



CÂMARA MUNICIPAL DE VISEU

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE – I

Cláusulas Jurídicas

Artigo 1.º

Objecto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar, na sequência do procedimento pré-contratual, que tem por objeto o fornecimento de refeições escolares para os alunos do, 2.º, 3.º ciclos e secundário do Concelho de Viseu.

2. A categoria do serviço corresponde CPV55524000-9, Serviço de Fornecimento de Refeições a que se refere o Regulamento (CE) n.º 203/2008 da Comissão, de 28 de novembro de 2007, publicado no Jornal Oficial da União Europeia, L74.

Artigo 2.º

Local da prestação do serviço

O serviço objeto do presente contrato será prestado nos refeitórios dos estabelecimentos de educação ou em outras instalações adaptadas para o ensino da rede pública do Concelho de Viseu, mencionadas no Mapa de Estabelecimentos.

Artigo 3.º

Natureza e características da prestação do serviço

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

1. O fornecimento de refeições objeto do contrato terá início, a partir de 1 de setembro do ano letivo 2021.2022 e ano letivo 2022.2023, em conformidade com o **MAPA DE ESTABELECIMENTOS I**. Passando a integrar as escolas constantes no **MAPA DE ESTABELECIMENTOS II** a partir de 1 de janeiro de 2022, podendo ser renovado por iguais períodos, até ao prazo máximo de dois anos, nos termos do artigo 440º do Código dos Contratos Públicos (CCP).

2. Havendo renovação, o contrato poderá vir a ser reajustado, em função de eventuais alterações das necessidades, nomeadamente no que se refere ao local, ao número de estabelecimentos contemplados, ao número de refeições fornecidas e ao “rácio” de pessoal.

3. Durante a vigência do contrato, o co-contratante obriga-se a fornecer refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades lectivas para férias dos alunos, em conformidade com o Calendário Escolar aprovado pelo Ministério da Educação e com o Plano Anual de Atividades do Estabelecimento de Ensino, sem prejuízo do disposto no nº 4.1 do presente artigo.

4. Requisitos dos fornecimentos:

4.1. Em casos pontuais, o co-contratante fornecerá refeições, sem alteração do preço, nos períodos de férias ou fins-de-semana, desde que, num prazo não inferior a 3 dias úteis, o responsável pelo estabelecimento de ensino, após autorização da Câmara Municipal de Viseu, o notifique dessa necessidade.

4.2 O fornecimento de refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor, cumprindo aspetos dos processos e metodologias da legislação ambiental, higiene e segurança, qualidade, segurança alimentar e responsabilidade social, no âmbito do objeto do concurso.

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

4.4 O co-contratante é responsável pelo transporte, armazenagem e conservação dos géneros em rede de temperatura adequada.

4.5. Os horários de funcionamento de refeições são das 12.00h as 14.00 horas.

Artigo 4.º

Penalidades

1. Suspensão do fornecimento:

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

1.1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do co-contratante, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará o Município de Viseu das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.

1.2. Sempre que se verifique uma suspensão, parcial ou temporária, por razões imputáveis à entidade adjudicante, não comunicada com a antecedência mínima de 24 horas, o co-contratante terá direito a uma indemnização correspondente ao total das refeições entretanto encomendadas.

2. Pessoal auxiliar de serviço e vigilância de refeições

2.1. O co-contratante é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros.

2.2. O número dos trabalhadores em serviço em cada refeitório/estabelecimento de ensino serão obrigatoriamente indicados na proposta do concorrente (ANEXO A1) e terá que estar em conformidade com o **RATIO de Ajudantes de Cozinha**, não podendo o número do pessoal ser influenciado por eventuais situações de acréscimo ou de redução pontuais do número médio de refeições.

2.3. Sempre que não seja cumprido o “ratio” acima referido, por ausência de qualquer unidade do pessoal previsto, sem justificação, não serão pagas as refeições, no dia que se verificar o sucedido, nos estabelecimentos em questão.

2.4. Os colaboradores da empresa têm, obrigatoriamente, que proceder à distribuição das refeições nas instalações escolares.

3. Qualidade e quantidade da refeição servida

3.1 Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis no que respeita à qualidade das refeições, fica o co-contratante sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nessa escola no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de resolução do contrato nos termos deste Caderno de Encargos e nos termos gerais de direito.

4. Incumprimento de Horários

4.1. Sempre que sejam detectados atrasos superiores a 30 minutos no horário das refeições, a entidade adjudicante poderá proceder ao não pagamento das refeições encomendadas por esse estabelecimento para esse dia.

