

Caderno de Encargos

PROCEDIMENTO POR CONSULTA PRÉVIA N.º 60/21

(Nos termos do disposto na al. h), do n.º 1 do art.º 27.º do CCP)

PARTE I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente procedimento é designado por “Consulta Prévia n.º 60/21 – Contratação de Serviços para Fornecimento Diário de Refeições em Refeitórios Escolares das Escolas do 1º Ciclo e Jardins-de-Infância do Concelho da Lousã, para o Ano Letivo 2021/2022”.
2. Tem por objeto a contratação de serviços para fornecimento diário de refeições às Escolas do 1º Ciclo (St.ª Rita, Casal de Santo António) e Jardins de Infância (Lousã, St.ª Rita, Serpins, Freixo, Fontainhas), bem como o transporte das refeições da cozinha do Refeitório do JI do Freixo para a Sala de Refeições do JI das Fontainhas, durante o Ano Letivo 2021/2022 (de 1 de setembro de 2021 a 29 de Julho de 2022), ao abrigo do Acordo-Quadro para fornecimento de refeições escolares da Central de Compras CIM Região de Coimbra (AQ 01/2019), **lote 4**, dele constando as condições jurídicas, económicas e técnicas que regem o referido fornecimento.
3. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do presente procedimento, nos termos constantes na Parte II, Especificações Técnicas, do presente Caderno de Encargos.
4. A quantidade previsível de refeições a fornecer para os 228 dias estimados, constantes das tabelas apresentadas no artigo 22.º do presente

documento, é no global 464 refeições/dia para crianças e 7 refeições/dia para adultos, num total estimado de **105.792** para crianças, das quais **5.700** refeições são transportadas a quente e as restantes **100.092** são confeccionadas no local, e **1.596** para adultos, podendo eventualmente o número de refeições ser reajustado, face às necessidades efetivas.

Artigo 2.º

Lista dos refeitórios Escolares

Os serviços objecto do presente procedimento serão prestados diariamente nos seguintes refeitórios escolares:

1. Jardim de Infância da Lousã (Regueiro), sito no Regueiro, 3200 Lousã.
2. Jardim de Infância e EB1 de St.º Rita, sito na Quinta de St.º Rita, 3200 Lousã.
3. Jardim de Infância de Serpins, sito no Largo da Feira dos Bois, 3200 Serpins LSA.
4. Jardim de Infância do Freixo, sito no Freixo, 3200 Vilarinho LSA.
5. EB1 de Casal de St.º António, sito em Casal de St.º António, 3200-312 Serpins LSA.
6. Jardim de Infância das Fontainhas, sito nas Fontainhas, 3200 – 086 Gândaras LSA, sendo as **refeições transportadas a quente do Refeitório do Jardim de Infância do Freixo para a Sala de Refeições deste Jardim;**

NOTA: Neste momento ainda não estão divulgados os resultados da rede escolar para o ano letivo 2021/2022 podendo sofrer algumas alterações, sendo que os valores apresentados no presente documento, são meramente estimativos.

Artigo 3.º

Prazo de vigência do contrato

1. A prestação de serviços, inerente ao presente procedimento, decorrerá durante o Ano Letivo 2021/2022.
2. Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a prestar os serviços diariamente (dias úteis), durante os períodos compreendidos entre 1 de Setembro de 2021 e 29 Julho de 2022 [228(duzentos e vinte e oito)], dias estimados], conforme o disposto na Parte II do presente documento.

Artigo 4.º

Preço base do procedimento

O preço base de adjudicação pela execução dos serviços, que constituem o objeto contratual, para o prazo de execução previsto, é de **326.154,00€ (trezentos e vinte e seis mil, cento e cinquenta e quatro euros)**, não incluindo o IVA à taxa legal em vigor.

O preço base é o **preço máximo** que a Câmara Municipal da Lousã, se dispõe a pagar por todas as prestações que constituem o objecto do contrato.

A fixação do preço base, conforme definido no n.º 3 do artigo 47.º do CCP, foi efetuada com base no custo máximo das propostas apresentadas no Acordo Quadro da CIM Região de Coimbra – AQ 01/2019, preço esse que se reflete na estimativa efetuada e na requisição interna, anexos ao presente procedimento.

Artigo 5.º

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos e será reduzido a escrito nos termos do artigo 94.º do CCP.
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. O Manual de Segurança Alimentar;
 - e. Anexos Técnicos;
 - f. A proposta adjudicada;
 - g. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o Caderno de Encargos do Acordo Quadro.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
5. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado no 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.

Artigo 6.º

Condições de pagamento

1. Para efeitos de pagamento, as faturas deverão ser apresentadas com uma antecedência de 60 (sessenta) dias úteis em relação à data do respetivo vencimento.
2. Os pagamentos serão parciais por conta do valor total do contrato, consoante se verifique o fornecimento de serviços de valor igual aos pagamentos.
3. As faturas só poderão ser apresentadas, no final de cada mês, tendo o discriminativo dos serviços efetuados durante o mês em questão, a respetiva identificação de cada um dos Refeitórios Escolares, bem como faturação distinta para Escolas do 1º Ciclo e para Jardins-de-Infância.

Artigo 7.º

Sigilo

1. O adjudicatário garantirá o sigilo quanto a informações que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade da entidade adjudicante, nomeadamente, relacionadas com o decorrer do funcionamento dos Refeitórios Escolares.
2. Qualquer situação anómala deverá ser comunicada à Responsável pela Equipa de Segurança Alimentar da Câmara Municipal da Lousã, que decidirá da pertinência da sua comunicação.

Artigo 8.º

Alterações ao contrato

1. Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.
2. A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 60 (sessenta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.
3. O contrato pode ser alterado por:
 - a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;

- b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
4. A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 9.º

Cessão da posição contratual

O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da Câmara Municipal da Lousã.

Artigo 10.º

Comunicações, informações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto as notificações, informações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.
2. Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada a outra parte.

