11 – Coelho

Produtos	Capitações	Observações
COELHO para:		
ASSAR	180gr	
ARROZ	180gr	

TABELA 12 – Borrego/ Cabrito

Produtos	Capitações	Observações
Borrego/Cabrito para:		
Estufar/ Caldeirada	195gr	
ARROZ	195gr	

TABELA 13 – Gorduras

Produtos	Capitações	Observações
AZEITE		
Sopa	3ml	
Estufados/ Assados /Gratinados	3ml	
Tempero (saladas/ cozidos)	5ml	
ÓLEO		
Amendoim	10ml	
Girassol	10ml	

TABELA 14 – Ervas Aromáticas, Especiarias, Molhos e Condimentos

Produtos	Capitações	Observações
Ervas aromáticas	q.b.	(1 unidade individual)
Molhos		
Vinagre	20g	

TABELA 15 – Sal

Produtos	Capitações	Observações
Sal	<0,2g	

TABELA 16 – Outros Produtos

Produtos	Capitações	Observações
Leite para:		
Puré	35ml	
Leite Creme	200ml	
Açúcar	4 a 6 g	
Pão		
Mistura	45g	
Regional	115g	
Pão Ralado	q.b.	
Broa	q.b.	
Farinha de Trigo	q.b.	

TABELA 17 – Sobremesas Doces

Produtos	Capitações	Observações
Iogurtes		
Aromas	125ml	
Pudim	200ml	
Gelatina	200ml	
Mousse	200ml	
Gelado de Leite	150ml	
Outras Sobremesas	200ml	

Anexo G

Alimentos Autorizados

1- CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

1.1- Peças de talho para bifes – carne de 1ª categoria, sem osso: Vazia sem abas, Alcatra (exceto ponta da alcatra), Pojadouro, Rabadilha, Acém redondo – sem cobertura.

1.2- Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso: Chã de fora, Pá, Acém comprido, Alcatra.

1.3- Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso: Chambão da perna, Chambão da pá, Chã de fora, Acém comprido, Pá, Aba descarregada, Cachaço.

1.4- Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso: Chambão da perna, Chambão da pá, Chã de fora, Acém comprido, Peito, Cachaço, Pá.

1.5- Carne picada

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

Hambúrgueres: Carne de bovina picada e/ou suína, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser igual ou inferior a (70%).

A fração de carne não poderá conter os seguintes ingredientes: Proteínas vegetais hidratadas; Condimentos; Sal; salsa hidratada; Flocos de aveia hidratados; fibra vegetal; Cebolas tostadas.

Almôndegas: Percentagem de carne igual ou inferior a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser igual ou inferior a 70%. A fração de carne não poderá conter os seguintes ingredientes: Proteínas vegetais hidratadas; Condimentos; sal; salsa hidratada; Flocos de aveia hidratados; fibra vegetal; Cebolas tostadas.

1.5.2- Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor: Almofadinhas, Croquetes, Lasanha, Canelones, Ravioli, Rissóis de carne.

1.6 - No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne, a carne a utilizar poderá ser picada no refeitório, tendo obrigatoriamente de nele ser consumida, desde que se verifiquem as seguintes condições:

a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de

batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas.

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

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

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

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

2 - CARNE DE PORCO

2.1- Pernas ou pás: Limpas, refrigeradas ou congeladas provenientes de reses abatidas para consumo público, de acordo com o regulamento da inspeção sanitária dos animais de talho e respetivas carnes, subprodutos e despojos.

2.2- Bife de porco: Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3- Assar: Perna limpa, Pá limpa, Lombo

2.4- Costeletas: Deverão obedecer às seguintes características:

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

3- CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4- CARNE DE PERÚ

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

4.2- Coxas de peru: Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, secionados superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

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

4.4- Espetadas de peru: Pedações regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 68% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho; 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100gr no mínimo.

5- PATO

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

6- FRANGO

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

7- PRODUTOS DE SALSICHARIA

7.1- Chouriço de carne: Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente", com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" e 30% para o tipo "corrente", com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de

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

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

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

7.4- Presunto: “Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7.5- Fiambre: Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável à água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou “ensacado” em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com prévia extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.

7.6- Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações: Designação do produto; Ingredientes; Tipo; Nome do fabricante; Localidade e origem do fabricante; Data de fabrico / lote; Modo de conservação; Durabilidade mínima.

8- OVOS

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

b) Ovo em natureza só cozido.

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

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O número do centro de inspeção e classificação;
 - O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.
- As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da

embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis.

- Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que lhes possam transmitir cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9- PESCADO

9.1- Tipos de apresentação:

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

9.2- Conservação:

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

9.3- Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; polvo, maruca; abrótea e bacalhau;
- b) Assar: Pargo legítimo e mulato; carapau; corvina; cherne; mero; peixe vermelho; bacalhau; salmão e dourada;
- c) Grelhar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; besugo; cherne; dourada; lulas; chocos e bacalhau.
- d) Fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º 3; pescadinhas; bacalhau, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades.
- f) Arroz: polvo; lulas; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de três variedades.
- g) Salada Russa: atum, peixe(filetes de pescada e miolo de camarão).
- h) Feijão Frade com atum e ovo.
- i) Grão com bacalhau e ovo

10- BACALHAU SECO

Do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.

11- PASTÉIS DE BACALHAU

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

12- ATUM

Atum em pedaços, em azeite ou água, em latas individuais ou de 2 quilos, de utilização imediata, sendo proibido armazenar qualquer lata depois de aberta.

13- MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos,lulas,polvo) e bivaldes (amêijoas, mexilhão e berbigão) congelados

14- ARROZ

Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).

15- MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

Massas de 1ª qualidade: Cotovelos e massa riscada;Massa miúda(pevide, estrelinha, letras, cuscus); macarrão;búzios;espirais/ fusilli; aletria; lasanha;canelones.

16- LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade.

- Feijão
- Grão
- Favas (frescas ou congeladas)
- Lentilhas
- Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

17 - FARINHA DE TRIGO

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

18 - BATATA

Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.

19 - BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a dois quilos.

20- LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21- ERVAS AROMÁTICAS

Frescas, congeladas ou desidratadas.

22- SALADAS

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

23- PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

24- AZEITE FINO/ BANHA / MARGARINA

- Azeite Virgem Extra.
- Banha pré-embalada, devidamente rotulada.
- Margarina industrial isenta de ácidos gordos *trans*.

25- ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

26- SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

27- TOMATE PELADO

Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.

28- LEITE

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

29- GELADO DE LEITE

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

30- GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

A gelatina deverá ser confeccionada na própria escola.

31- PUDIM

O pudim poderá ser caseiro ou de preparação instantânea.

32- NATAS

Ultrapasteurizadas

33- MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser caseiro ou de preparação instantânea.

34- PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura

35 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1kg

36 – BROA

Broa de milho

37 – AÇUCAR

Em pacotes de 1kg

38 – MAIONESE

Pasteurizada, em doses individuais.