5. Seguros

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

5.1. A não apresentação das apólices de seguro referenciadas no artº 13º pode implicar o não pagamento das faturas em débito.

Artigo 5.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.
2. Para efeitos do número anterior, referem-se nomeadamente as circunstâncias que impossibilitem a prestação objeto do contrato, 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.
3. A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 6.º

Preço Base

1.O serviço de fornecimento de refeições será executado, a partir de 1 de setembro do ano letivo 2021.2022 e 2022.2023, de acordo com, sendo o valor base por refeição de **2,10 €** (dois euros e dez cêntimos), a que acresce o IVA à taxa em vigor.

1.1 Em relação aos MAPAS DE ESTABELECIMENTOS e partindo de uma previsão de 1985 alunos e da necessidade de assegurar o fornecimento de refeições escolares durante os dias úteis letivos e interrupções letivas, podendo atingir os 400 dias (40 dias x 20 meses), estima-se que serão necessárias **794.000 (setecentos e noventa e quatro mil)** refeições, com um custo total (estimado) de **1.667.400,00 €**. (Um milhão, seiscentos e sessenta e sete Mil e euros), a que acresce o IVA à taxa em vigor, **sendo apenas feito o pagamento das refeições fornecidas.**

2. O preço referido no artigo anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, necessários à execução do serviço em causa.

3. Deve, ainda, ser apresentado em numerário e por extenso o preço unitário e o preço global do serviço prestado, sem IVA, resultante do número total de refeições.

4. O co-contratante tem de apresentar, com a proposta, sob pena de exclusão, o **preço unitário da refeição para adulto**, que, caso necessário, será suportado na totalidade pelos adultos que, prestando serviço nos estabelecimentos escolares, pretendam utilizar o serviço.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

4.1. O valor unitário da refeição para adulto não pode ser superior ao valor oficial do subsídio de refeição fixado para os trabalhadores da Administração Pública (no ano em curso, **4.77 €**).

Artigo 7.º

Faturação e Condições de pagamento

1. O co-contratante enviará à entidade adjudicante, nos primeiros dez (10) dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas, por estabelecimento, referentes ao número de refeições efetivamente servidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do preço a pagar.
2. O pagamento das faturas será efetuado até ao prazo de 60 dias, contados da sua receção pelo Município de Viseu.
3. Nenhum pagamento poderá ser efetuado sem o contrato ser visado pelo Tribunal de Contas.

Artigo 8.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da sua posição contratual depende de prévia autorização da entidade adjudicante, nos termos do Código dos Contratos Públicos (CCP).
2. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:
 - 2.1. Ser apresentada toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso;
 - 2.2. Deve apresentar designadamente documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas alíneas b), d) e) e i) do artigo 55.º do Decreto-lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro.

Artigo 9.º

Alterações relativas ao co-contratante

O co-contratante deverá comunicar ao contraente público as alterações verificadas durante a execução do contrato referentes aos poderes de representação no referido contrato, ao nome ou denominação social, a quaisquer outros fatores que alterem de modo significativo a sua situação.

Artigo 10.º
Representação

1. O adjudicatário, no prazo de 15 dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar, por escrito, ao Município de Viseu, o nome e contacto da pessoa e respetiva categoria que, em cada estabelecimento de ensino, a representa.
2. O representante da entidade adjudicante, em cada escola, será a pessoa para o efeito designada pelo Município de Viseu.
3. A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

Artigo 11.º
Notificações, informações e comunicações

1. As notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas, por correio electrónico ou qualquer outro meio de transmissão escrita eletrónica de dados ou por via postal, por meio de carta registada ou de carta registada com A/R.

Artigo 12º
Patentes, licenças e marcas registadas

1. São da responsabilidade do co-contratante quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.
2. Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido na execução do contrato qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o co-contratante indemniza-a de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar, seja a que título for.

Artigo 13º
Seguros

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

1. Constitui responsabilidade do adjudicatário a cobertura de responsabilidade civil, através de seguro, com inclusão da cobertura de intoxicação alimentar, seguro de multirriscos ou de incêndio e acidente de trabalho do respetivo pessoal.
2. As apólices do seguro, inerentes ao objeto do contrato, devem ser apresentadas pelo adjudicatário, ao Município de Viseu, no prazo de vinte dias após a celebração do contrato.
3. Para além da obrigação prevista nos n.ºs 1 e 2 do presente artigo, a entidade adjudicante pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário disponibilizá-lo, no prazo de dez dias.