Artigo 11.º

Sanções contratuais por incumprimento do contrato

Sem prejuízo da possibilidade de resolução do contrato nos termos do artigo 333.º do Código dos Contratos Públicos, o adjudicante pode, com observância do procedimento previsto nos n.ºs 1 e 2 do artigo 325.º e no artigo 329.º do Código dos Contratos Públicos, aplicar as seguintes multas em caso de incumprimento pelo adjudicatário das suas obrigações, incluindo as resultantes de determinações da entidade adjudicante emitidas nos termos da lei ou do contrato:

1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, este ficará sujeito ao pagamento de uma multa correspondente ao valor das refeições em falta e indemnizará a Câmara Municipal das despesas eventualmente realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
2. No que diz respeito à qualidade e quantidade da refeição servida poderá:

- a) Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises microbiológicas realizadas em laboratórios oficiais e/ou acreditados, com resultados não aceitáveis, no que respeita a qualidade das refeições, poderá ser aplicada uma penalidade, que poderá atingir o valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato;
- b) Em caso de violação do disposto no Parte II das Cláusulas Técnicas, nomeadamente das captações, será aplicada uma pena pecuniária correspondente a 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração, sem prejuízo da possibilidade da rescisão do contrato;
- c) Caso se verifique a omissão ou substituição de um componente da refeição (como, por exemplo, das saladas/legumes) será aplicada uma penalidade de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros) por cada refeitório. A substituição de um componente da refeição não será sujeita a aplicação de qualquer penalidade, desde que se verifique a comunicação escrita da alteração à entidade adjudicante, com a antecedência mínima de 48 horas, acompanhada da respetiva justificação;
- d) Sempre que se verifique má confeção ou alteração da qualidade dos alimentos, como carne, peixe ou arroz crus, fruta pisada, entre outros, será aplicada uma penalidade no valor de 250,00€ (duzentos e cinquenta euros), por cada refeitório onde tenha sido cometida a infração.

Artigo 12.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se, por caso fortuito ou de força maior, designadamente, greves ou outros conflitos coletivos de trabalho, for impedido de cumprir as obrigações assumidas.
2. A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 13.º

Rescisão do contrato

O incumprimento, por uma das partes, dos deveres resultantes do contrato confere, nos termos gerais de direito, à outra parte o direito de rescindir o contrato, sem prejuízo das correspondentes indemnizações legais.

Artigo 14.º

Outros encargos

Todas as despesas inerentes ao contrato, nomeadamente, taxas e despesas derivadas da prestação da caução são da responsabilidade do adjudicatário.

Artigo 15.º

Caução para garantir o cumprimento de obrigações

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das suas obrigações, o adjudicatário prestará uma caução no valor de 5 % do montante total da adjudicação, com exclusão do IVA.
2. A Câmara Municipal pode considerar perdida a seu favor a caução prestada, independentemente de decisão judicial, nos casos de não cumprimento das obrigações legais, contratuais ou pré-contratuais, pelo adjudicatário.

Artigo 16.º

Liberação da caução

1. No prazo de 30 dias úteis contados do **cumprimento de todas as obrigações contratuais por parte do adjudicatário**, a Câmara Municipal promove a liberação da caução, conforme o n.º 3 do art.º 295º do CCP.
2. Decorrido o prazo previsto no número anterior para a liberação da caução sem que esta tenha ocorrido, o adjudicatário pode notificar a Câmara Municipal, para que esta cumpra a obrigação de liberação da caução.
3. A mora na liberação da caução confere ao adjudicatário o direito de exigir à Câmara Municipal juros sobre a importância da caução, calculados sobre o tempo decorrido desde o dia seguinte ao termo do prazo referido no número um.

Artigo 17.º

Erros e omissões do caderno de encargos

1. Até ao termo do quinto sexto do prazo fixado para a apresentação das propostas, os interessados devem apresentar uma lista na qual identifiquem,

expressa e inequivocamente, os erros e as omissões do caderno de encargos detetados.

2. A apresentação da lista referida no n.º 1, por qualquer interessado, suspende o prazo fixado para a apresentação das propostas desde o termo do quinto sexto daquele prazo até à publicitação da decisão ou, não havendo decisão expressa, até ao termo do mesmo prazo.

Artigo 18.º

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência dos Tribunais Administrativos.

Artigo 19.º

Disposições finais

1. Em tudo o que for omissa no presente Caderno de Encargos, observar-se-á o disposto no CCP (Código de Contratação Pública) e demais legislações em vigor.
2. Além dos diplomas normativos a que alude este Caderno de Encargos, o Adjudicatário obriga-se também a respeitar, no que seja aplicável à adequação e não esteja em oposição com os termos do contrato, as normas portuguesas, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais.

PARTE II

CLÁUSULAS TÉCNICAS

(Especificações Técnicas)

Artigo 20.º

Características dos serviços a prestarem

1. As refeições terão que ser preparadas, confeccionadas e distribuídas nos respectivos refeitórios do estabelecimento de ensino correspondente.
2. Durante o horário de almoço, abaixo estipulado, o adjudicatário terá que obrigatoriamente, afectar o pessoal necessário e suficiente ao apoio e acompanhamento permanente, adequado e satisfatório das crianças, durante as refeições, atendendo à idade das mesmas.

3. Relativamente às crianças que frequentam os Jardins de Infância (dos 3 aos 5 anos de idade), o apoio terá que ser mais específico, nomeadamente, a carne deverá ser apresentada sem ossos, o peixe sem espinhas e a fruta descascada.
4. O pessoal afecto ao acompanhamento, durante o período do almoço, não deverá desenvolver tarefas paralelas, antes dirigir um apoio tão individualizado quanto possível e necessário a cada criança. Para isso deve mostrar uma atitude proactiva, incentivando bons modos à mesa, na postura, na utilização dos talheres e certificando-se de que a criança comeu a quantidade de alimentos suficientes, promovendo ainda a sua autonomização.
5. O pessoal deve estar devidamente enquadrado na Política Alimentar do Município e desenvolver uma prática pedagógica consentânea com os objectivos desta Política (Anexo A).
6. O apoio (acompanhamento e auxílio) durante todo o período do almoço terá que ser prestado por todas as trabalhadoras afetas a cada refeitório, com tolerância de 45 minutos, para além do horário estipulado. Sendo que as trabalhadoras a contratar pela Empresa Adjudicatária que tem que fazer este serviço deverão trabalhar três horas (11h às 14h).
7. Os Refeitórios, que se encontrem nos Estabelecimentos de Ensino que têm Compostores, devem articular com a Sra. Coordenadora de cada EE o depósito dos restos de legumes, verduras e frutas naqueles recetáculos.
8. Os Óleos Alimentares Usados (OAU) na confecção dos alimentos, nos Refeitórios Escolares, serão recolhidos, exclusivamente, pela entidade Biolousane II. Desta forma, o adjudicatário terá que tratar dos procedimentos necessários e adequados, junto da referida entidade.