Artigo 14º

Cessão da prestação do objeto do contrato

1. O fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino cessa:
 - 1.1. Por impossibilidade definitiva na execução das prestações objeto do contrato, e por todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
 - 1.2. Por revogação, nos termos gerais de direito;
 - 1.3. Por resolução nos termos do DL n.º 18/2008, de 29 de janeiro.

Artigo 15º

Resolução do contrato por iniciativa da entidade adjudicante

1. A entidade adjudicante poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao co-contratante, o normal fornecimento das refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se que o normal fornecimento das refeições fica gravemente prejudicado quando se verifique, designadamente:
 - 2.1 – A utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamento e material;
 - 2.2 – A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do serviço de fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do mesmo;
 - 2.3 – A oposição às visitas ou operações de verificação e controlo;
 - 2.4 – A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

3. A decisão de resolução carece de fundamentação nos termos da lei geral, devendo constar das notificações e providências adoptadas para se obter do co-contratante o cumprimento do contrato ou a justificação para o seu incumprimento.

4. A resolução do contrato com base nos números 1 e 2 determinará a perda total ou parcial do direito à caução prestada e não dará lugar a qualquer indemnização por parte da entidade pública contratante.

5. O disposto na cláusula anterior não prejudica o pagamento dos fornecimentos já efetuados em conformidade com as cláusulas contratuais.

6. A resolução do contrato, nos termos dos números anteriores, faz incorrer o co-contratante no dever de indemnizar nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da realização de novo procedimento de formação do contrato.

Artigo 16º

Resolução do contrato por iniciativa do co-contratante

1. O co-contratante poderá exercer o direito à resolução do contrato nos casos previstos na lei ou no Caderno de Encargos.

2. A decisão de resolução terá de ser fundamentada e não poderá afetar os fornecimentos num prazo de 120 dias, a contar da data da notificação à entidade pública contratante.

3. O co-contratante poderá desistir da resolução do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade pública contratante ou cumpridas as respectivas obrigações.

4. Em caso de resolução por razões imputáveis à entidade pública contratante, o co-contratante terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.

Artigo 17º

Produção de efeitos da resolução do contrato

1. A resolução do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação, sem prejuízo do disposto no número 2 do artigo anterior.

2. Qualquer cessação dos efeitos do contrato não prejudica as ações da responsabilidade civil ou criminal por fatos verificados durante o período da sua execução.
3. Em caso de resolução, o co-contratante não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados.

Artigo 18º

Indemnizações

A fixação e o pagamento de indemnizações ao co-contratante depende de requerimento do interessado, acompanhado dos elementos justificativos a apresentar num prazo não superior a cinco dias úteis, a contar da verificação do fato que lhe deu origem.

Artigo 19º

Diferendos e litígios

1. Os diferendos surgidos na fase de execução do contrato entre o representante da Câmara e o co-contratante ou seu representante serão resolvidos nos seguintes termos:
 - 1.1 Se o diferendo incidir sobre aspetos quantitativos ou qualitativos das refeições a servir nesse mesmo dia, a decisão a tomar de imediato compete ao representante da escola;
 - 1.2 Se o diferendo incidir sobre produtos não destinados a consumo imediato, poderá recorrer-se aos organismos com competência específica na matéria;
 - 1.3 Em qualquer dos casos, e se o diferendo incidir sobre rejeição de produtos, o co-contratante poderá reclamar à entidade adjudicante, num prazo não superior a 24 horas, para o que deverá apresentar as provas dos fatos invocados.
2. A entidade pública contratante dará conhecimento da sua decisão no prazo de cinco dias úteis. Decorrido aquele prazo sem que tenha havido qualquer comunicação, deverá entender-se que foram aceites pelo co-contratante as justificações apresentadas.

Artigo 20º

Foro competente

Em todas as questões emergentes do contrato, que não sejam dirimidas pelos meios gratuitos, será competente o Tribunal Administrativo e Fiscal de Viseu

Artigo 21º
Prevalência

1. Fazem parte integrante do contrato o Caderno de Encargos, o Programa de Concurso, a proposta adjudicada, assim como todos os outros documentos que sejam referidos no título contratual.
2. As normas do Programa do Concurso prevalecem sobre quaisquer indicações constantes dos anúncios com elas desconformes.
3. As normas do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de Janeiro, relativas às fases de formação e de execução do contrato prevalecem sobre quaisquer disposições das peças do procedimento (Programa do Procedimento e Caderno de Encargos) com elas desconformes.
4. Em caso de divergência entre os documentos integrantes do contrato, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados no n.º 1.
5. Em caso de divergência entre os documentos integrantes do contrato e o próprio clausulado do contrato, prevalecem os primeiros.

CADERNO DE ENCARGOS

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

Artigo 1º

Locais de fornecimento de refeições e número estimado de refeições diárias

No quadro seguinte indicamos os locais onde serão fornecidas as refeições e uma estimativa do número de refeições diárias a fornecer.

MAPAS DE ESTABELECIMENTOS

MAPA DE ESTABELECIMENTOS I – Agrupamentos e Escolas Não agrupadas/Local de Fornecimento de Refeições Número de Alunos/Refeições estimadas/Dia.

Agrupamentos e Escolas Não Agrupadas	Local de Fornecimento de Refeições	Número de Alunos/ Refeições/Dia Estimadas
WISEU NORTE	E B 2,3 Dr.º Azeredo Perdigão	235
	E B 2,3 D. Duarte	100
GRÃO VASCO	E B 2,3 Grão Vaco	170
	E B 1,2 João de Barros (1.º Ciclo do Ensino Básico)	275
VISO	E B 2,3 de Viso	275
MUNDÃO	E B 2,3 do Mundão	135
ESCOLA SECUNDÁRIA EMÍDIO NAVARRO	Escola Secundária Emídio Navarro	160
ESCOLA SECUNDÁRIA VIRIATO	Escola Secundário Viriato	195
TOTAL		1545

NOTA: Início a partir de 1 de setembro de 2021

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

MAPA DE ESTABELECIMENTOS II – Agrupamentos e Escolas Não Agrupadas/Local de Fornecimento de Refeições Número de Alunos/Refeições estimadas/Dia.

Agrupamentos e Escolas Não Agrupadas	Local de Fornecimento de Refeições	Número de Alunos/Refeições/Dia Estimadas
INFANTE D. HENRIQUE	E B 2,3 Infante D. Henrique	300
	E B 2,3 D. Luís loureiro	140
ESCOLA SECUNDÁRIA ALVES MARTINS	Escola Secundário Alves Martins	
TOTAL		440

NOTA: Início a partir de 1 de janeiro de 2022

Artigo 2º

Número de refeições

1. O número de refeições apresentado no artigo anterior é uma estimativa, que pode sofrer alterações.
2. Nestas circunstâncias, a proposta do concorrente deve indicar o preço unitário por refeição de aluno e por refeição de adulto.

Artigo 3º

Ementas

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar previamente pela entidade adjudicante, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo ser cumpridas as capitações e observações constantes da “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como as indicações constantes do **Anexo 1** a este Caderno de Encargos e atendendo obrigatoriamente ao número de refeições encomendadas (na véspera e no próprio dia até às 09:30h).

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

1.1. As ementas a utilizar nas primeiras quatro semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso.

1.2. Em caso de divergência, prevalecem as indicações constantes na “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, em vigor na data do fornecimento das refeições.

2. A ementa diária será composta por **sopa, prato, pão, sobremesa, água**.

2.1. Na **composição da ementa diária**, deve observar-se o seguinte:

- **A) Sopa – Deve incluir, obrigatoriamente, as seguintes recomendações:**

- Ter por base vegetais frescos, batata, legumes ou leguminosas, predominantemente, de origem biológica. Conter no mínimo três variedades de legumes e/ou hortaliças;
- Conter pelo menos 3 vezes por semana leguminosas;
- Conter legumes inteiros pelo menos 2 vezes por semana;
- Variar os legumes/hortaliças o mais possível, não se podendo repetir na mesma semana;
- Ser temperada com azeite;
- Limitar a canja ou sopa de peixe a um máximo de duas vezes por mês.