Artigo 21.º

Horário de funcionamento / Refeitório

As refeições terão de ser servidas, dentro do horário descrito no quadro que se segue:

Refeitórios Escolares	Horário de funcionamento (Sujeito a ajustes, em função do horário escolar a definir em Setembro)
------------------------------	--

Jardim de Infância da Lousã (Regueiro)	11H30 – 14H00
Jardim de Infância e EB1 de St.ª Rita	11H30 – 14H00
Jardim de Infância de Serpins	11H30 – 14H00
Jardim de Infância do Freixo	11H30 – 14H00
EB1 de Casal de St.º António	11H30 – 14H00
Sala de Refeições do Jardim de Infância das Fontainhas	11H30 – 14H00

Nota:

Para além do horário de funcionamento acima estipulado, terá que, obrigatoriamente, ser dada uma tolerância de 45 minutos.

Artigo 22.º

Número médio estimado de refeições diárias

1. O Município da Lousã, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão;
2. As quantidades a fornecer são estimadas pelo adjudicatário com base no número de refeições requisitadas pelas escola / jardim de infância no próprio dia (até as 10H00), que serve apenas de cálculo do adjudicatário, nunca de traduz, automaticamente, em refeições servidas.
3. O número médio estimado de refeições a servir diariamente por refeitório, para o Ano Letivo 2021/2022 (1 de setembro de 2021 a 29 de julho de 2022), encontra-se descrito no quadro que se segue:

a) Crianças:

Refeitórios Escolares	Número médio estimado de refeições diárias			
	EMENTAS			Total
	(a)	(b)	(c)	
Jardim-de-Infância da Lousã (Regueiro) **	145	-	-	145
Jardim-de-Infância/ EB1 de St.ª Rita **	163	-	-	163
Jardim-de-Infância de Serpins **	45	-	-	45
Jardim-de-Infância do Freixo **	40	-	-	40
Jardim-de-Infância das Fontainhas *	25	-	-	25
EB1 de Casal de St.º António **	46	-	-	46
	464	-	-	464

Legenda:

Ementa (a) Refeição completa (pão, sopa, prato principal e sobremesa)

Ementa (b) Sopa (pão e sopa)

Ementa (c) Prato principal (pão e prato principal)

(*) Transportadas a quente:

No caso concreto das refeições a servir aos alunos do Jardim de Infância das Fontainhas, as mesmas serão confeccionadas na cozinha afecta ao Refeitório do Jardim de Infância do Freixo e deverão ser transportadas a quente para a Sala de Refeições do Jardim de Infância das Fontainhas, devendo ser respeitadas todas as normas existentes ao nível do transporte de refeições. Deve também ser assegurado o pessoal de apoio à Sala de Refeições do Jardim de Infância das Fontainhas.

() Confeccionadas no local:**

As refeições do Jardim de Infância da Lousã, EB1 e Jardim de Infância de St.ª Rita, Jardim de Infância de Serpins, Jardim de Infância do Freixo, EB1 e Jardim de Infância de Casal de St.º António são confeccionadas no local.

b) Adultos:

Refeitórios Escolares	Número médio estimado de refeições diárias			
	EMENTAS			Total
	(a)	(b)	(c)	
Jardim-de-Infância da Lousã (Regueiro)	-	-	-	-
Jardim-de-Infância/ EB1 de St.ª Rita	6	-	-	6
Jardim-de-Infância de Serpins	-	-	-	-
Jardim-de-Infância do Freixo	-	-	-	-
Jardim-de-Infância das Fontainhas	-	-	-	-
EB1 de Casal de St.º António	1	-	-	1
	7	-	-	7

Legenda:

Ementa (a) Refeição completa (pão, sopa, prato principal e sobremesa)

Ementa (b) Sopa (pão e sopa)

Ementa (c) Prato principal (pão e prato principal).

Artigo 23.º

Composição da ementa

1. Para as crianças:

As refeições objeto do procedimento deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte. Devem ainda ser observadas as capitações constantes do **Anexo B** – Capitações dos Alimentos, deste Caderno de Encargos e o serviço deverá contemplar três tipos de ementas com a seguinte composição:

Tipo de Ementa / Composição das ementas
Ementa (a)
Pão
Sopa
Prato Principal ⁽¹⁾
Sobremesa ⁽²⁾

⁽¹⁾ O Prato Principal terá que ser alternado por dia:

- Prato de peixe com guarnição
- Prato de carne com guarnição

⁽²⁾ A Sobremesa será à escolha entre doce e fruta

2. Para os adultos:

As refeições objeto do procedimento deverão ser fornecidas em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, conservação e transporte. O serviço deverá contemplar três tipos de ementas com a seguinte composição:

Tipo de Ementa / Composição das ementas		
Ementa (a)	Ementa (b)	Ementa (c)
Pão	Pão	Pão
Sopa	Sopa	-----
Prato Principal ⁽¹⁾	-----	Prato Principal ⁽¹⁾
Sobremesa ⁽²⁾	-----	-----

⁽¹⁾ O Prato Principal terá que ser alternado por dia:

- Prato de peixe com guarnição
- Prato de carne com guarnição

⁽²⁾ A Sobremesa será à escolha entre doce e fruta.

3. A composição da Ementa diária deverá ser elaborada de acordo com os Anexos C e D.

4. A Equipa de Segurança Alimentar da Câmara Municipal da Lousã elaborou uma Ficha de Sinalização de Alergias e/ou restrições alimentares que permite a identificação de alunos com necessidades nutricionais específicas ou com restrições alimentares devido a motivos de saúde ou opções

culturais, éticas, religiosas ou outras. O adjudicatário deverá fornecer uma ementa personalizada para cada situação específica.

5. O adjudicatário terá que:

- 1) Obrigatoriamente, dar conhecimento com antecedência mínima de 15 dias, via e-mail à Câmara Municipal, da ementa a servir mensalmente, em cada um dos refeitórios escolares adjudicados, acompanhadas das respetivas Fichas Técnicas, de acordo com as exigências Normativas da ISO 22000, para as especificações Técnicas das Matérias Primas, requisito 8.5.1.3:
 - a) Características biológicas, químicas e físicas;
 - b) Composição dos ingredientes compostos, incluindo aditivos e auxiliares tecnológicos;
 - c) Fonte (ex.: animal, mineral ou vegetal);
 - d) Origem (proveniência)
 - e) Método de produção;
 - f) Métodos de embalagem e distribuição;
 - g) Condições de armazenagem e prazo de validade;
 - h) Preparação e/ou manuseamento antes da utilização ou do processamento;
 - i) Critérios de aceitação relacionados com a segurança dos géneros alimentícios ou especificações dos materiais e dos ingredientes comprados, apropriadas à utilização prevista;
- 2) Obrigatoriamente e antes do início de cada mês, enviar via e-mail um ficheiro em formato "pdf", com a ementa mensal e respetiva informação nutricional e de alergénios, para ser colocada na Plataforma SIGA e no sítio de Internet da Câmara Municipal (<http://www.cm-lousa.pt/educacao/refeitorios.php>);
- 3) Inserir na ementa os logótipos da Unidade de Educação e do Projeto "Alimenta-te bem, Cresce Saudável";
- 4) Afixar a ementa semanal em local bem visível e de fácil acesso aos encarregados de educação (entrada principal do Estabelecimento de Ensino e entrada do Refeitório), com a antecedência de 5 (cinco) dias úteis;
- 5) Sempre que ocorrer alguma alteração da ementa terá que ser cumprido o disposto no Anexo D;
- 6) Elaborar as ementas com informação nutricional e de alergénios;