- **B) Prato – Deve incluir as seguintes recomendações:**

- Alternar, obrigatoriamente, peixe e carne;
- É proibida a utilização de vísceras;
- A utilização de produtos de salsicharia e enlatados deve limitar-se a situações imprevistas;
- Não é permitida a repetição do mesmo acompanhamento em dois dias consecutivos;
- Deve incluir leguminosas uma vez por semana, reduzindo a quantidade de carne ou peixe;
- As hortaliças e/ou legumes, deverão ocupar $\frac{1}{4}$ do prato, podendo ser fornecidos como acompanhamentos ou como componentes de pratos compostos;
- Variar ao máximo os legumes/hortaliças, evitando a sua repetição durante cada semana;
- É proibida a utilização de molhos comerciais, como ketchup e mostarda;
- Restringir os pratos com ovos, a um máximo de 1 vez por semana, substituindo preferencialmente a carne;
- O ovo, em natureza, pode ser utilizado apenas para cozer; para os restantes tipos de confecção só pode ser utilizado ovo pasteurizado;
- **Os alimentos servidos a crianças com idade igual ou inferior a 5 anos devem apresentar-se prontos a consumir, limpos de espinhas ou ossos, peles, gorduras visíveis e em pequenas dimensões;**

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

- Só é permitida a utilização de fritos uma vez em cada duas semanas, dando preferência ao peixe para aplicação deste modo de confecção;
- Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.
- Substituir os refogados por estufados em cru (cozinhar os ingredientes com líquidos, evitando estrugidos);
- Diminuir a adição de sal e gordura em geral, na confecção dos alimentos;
- É proibida a utilização de caldos concentrados na confecção dos alimentos;
- É proibida a utilização de refeições pré-confeccionadas e instantâneas;
- As únicas gorduras permitidas na confecção de alimentos são o óleo de amendoim (para a fritura) e o azeite;
- Os géneros alimentícios devem ser seleccionados tendo em atenção o período de tempo que irá decorrer desde o momento da sua confecção até ao momento em que são consumidos, devendo preservar as suas características e encontrar-se na temperatura adequada e em boas condições no momento do consumo.

- **Semanalmente Obrigatório:**

- Um prato de aves ou criação;
- Um prato à base de leguminosas;
- Um prato de peixe à posta.

- **Mensalmente:**

- 1 prato de bacalhau;

- **C) 1 pão de “mistura” embalado, com cerca de 25g.**

- **D) 1 Sobremesa**, diariamente constituída por uma ou mais variedades de fruta da época, colocada em doses individuais. Uma vez por semana poderá ser fornecida simultaneamente e como alternativa, um dos seguintes alimentos: iogurte de aromas, gelado de leite, gelatina de origem vegetal, ou doce (arroz doce, aletria, leite creme tipo caseiro), preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.

- Devem, **obrigatoriamente**, incluir 50% de produtos hortícolas e frutas locais e de origem biológica;
- Poderá, também, ser fornecida uma outra vez por cada semana, fruta cozida ou assada em simultâneo com a fruta crua.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

- Não pode ser utilizada a fruta em calda.
 - **E) Água** (única bebida permitida).
3. O azeite a utilizar deverá ser extra-virgem e engarrafado, destinando-se a confeções de estufados, refogados, assados, gratinados e temperos de alimentos crus, podendo ser utilizado na confecção de fritos, em substituição do óleo de amendoim.
4. A Maionese só poderá ser utilizada no máximo de uma vez por mês e fornecida em doses individuais.
5. Não se deve associar ovo aos bifes ou hambúrgueres.
6. Não podem ser utilizadas “delícias do mar”.
7. Na elaboração das ementas, devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:
- a) A ficha técnica deve ser remetida à Divisão de Educação do Município e estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos estabelecimentos de ensino, para consulta.
 - b) Quando devidamente justificados, por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
 - c) Os alimentos que não constam da “Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares”, bem como da Lista constante do **Anexo 1** deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
8. 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 captações estabelecidas independentemente da idade do utente, não sendo legítimo que qualquer funcionário da empresa ao serviço do estabelecimento de ensino presuma, por si, aquilo que o utente, na sua frente, deve ou não deve comer, “adaptando” as quantidades em função disso.
9. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola deverá designar um docente que, em conjunto com o pessoal auxiliar de serviço de refeições, fomente o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa, os legumes, a fruta e o peixe,

persuadindo-os ao consumo desses produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.

10. No caso de, a título excecional, se esgotar a ementa do dia, será a mesma substituída por outra, desde que respeite os requisitos referidos anteriormente, devendo essa situação ser justificada.

11. 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”.

12. No âmbito da execução do contrato, o co-contratante assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento, por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também o co-contratante a respectiva limpeza e arrumação dos dias imediatos ao encerramento e no fim do ano letivo.

Artigo 4º

Execução e distribuição

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

2. O co-contratante deverá fixar em local bem visível:

2.1 – As ementas do próprio dia e do dia seguinte;

2.2 – A ementa semanal.

3. A marcação e o pagamento das refeições constarão de regulamento a elaborar pelo Município, de forma a reduzirem-se os desperdícios e a otimizar-se o funcionamento do estabelecimento de ensino.

4. As refeições são executadas e distribuídas em cada um dos refeitórios existentes em cada estabelecimento de ensino e de acordo com os MAPAS DE ESTABELECIMENTOS, (Páginas 11 a 12).

Artigo 5º

Operações de verificação

1. As operações de verificação sanitária, qualitativa e quantitativa, incidem sobre as instalações, os géneros a incorporar nas refeições e os pratos já confeccionados.
2. A verificação será exercida pela entidade adjudicante ou o seu representante e, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
3. Os representantes do Município poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, tomar amostras e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais e, bem assim, promover as diligências necessárias para verificar se mantêm os requisitos exigidos. As amostras serão sempre tomadas em triplicado e levarão as indicações necessárias à sua identificação.
4. Os géneros incorporados que não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor substituir e remover, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

Artigo 6º

Controlo

1. O co-contratante obriga-se a facultar, quer aos representantes técnicos do Município de Viseu eventualmente presentes, bem como dos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção, bem como a documentação referente aos mesmos (guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por período correspondente a 72 horas).
2. O co-contratante obriga-se a recolher, diariamente, amostras dos pratos confeccionados. Essas amostras devem ser recolhidas, 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 e três

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

serão catalogadas e congeladas, permanecendo uma semana no equipamento de manutenção de congelados.

3. 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.

4. O co-contratante deverá apresentar um plano de análises microbiológicas do fornecimento de refeições, garantindo, no mínimo, em todos os estabelecimentos escolares, três análises por ano letivo, uma por período escolar.

5. O co-contratante obriga-se a facultar o cronograma da implementação do sistema HACCP, sempre que solicitado pela entidade adjudicante.

6. O exercício do direito de visita a que alude o ponto 1 anterior não iliba o fornecedor da responsabilidade pelo fornecimento das refeições nem limita o direito de rejeição por parte da entidade adjudicante.

Artigo 7º

Instalações, equipamento e material

1. Os estabelecimentos de ensino colocam à disposição do co-contratante as instalações, equipamento fixo e outro material necessário à realização do objeto do contrato, à exceção do equipamento necessário para a implementação do sistema de refeições no local e para transporte das mesmas (caixas térmicas), que deverá ser fornecido pelo co-contratante.

2. Os concorrentes poderão, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada estabelecimento de ensino.

3. Consideram-se instalações para o serviço, a sala das refeições, a copa, a(s) despensas, os sanitários do pessoal, os corredores e os anexos.

4. O co-contratante 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.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

5. São ainda da sua responsabilidade, independentemente das causas do desaparecimento, a reposição de todo o material normalmente conhecido por “palamenta”, constituído por talheres, pratos, jarros e outro material de serviço (conchas, escumadeiras, pinças, copos, etc.), considerando-se o diferencial entre as existências do inventário inicial e as que se verificarem em inventários conjuntos a decorrer no final do ano lectivo. A reposição deste material deverá ter lugar até ao reinício do período escolar, o que, a não ocorrer, configurará um incumprimento contratual e permitirá ao Município de Viseu adquirir todos os itens em falta, debitando o valor correspondente ao co-contratante, em qualquer das faturas subsequentes ao evento.
6. O co-contratante terá que confeccionar as refeições objeto do contrato, em instalações localizadas no concelho de Viseu. O co-contratante obriga-se a autorizar aos representantes técnicos do Município de Viseu eventualmente presentes, bem como aos serviços e organismos com competência específica, a visita às instalações para controlo ou fiscalização.
7. O fornecimento de toalhetes de papel para os tabuleiros, guardanapos de papel e o empacotamento de talheres e do pão é obrigatório e é da responsabilidade do co-contratante.
8. As temperaturas dos produtos alimentares na receção dos mesmos, as dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) e as dos equipamentos de manutenção de temperaturas quentes (banho-maria/estufas) deverão ser diariamente verificadas por termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
9. No âmbito da execução do contrato, o co-contratante assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a limpeza e arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, por forma a que o seu funcionamento arranque nas melhores condições.
10. A desinfestação e a desinfeção das instalações serão por conta do co-contratante, devendo ser realizadas por empresas da especialidade.