- 7) Nas ementas tem que constar comida vegetariana, quatro vezes por mês para todas as crianças e uma ementa mensal com comida vegetariana;
- 8) O plano de higienização tem que estar em todas as unidades de confeção no início do ano letivo;

Artigo 24.º

Recursos Humanos afetos aos serviços

1. O adjudicatário terá que enviar à Unidade de Educação, desta Autarquia até ao dia 30 de setembro de 2021, uma listagem com os seus colaboradores por refeitório escolar. A referida listagem deverá ser atualizada sempre que ocorram alterações de pessoal afeto aos refeitórios.
2. O pessoal afeto ao serviço prestado em cada um dos refeitórios, terá que, obrigatoriamente, ter bata, touca e estar devidamente identificado de forma legível, com o nome próprio e a identificação da empresa, bordado ou impresso no próprio tecido.
3. O pessoal afeto ao serviço, em cada um dos refeitórios, terá que ser devidamente credenciado e apto para o exercício das funções a que são propostos (apresentação de fichas de aptidão médica, registos de formação que for administrada durante a adjudicação e curriculum dos colaboradores afetos aos referidos refeitórios, devendo ser enviados estes dados à Autarquia, até ao dia 30 de setembro). **Relativamente à formação o adjudicatário deverá promover, obrigatoriamente, uma ação de formação inicial do HACCP e quando procede a uma substituição de cozinheira ou responsável de refeitório, de média ou longo prazo, uma vez que também é certificado pela Norma ISO 22000, para aquisição de metodologias específicas, cujos registos deverão ficar num dossier em cada Refeitório.**
4. O adjudicatário deverá também enviar para a Unidade de Educação Relatório da Avaliação Global da Eficácia da Formação.
5. Não será permitida a permanência nos refeitórios/cozinhas escolares de pessoas externas ao serviço, sem prévia autorização da Responsável pela Equipa de Segurança Alimentar da Autarquia ou da Empresa Adjudicatária.
6. Será obrigatório, em cada refeitório, constarem dossier com os mapas de pessoal com a indicação dos nomes, categorias profissionais e horários de trabalho, no início do contrato e sempre que ocorra alguma alteração.

Artigo 25.º

Instalações, equipamentos e materiais

1. Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, as despensas, os sanitários do pessoal, das crianças e as áreas adstritas a zona de receção, preparação, confeção e distribuição das refeições.
2. O concorrente, antes de apresentar a sua proposta, poderá tomar conhecimento direto das instalações, do equipamento e material de cada refeitório.
3. No âmbito da execução do contrato o adjudicatário assegurará, nos 2 (dois) dias anteriores ao início do fornecimento das refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, de modo que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo também a respetiva limpeza e arrumação nos 2 (dois) dias imediatos ao encerramento do refeitório no fim do ano letivo. Em caso algum os dias destinados a estes procedimentos poderão coincidir com os dias destinados a formação.
4. O adjudicatário ficará obrigado a facultar a visita das instalações e o exame dos produtos, em fase de armazenagem, preparação e confeção à Equipa e Segurança Alimentar da Câmara Municipal da Lousã, bem como de serviços e organismos com competência específica na matéria.
5. O exercício do direito de visita a que alude a cláusula anterior não desobrigará o adjudicatário da responsabilidade pelo fornecimento das refeições.
6. As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
7. No início do ano letivo, o contrato será lavrado um auto de receção, assinado por ambas as partes, onde constará a lista completa do equipamento e material existente nas cozinhas e refeitórios e o seu estado de conservação, passando os encargos da manutenção, reparação e substituição daquele equipamento/material a ser da responsabilidade do adjudicatário, a partir da data de assinatura daquele auto. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação, só podem ser feitas por pessoal especializado.
8. Finda a relação contratual, será lavrado um auto de entrega, nos mesmos termos.

9. O adjudicatário não poderá furar nem afixar quaisquer documentos sem autorização prévia da Unidade de Educação.
10. Os encargos com a reposição e/ou apetrechamento da palamenta para os refeitórios já existentes, se necessário, bem como o trem de cozinha, são da responsabilidade do adjudicatário, o qual deverá ter quantidades suficientes para garantir e assegurar o fornecimento das refeições a servir. Para que haja a concretização das ementas propostas, caberá ao adjudicatário adquirir os equipamentos que considera em falta.
11. Será da responsabilidade do adjudicatário a manutenção de todo o equipamento elétrico e o gás das cozinhas e refeitórios (incluindo o das refeições transportadas), nomeadamente fritadeiras, descascadora de batatas, máquina de lavar louça, exaustores, frigoríficos, arcas congeladoras, varinhas mágicas, fogões, torneiras bem como de todos os outros eletrodomésticos e equipamentos nelas existentes (por exemplo, manutenção dos contentores de transporte de refeições). Nas situações em que os equipamentos não possuam reparação, o adjudicatário é responsável por substituir este equipamento.
- 12. A manutenção deste equipamento deverá obedecer as seguintes condições:**
- a) No mínimo, verificação técnica - duas vezes por ano e sempre que necessário - do respetivo equipamento;**
 - b) Execução de todas as reparações necessárias do equipamento referido no ponto anterior, com peças de origem ou equivalentes;**
 - c) Envio, à Unidade de Educação, do relatório relativo a cada verificação técnica;**
 - d) Antes de ser efetuada qualquer reparação, o adjudicatário deverá contactar a Unidade de Educação, no sentido de obter informação sobre os prazos de garantia dos equipamentos.**
13. Será da responsabilidade do adjudicatário a aquisição de loiça e palamenta (por exemplo, pratos, copos, tachos, talheres, facas de cozinha, tabuleiros de forno) para suprir as necessidades que surjam ao longo da execução do serviço, ficando este material a pertencer à Autarquia, dando conhecimento, por escrito, à Unidade de Educação, do tipo de aquisições e quantidades.
14. O adjudicatário será responsável pelas operações de limpeza, desinfeção das instalações, pelos encargos com os materiais e produtos adequados e

pelos artigos de higiene utilizados nos sanitários das crianças e/ou vestuários do pessoal. O adjudicatário deverá zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza, evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada.