Artigo 8º

Segurança, higiene e saúde no trabalho

1. O co-contratante 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.

2. O co-contratante é, ainda, obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições gerais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que carece por motivo de acidente de trabalho.
3. Em caso de negligência do co-contratante no cumprimento das obrigações estabelecidas nas cláusulas anteriores, a fiscalização poderá tomar, à custa dele, as providências que se revelem necessárias, sem que tal fato diminua as responsabilidades do co-contratante.
4. O co-contratante apresentará, antes do início da prestação dos serviços e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exigir, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.

Artigo 9º

Pessoal

1. O co-contratante é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízos por eles causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
2. O número, as categorias e a carga horária dos trabalhadores, em regime de tempo completo (8 horas), a afetar a esta prestação de serviços, deverá cumprir obrigatoriamente, no mínimo, o número, categorias e carga horária do ANEXO A1.
 - 2.1. No que diz respeito aos Ajudantes de Cozinha, o concorrente tem de obrigatoriamente cumprir o “ratio de Ajudantes de Cozinha” de acordo com os seguintes critérios:

Menos de 200 refeições 2 Ajudantes de Cozinha por refeitório;
Mais de 200 refeições 3 Ajudantes de Cozinha por refeitório;
Valores de Referência de acordo com o MAPA DE ESTABELECIMENTOS, anteriormente indicados (Página 11 e 12).
 - 2.2. Não são considerados para o Anexo A1 os colaboradores contratados ao abrigo de apoios ou estágios.
3. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual, no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao co-contratante.
4. A entidade adjudicante poderá solicitar ao co-contratante, sempre que o julgar conveniente, os seguintes elementos:
 - a) Nome de pessoas em serviço no refeitório/estabelecimento escolar;

b) Categoria e vencimentos, comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;

c) Horário de Trabalho;

d) Apólice de seguro do pessoal ao serviço.

5. O pessoal ao serviço do co-contratante deverá ser portador de declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o seu bom estado de saúde, bem como a formação adequada.

Artigo 10º

Verificação da execução

1. A verificação quantitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

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

b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como no **Anexo 1 - Capitações dos Alimentos** – deste Caderno de Encargos.

2. A verificação qualitativa tem por objetivo comprovar a conformidade:

a) Da qualidade dos géneros incorporados adquiridos com as especificações legalmente fixadas e com as indicações da “**Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares**”, bem como do **Anexo 1 – Lista dos Alimentos Autorizados**;

b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legais e contratualmente fixadas.

Artigo 11º

Decisão após verificação

1. Após a verificação prévia da ementa e em caso de rejeição, o co-contratante deverá proceder à sua substituição por produtos idênticos ou sucedâneos, sem prejuízo do funcionamento normal das refeições.

2. Todos os encargos com substituição, devolução ou destruição dos géneros incorporados ou das ementas rejeitadas, serão suportados exclusivamente pelo co-contratante.

Artigo 12º

Transporte e distribuição das refeições

1. O transporte deverá ser efetuado em veículos apropriados, em respeito por todas as normas de higiene e demais legislação em vigor;
2. As refeições e sobremesas quentes (fruta cozida/assada) deverão ser transportadas em recipientes próprios de material inócuo, que garantam a manutenção dos alimentos a **temperaturas superiores a 65°C** até ao momento do seu consumo;
3. As refeições e sobremesas frias, assim como as frutas que tenham sido sujeitas a operações de corte ou descasque, deverão ser transportadas e mantidas a **temperaturas inferiores a 5°C** até ao momento do seu consumo;
4. As refeições deverão ser entregues diretamente, no local onde irão ser consumidas, no horário previsto para as refeições.

Artigo 13º

Capitação dos alimentos

1. As capitações dos alimentos a utilizar na confeção das refeições obedece à circular n.º 3097/DGE/2018 da Direção-Geral da Educação, a qual contém orientações sobre ementas e refeitórios.

CADERNO DE ENCARGOS

ANEXO 1

ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

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

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

- Vazia sem abas
- Alcatra (excepto ponta de 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

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

- 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 (mínimo 70%)
- proteínas vegetais hidratadas (25%)
- fibras vegetais
- pão ralado
- sal
- especiarias
- aromatizante
- taxa de gordura inferior a 20%
- percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%

Almôndegas

- carne de bovino picada (mínimo 60%)
- proteínas vegetais hidratadas
- ovo
- tomate
- aipo
- cebola
- pão ralado
- sal
- condimento

- plantas aromáticas
- taxa de gordura inferior a 20%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

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

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

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

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou Pás

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

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Serem provenientes de porcos abatidos segundo a legislação em vigor;
- Serem selecionados 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 COELHO

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

5. CARNE DE PERU

5.1. Peru inteiro

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

5.2. Coxas de peru

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

5.3. Bifes de peru

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

5.4. Espetadas de peru

Pedaços 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 88% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.

6. PATO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidos 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 3 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

7. FRANGO

Carcaças provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação, isentas de penas, penugens ou canudos, desprovidos 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 é de 1 Kg. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

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

8.2. Farinheira

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

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

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

9 – OVOS

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
- b) Ovo em natureza - só cozido.
Ovos de natureza 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 (com mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente visíveis e legíveis.

10 – PESCADO

10.1. Tipos de apresentação

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

10.2. Conservação:

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

10.3. Espécie de pescado e fins culinários:

- a) Cozer: pescada (de nº3 a nº5); pargo legítimo; mero; corvina; cherne; maruca; abrótea; bacalhau; polvo;
- b) Assar/Gratinar: pargo legítimo e mulato; corvina; cherne; mero; maruca; lombos; filetes; solha; palouco; salmão; peixe vermelho; dourada e bacalhau.
- c) Grelhar: Solha; carapau; besugo; salmão; dourada; cherne; peixe-espada; sardinha; lulas; chocos e bacalhau
- d) Fritar: Solha; carapau; pescada nº3; pescadinha; bacalhau; filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta.
- e) Caldeiradas: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 espécies, ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos e bacalhau

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

f) Arroz: Polvo; lulas; bacalhau; tamboril; ou de peixe (mistura de várias espécies, filetes de pescada e miolo de camarão)

h) Feijão-frade com atum.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12. PASTÉIS DE BACALHAU

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

13- ATUM

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

14- ARROZ

a) do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confecção de arroz doce);

b) do tipo estufado para as refeições distribuídas a longa distância;

15 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massa de 1ª qualidade

16 – LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade

16.1. Feijão

16.2. Grão

16.3. Favas (frescas ou congeladas)

16.4. Lentilhas

16.5. Ervilhas

17 - FARINHA DE TRIGO

De primeira qualidade

18 - BATATA

19 - BATATA DESIDRATADA

20 - LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21 - SALADAS

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

22 - PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

23 - AZEITE FINO

Azeite de acidez expressa em ácido oleico não superior a 1º grau.

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

O número de utilização do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo. Devem ser efetuados registos dos resultados obtidos e proceder, caso necessário, à substituição do óleo.

25 - SAL

Higienizado

26 – TOMATE PELADO

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

27 – LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo em embalagens de litro.

28 – GELADO DE LEITE

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

29 – IOGURTE

Iogurte de aromas ou pedaços, com peso líquido de 125 gr

Não utilizar iogurtes do tipo cremosos ou com elevados teores de gordura

Valor nutritivo médio por 100g:

- Valor energético: 66Kcal

- Proteínas: 3,6g

- Hidratos de Carbono: 9,6g

- Gordura: 1,5g

- Cálcio: 152mg

30 - PÃO DE MISTURA

Aproximadamente 25g a unidade.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS ESTABELECIMENTOS ESCOLARES DO CONCELHO DE VISEU
Ano 2021

Deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio
- 35% de farinha 65
- 35% de farinha 200
- Água
- 0,4% de sal no máximo
- Levedura

MUNICÍPIO DE VISEU

Anexo A1 – INCIDÊNCIA DOS ENCARGOS COM PESSOAL NO PREÇO UNITÁRIO

Mapa de Pessoal	Categoria	N.º Trabalhadores	Retribuição Mensal	Retribuição Mensal Total	Encargos Sociais		Subsídios de Férias e Natal Total	Total despesas com o pessoal	
					Seg. Social Total			Por Mês	10 meses de concurso
Tempo	Encarregado B	1							
	Cozinheiro 1.ª	11							
Integral									
(8 horas)	Ajudante de Cozinha	24							
	TOTAL DOS ENCARGOS COM O PESSOAL								(A)

Indicação do ACORDO COLETIVO DE TRABALHO (se aplicável) _____

O valor total dos encargos com o pessoal, para o fornecimento de cerca de 397 000 refeições e um período de contratação de cerca de 10 meses, é de € _____, _____ (A), (por algarismos por extenso), a que acresce o IVA à taxa legal em vigor.

A incidência dos encargos com o pessoal, no preço unitário de cada refeição, é de € _____, _____ [obtido dividindo o valor total dos encargos com o pessoal (A) pelo número total de refeições: 397 000 unidades]. ... _____

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