15. Em todas as unidades, os talheres individuais deverão ser acondicionados/enrolados num guardanapo de papel, os toalhetes de papel colocados sobre as mesas, guardanapos e sacos para o lixo. O seu fornecimento é da exclusiva responsabilidade do adjudicatário.
16. Nos refeitórios de refeições transportadas, o adjudicatário será responsável pelo transporte em contentores isotérmicos e pelo fornecimento dos materiais e produtos a utilizar nas operações de limpeza e desinfeção das instalações, bem como pelo fornecimento de artigos de higiene pessoal (toalhetes, desinfetante para as mãos, etc.). Todos os materiais indispensáveis ao correto serviço das refeições (toalhetes, etc.) e materiais de limpeza e desinfeção deverão ser enviados no transporte das refeições, devidamente acondicionados.
17. Em todos os refeitórios o fornecimento de papel absorvente, de toalhetes de papel para as mesas e de guardanapos, será obrigatório e da responsabilidade do adjudicatário.
18. As campânulas, as tampas e os filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontados, lavados e escovados, pelo menos, uma vez por mês, de modo que a ventilação se faça adequadamente.
19. A desinfestação e desinfeção das instalações, bem como a limpeza da chaminé, serão por conta do adjudicatário, só podendo ser realizadas por empresas da especialidade.
20. Limpeza das redes mosquiteiros existentes nas cozinhas dos refeitórios do Parque Escolar.
21. Limpeza e substituição das telas colantes dos Eletrocoladores.

Artigo 26.º

Despesas compreendidas nos serviços

As despesas com os bens e serviços a seguir descritos serão da responsabilidade do adjudicatário:

1. Pessoal (todos os custos inerentes ao pessoal).
2. Matérias-primas alimentares.

3. Artigos de higiene e limpeza (sendo que os produtos deverão ser idênticos em todas as Escolas. Estes produtos são normalmente produtos: clorados, oxidantes, quaternários).
4. Artigos de higiene e limpeza para os sanitários, lavatórios, e outras zonas que sirvam as crianças dos respetivos refeitórios escolares (papel, toalhetes, sabonete, etc.).
5. Artigos não recuperáveis, de desgaste: guardanapos, toalhetes individuais, de papel para colocar nas mesas, outros.
6. Lenha, acendalhas e fósforos para os fogões a lenha instalados nos refeitórios escolares.
7. Uniformes e fardamento descartável para visitas.
8. Kit `s de primeiros socorros devidamente identificados e dentro da validade.
9. Termómetros para o registo de:
 - a) Controle de receção de produtos
 - b) Equipamentos de frio
 - c) Controle de confeção de alimentos
10. kit `s de qualidade de óleos. **É obrigatório fazer um teste de óleo a meio da fritura, pelo menos uma vez por período letivo.**
11. Pastilhas de desinfecção para saladas, sendo necessário um Kit de validação de eficácia do desinfetante das frutas e dos legumes.
12. Dispositivos de higienização das mãos.
13. Sacos para acondicionar os alimentos.
14. Sacos de amostra.
15. Material e despesas administrativas.
16. Gás.
17. Inspeção de Gás: Caso as Empresas de Fornecimento de Gás sejam diferentes do ano anterior, é obrigatório a Inspeção Periódica devido à mudança do Equipamento utilizado pelas mesmas.
18. Seguros de responsabilidade civil (intoxicação alimentar) e de acidentes com pessoal afeto à empresa.
19. Inspeções gerais de higiene e controlo bacteriológico, nomeadamente a realização de análises, nos termos adiante especificados.
20. Reposição de loiças e talheres, aquando da sua danificação durante o período de prestação do serviço.
21. **A Desinfestação, desbaratização e desratização tem que ser efetuada por uma Empresa Certificada, no interior das instalações é obrigatório caixa de**

captura ecológica devendo ser efetuada 3 vezes por ano: no início do ano letivo e nos períodos das interrupções letivas do Natal e da Páscoa, quanto à manutenção dos Eletrocoladores deve ser feita a mudança da tela de 3 em 3 meses, assim como a mudança da lâmpada no início de cada ano letivo (setembro).

- a) Os mapas de localização dos iscos têm que contemplar os Eletrocoladores e terão que ser afixados nos respectivos refeitórios;**
 - b) O relatório de controlo de pragas por refeitório terá que constar os iscos que foram ou não consumidos por eventuais pragas que deverá ser remetido à Unidade de Educação;**
 - c) Sempre que se realize alguma intervenção, os documentos terão que ser remetidos à Unidade de Educação;**
 - d) Deverá ser apresentado um Relatório Anual, até 30 de julho, por Refeitório sobre o comportamento dos iscos (nº. de isco, se foram comidos ou não, de quanto em quanto tempo, se foram substituídos e que tipo de pragas existe).**
- 22. Avarias nos equipamentos (fogões, máquinas de lavar louça, varinhas, fritadeira, frigoríficos, entre outros).**
- 23. Todas as despesas inerentes ao imobilizado estão a cargo do Município da Lousã, sendo da responsabilidade do adjudicatário todas as despesas de funcionamento relacionadas com a prestação do serviço.**
- 24. Garantia da qualidade dos equipamentos de medição e monitorização utilizados, sendo necessários: termómetros calibrados anualmente, sondas, entre outros:**
- a) Enviar à CML o Plano Anual de Calibração e respetivo procedimento.**
 - b) Fazer prova, através do envio de documento de verificação/calibração e identificação dos referidos instrumentos de medição, devendo evidenciar o procedimento/metodologia de verificação/calibração dos termómetros utilizados para monitorização dos PCCs e outros pontos de controlo relevantes.**
 - c) Verificação mensal dos termómetros de frio.**

Artigo 27.º

Despesas a cargo da Câmara Municipal

As despesas com os bens e serviços a seguir descritos serão da total responsabilidade da Câmara Municipal:

- Instalações
- Equipamento de cozinha e de refeitório.
- Conservação das instalações.
- Água e electricidade.
- Seguros dos imóveis (multi-riscos).

Artigo 28.º

Garantia de qualidade dos serviços

1. O concorrente terá que na sua proposta descrever os métodos adotados para garantia da qualidade dos serviços.
2. O serviço proposto terá que estar em conformidade com a legislação em vigor, devendo apresentar declarações de conformidade com as Boas Práticas em Segurança, dos fornecedores de todos os produtos.
3. Dado o Processo de Certificação do HACCP dos Refeitórios Escolares da Câmara Municipal da Lousã através da Implementação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar segundo a Norma ISO 22000, o adjudicatário terá que, obrigatoriamente estar disponível para ser envolvido neste processo, bem como disponibilizar o dossier de procedimentos e restante documentação relativo ao HACCP atualizado, com cópia controlada, impreterivelmente na 1ª. Semana da adjudicação. (Exemplo: Fichas Técnicas dos produtos para a confeção, como devendo indicar de forma clara os critérios microbiológicos aplicáveis, os teores de contaminantes e os alergénios; matérias-primas; detergentes; congelados; vegetais; carnes; peixes; frutas; mercearias e fichas de prato).
4. O adjudicatário é obrigado a utilizar todos os impressos do SGSA desta Autarquia, independentemente de outros que o seu sistema de gestão exija.
5. O adjudicatário deverá realizar o transporte dos produtos/alimentos em viaturas adequadas ao mesmo. Caso os produtos/alimentos sejam transportados em conjunto, esses, devem ser devidamente acondicionados em malas isotérmicas, impreterivelmente na 1ª. Semana da adjudicação.
6. Durante a entrega dos produtos alimentares e a refeição deverá ser efetuado um rigoroso controlo das temperaturas de todas os alimentos.
7. O adjudicatário deverá enviar uma lista de todos os seus fornecedores, bem como a avaliação dos mesmos, impreterivelmente, na 2ª. Semana da adjudicação.

8. O adjudicatário deverá enviar, mensalmente, comprovativo de certificação dos produtos fornecidos provenientes de um dos seguintes regimes: Modo de Produção Biológico (MPB), Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP), bem como comprovativo daqueles que procedem de exploração com Estatuto de Agricultura Familiar. Estes documentos apenas serão remetidos se constarem da proposta apresentada pelo adjudicatário.
9. A entrega dos produtos tem que ser efetuada, impreterivelmente nos refeitórios até às 10h30m, ou no período da tarde, a partir das 14 horas.
10. É expressamente proibido aproveitar excedentes de refeições escolares.
11. O adjudicatário, em colaboração com um elemento da Equipa de Segurança Alimentar da Autarquia, deverá proceder à elaboração do inventário e verificação do estado de operacionalidade dos equipamentos no início e no final da adjudicação.
12. Durante todo o período de adjudicação, o adjudicatário tem que enviar, via e-mail, à Câmara Municipal, a Legislação atualizada de Segurança Alimentar.

Artigo 29.º

Condições de fornecimento

1. O concorrente obriga-se a efetuar por si ou por intermédio do seu representante em Portugal, todas as intervenções necessárias para tornar operacional o serviço adjudicado.
2. A responsabilidade de cumprimento do fornecimento, será inteiramente do adjudicatário, salvo no caso de cessão contratual devidamente legalizada.

Artigo 30.º

Inspeções gerais de higiene e análises de controlo bacteriológico

1. **O adjudicatário terá que obrigatoriamente aceitar o Plano de Controlo Analítico do SGA para o Ano Letivo 2021/2022, devendo os resultados das análises estar de acordo com os critérios de aceitação constantes no Plano e elaborado de acordo com a legislação em vigor ou recomendações de fonte idónea e habilitada. O mesmo será enviado no início do ano letivo. As Análises de Controlo Bacteriológico terão que ser efetuadas, impreterivelmente nas seguintes datas:**

- Primeira semana de novembro de 2021;

- Primeira semana de março de 2022;

- Primeira semana de junho de 2022.

2. Os resultados das inspeções e análises, devem ser afixados num local visível, nomeadamente na entrada principal do refeitório e/ou na entrada principal do Estabelecimento de Ensino.
3. No caso de deteção de não conformidades em qualquer análise e em qualquer parâmetro o prazo máximo de comunicação não deve ser superior a 24 horas.
4. O adjudicatário é obrigado a cumprir com os Planos de Higienização aprovados pelo SGSA da Autarquia.

Artigo 31.º

Sistema de Aquecimento

O sistema de aquecimento dos refeitórios, terá que ser ligado pelo pessoal afeto ao adjudicatário, devendo para isso, o mesmo, manter um stock de lenha (no caso deste sistema de aquecimento) para normal funcionamento do aquecimento, de modo a que os refeitórios escolares mantenham sempre uma temperatura adequada.

Artigo 32.º

Ações de Sensibilização

As ações de sensibilização têm como objetivo a promoção do sucesso escolar educativo, desenvolvimento equilibrado e a promoção da saúde das crianças e jovens:

1. A empresa adjudicatária deverá prestar apoio logístico ao Projeto Municipal “Alimenta-te bem, Cresce Saudável”.
2. O Plano de Animação do adjudicatário deve ser divulgado junto dos pais/ encarregados de educação, devendo ser enviada informação escrita aos mesmos através dos alunos.

Artigo 33.º

Reuniões periódicas

O adjudicatário terá que, obrigatoriamente, reunir periodicamente com a Unidade de Educação da Câmara Municipal da Lousã (mediante programação anual a acordar).

ANEXOS TÉCNICOS

ANEXO A

Política de Segurança Alimentar



Política de Segurança Alimentar

Sob o tema "Alimenta-te Bem, Cresce Saudável", a Política de Segurança Alimentar do Município da Louçã enquadra-se no contexto global da política educativa da Autarquia e nas suas políticas sociais, de promoção da saúde e da sustentabilidade, tendo como principal objetivo a prática de uma alimentação saudável e equilibrada para as crianças e jovens do Pré-Escolar e 1.º Ciclo do nosso Concelho.

Neste sentido, a Autarquia compromete-se a:

- ✓ Assegurar refeições equilibradas nutricionalmente, apostando na diversidade, equilíbrio e controle das refeições;
- ✓ Normalizar os processos de forma a garantir a melhoria contínua das metodologias implementadas;
- ✓ Potenciar o conhecimento e a experiência de todos colaboradores, promovendo a cultura da segurança alimentar;
- ✓ Otimizar a infraestrutura por forma a garantir a satisfação das partes interessadas e o cumprimento dos requisitos normativos e legais aplicáveis e exigidos;
- ✓ Fomentar o dinamismo da equipa de Segurança Alimentar, investindo na sua formação e no reconhecimento do trabalho que desenvolve;
- ✓ Promover hábitos alimentares saudáveis; envolvendo as crianças, famílias e a comunidade.

Uma aposta holística que é feita no presente, com um compromisso com o futuro, e que se pretende que seja um investimento para a vida.

Louçã, 15 de março de 2021

O Presidente da Câmara Municipal

Luis Miguel Correia Antunes

ANEXO B

LISTA DE CAPITAÇÕES

CARNE

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

CARNE DE VACA

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR		140g	
BIFE COM OVO		110g	Os ovos em natureza só podem ser cozidos
BIFE SEM OVO		140g	
ESCALOPES		140g	
ESTUFAR SEM OSSO		135g	
PEITO ENROLADO		135g	
COZIDO À PORTUGUESA/FEIJOADA/RANCHO		55g	
TORTILHA/ARROZ DE CARNES		50g	
ALMÔDEGAS (Industriais)		120g	3 a 4 unidades
CROQUETES (Industriais)		110g	3 a 4 unidades
HAMBURGUER (Industriais)		120g	2 unidades
PICADA	Empadão	120g	
	Rola de carne	120g	
	Bolonhesa	120g	

CARNE DE PORCO

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ASSAR		135g	
COSTELETAS		170g	
ESTUFAR		135g	
FEVERAS		135g	
COZIDO À PORTUGUESA/FEIJOADA/RANCHO		55g	
TORTILHA/ARROZ DE CARNES		50g	
ENCHIDOS			
Cozido à Portuguesa	Chouriço de Carne	8g	
	Farinheira	8g	
Feijoada/ Rancho	Chouriço de Carne	16g	

CARNE DE AVES E OVOS

	PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
PERÚ	ASSAR NO FORNO	195g	
	COXAS	195g	
	BIFE	140g	
	ESTUFAR	195g	
	ESPETADA	160g	
	ASSAR NO FORNO	185g	
	BIFE	135g	
	COXAS	185g	
	ESTUFAR	185g	
	TORTILHA/ ARROZ DE CARNES	50g	
	CANJA	50g	
	COZIDO À PORTUGUESA	40g	
	JARDINEIRA	175g	
	ARROZ DE FRANGO	175g	
PRATO	ASSAR	215g	
	ESTUFAR	215g	
	ARROZ DE PATO	210g	
OVOS	COZIDOS	1unid.	Em natureza
	ESCALFADOS	2unid.	Pasteurizados
	MEXIDOS	2unid.	Pasteurizados
	OMLETE	2unid.	Pasteurizados
	TORTILHA	1 e 1/2unid.	Pasteurizados
	BACALHAU À BRÁS	1unid.	Pasteurizados

CARNE DE COELHO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
COELHO	ESTUFAR	210g
	ARROZ	210g

PEIXE

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

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
SOPA DE PEIXE	50g	3 Variedades de peixe
ABRÓTEA/ PESCADA	Sem ovo	145g
	Com um ovo	120g
ATUM DE CONSERVA	Com batata e 1 ovo cozido	100g
	Salada com maionese	100g
	Arroz	100g
BACALHAU SECO	Assar	100g
	Cozer com 1 ovo	80g
	Cozer sem 1 ovo	105g
	Estufado	95g
	Gomes de Sá com ½ ovo	80g
	Pastéis/ Pataniscas	80g
	Salada com ½ ovo	80g
		3 Unidades
CALDEIRADA	185g	3 Espécies
CARAPAU	185g	
DELÍCIAS DO MAR	30g	(ou outra espécie)
FILETES	135g	
PEIXE ESPADA	145g	
PEIXE VERMELHO	145g	
PEIXE PARA SALADA/ TORTILHA/ ARROZ	120g	
POLVO	Arroz	185g
SOLHA (sem cabeça)		145g
TAMBORIL	Arroz	145g
SALMÃO	Arroz	145g
PARGO		145g
MERO		145g
MARUCA		145g
DOURADA		175g
CORVINA		145g
CHERNE		145g
BESUGO		145g

GUARNIÇÕES

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

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ	Doce	25g
	Guarnição base	65g
	Guarnição + leguminosas/ hortaliças	35g
MASSA	Guarnição base	60g
	Guarnição mista	40g
	Sopa com hortaliça	12g
	Sopa sem hortaliça	16g

FRUTOS (diversas utilizações)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ALPERCE	120g	Calibre mínimo 30mm
ANANÁS/ ABACAXI	135g	1 Rodela
*AMEIXA	120g	Calibre mínimo 30mm

BANANA			120g	1 Unidade
*CEREJA			120g	Calibre mínimo 17mm
*CITRINOS	Tangerinas		145g	Calibre mínimo 45mm
	Clementinas		145g	Calibre mínimo 35mm
	Laranjas		145g	1 Unidade
DAMASCO			130g	Calibre mínimo 30mm
FIGO			120g	
*KIWI			120g	2 Unidades
*MAÇA			135g	1 unidade (2 se pequenas)
MELANCIA			200g	
MELÃO			200g	
*MORANGO			120g	Calibre mínimo 22mm
*PÊRA			135g	1 Unidade
*PÊSSEGO			130g	1 Unidade
*UVA DE MESA			135g	

Os frutos constantes nesta lista deverão respeitar as "Normas de Qualidade" definidas pelo Regulamento (CEE) n.º1035/72, de 18 de Maio e Regulamentos de Normas de Qualidade bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados *

PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

PRODUTOS		CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES	PRODUTOS		CAPITAÇÕES
ABÓBORA	Sopa (base)	65g		COENTROS		q.b
	Sopa (não base)	40g		COGUMELOS		10g
AGRIÃO	Sopa (não base)	40g		COUVE FLOR	Guarnição mista	50g
ALFACE	Salada	40g			Sopa (não base)	40g
	Salada mista	25g		COUVE LOMBARDA	Guarnição mista	65g
	Sopa (não base)	25g			Sopa (não base)	25g
ALHO FRANCÊS	Sopa (base)	55g		COUVE PORTUGUESA	Guarnição mista	95g
	Sopa (não base)	40g			Sopa (não base)	60g
BATATA	Cozer	215g	Se a batata for nova retira-se a capitação 10%		Arroz	25g
	Assar	215g		COURGETES	Guarnição base	35g
	Fritar	215g		COUVE ROXA	Salada mista	25g
	Sopa c/ hortaliça	75g		ERVILHAS	Arroz	30g
	Purê	215g			Guarnição base	80g
	Salada Russa	160g			Guarnição + outro grupo IV	45g
	Jardineira	160g			Jardineira	45g
BETERRABA	Salada mista	35g			Salada russa	45g
BRÓCULOS	Guarnição mista	50g			Sopa (base)	45g
	Sopa (não base)	35g			Sopa (não base)	30g
	Salada mista	35g		ESPINAFRES	Sopa (não base)	40g
CALDO VERDE		40g		FEIJÃO VERDE	Guarnição mista	40g
CEBOLA	Arroz	16g			Jardineira	40g
	Estufados	20g			Sopa (não base)	35g
	Sopa (não base)	16g		FEIJÃO SECO	Arroz	16g
CENOURA	Arroz	25g			Guarnição base	64g
	Guarnição mista	40g			Guarnição + outro grupo IV	35g
	Jardineira	40g			Sopa (base)	35g
	Salada	40g		GRELOS	Arroz	40g
	Salada mista	25g			Guarnição base	100g
	Salada russa	40g			Sopa (não base)	35g
	Sopa (base)	35g		GRÃO	Guarnição base	65g
	Sopa (não base)	15g			Guarnição + outro grupo IV	40g
RABANETES	Salada mista	12g			Sopa (não base)	35g
HORTELA		q.b.		PEPINO	Salada mista	30g
JULIANA	Sopa (não base)	75g		PIMENTO	Arroz	8g
LENTILHAS	Sopa (base)	20g			Caldeirada	8g
	Guarnição mista	25g			Sopa	4g
MILHO	Salada mista/ salada russa	35g		TOMATE	Arroz	30g
	Guarnição mista	80g			Estufados	30g
NABIÇA	Sopa (não base)	40g			Salada	50g
	Salada mista	20g			Salada mista	35g
NABO (Cabeça)	Sopa	20g			Sopa (base)	50g
					Sopa (não base)	25g
SALSA		q.b.				

ANEXO C

EMENTAS

1. A proposta a apresentar deverá ser acompanhada de proposta de ementas, para 8 semanas e iguais quer se destinem para crianças ou adultos, cujas alterações, no âmbito da execução do contrato, terão necessariamente de obter a aprovação prévia da Equipa de Segurança Alimentar da Unidade de Educação da Câmara Municipal da Lousã. Devem ser observadas a Listagem de Alimentos Autorizados, nos termos do Anexo C do presente Caderno de Encargos, e as capitações constantes do Anexo A, também do Caderno de Encargos (a seguir no empratamento).
2. A Unidade de Educação poderá solicitar a alteração da ementa quando não estejam reunidas as condições necessárias a elaboração de determinada ementa ou quando a aceitação junto do público-alvo seja reduzida.
3. A composição da ementa diária será a constante da Tabela seguinte:

EMENTA DIARIA		
COMPOSIÇÃO		OBSERVAÇÕES
Sopa	Sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas (incluindo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas).	Poderá ser servida canja de galinha e sopa de peixe, no máximo duas vezes por mês, nas capitações previstas, em substituição da sopa de legumes.
Prato	Prato de carne ou peixe, alternado diariamente. Os acompanhamentos básicos, tais como arroz, massa ou batata, deverão ser alternados e, pelo menos uma vez por semana, deverá ser incluído feijão ou grão. O Mel age como um ligante a espessante para molhos, molhos e marinadas. Todos os dias deverão obrigatoriamente estar presentes legumes no prato, cozidos ou crus, variando a sua qualidade diariamente e de acordo com as quantidades mencionadas em anexo, devendo ocupar cerca de um quarto do prato. O ovo poderá ser utilizado como acompanhamento da refeição ou, uma vez por semana, em substituição da carne ou peixe.	Os legumes crus devem ser servidos com as quantidades corretas. O mel não só confere um sabor único a qualquer prato, como também equilibra e melhora os perfis de sabor dos outros ingredientes utilizados nas receitas A utilização do ovo pasteurizado deverá ser privilegiada, nomeadamente na confeção dos ovos mexidos ou omeletas.

Métodos culinários	Deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, guisados, etc., alternando diariamente. No caso dos fritos ou salteados, só deverão estar presentes uma vez por mês e serem reservados para o peixe, batatas ou legumes. As gorduras a utilizar deverão ser: a) Óleo, refinado, de qualidade, engarrafado, para a fritura b) Azeite para tempero e restantes métodos culinários.	Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização, com testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, e substituídos sempre que necessários.
Pão	Um pão por criança que terá que ser colocado, com uma pinça, em cima do toalhete individual, de papel que se coloca nas mesas	
Sobremesa	Uma sobremesa, constituída por fruta fresca e doce A sobremesa doce, incluindo fruta cozida ou assada, deverá surgir apenas uma vez por semana, preferencialmente quando o prato principal é peixe, e quando não forem utilizados fritos. No caso de fruta cozida ou assada a sua confeção não deverá incluir açúcar ou geleia.	Será interdita a utilização de sobremesas instantâneas, exceto mousse de chocolate e gelatina, devendo ser esta exclusivamente de origem vegetal.
Bebida	A água será a única bebida permitida.	

4. Na elaboração das ementas, devem ser tornados em conta os seguintes aspetos:

- Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, nos termos do Anexo D do Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa.
- As ementas deverão ter em conta a composição nutricional, o equilíbrio gastronómico e a preferência pela utilização de produtos frescos e naturais.
- A confeção dos alimentos deverá respeitar o escalão etário a que se destinam as refeições, suprimindo a utilização de molhos industriais, assim como de produtos não aconselháveis, que possam influenciar negativamente os hábitos alimentares das crianças.

5. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório:

- 1 prato de carne tipo: bife / costeleta / escalope / carne assada ou estufada fatiada

- O máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados
- 1 prato de aves ou criação

Mensalmente obrigatório

- 2 pratos de bacalhau
 - 1 prato de chanfana e 1 Tigelada (pratos Regionais da Lousã)
 - 1 prato de produtos biológicos
 - 1 prato a base de ovo, substituindo um de carne
 - 2 pratos com castanhas (no mês de novembro tem que ser utilizadas castanhas da Serra da Lousã)
 - 2 pratos com Mel da Serra da Lousã
 - 2 pratos à base de leguminosas
 - 2 peças de fruta biológica.
6. A designação das ementas deverá ser clara e completa, de modo a compreender-se a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo "arroz alegre" ou "frango a espanhola", descrevendo todos os alimentos que fizerem parte da refeição. O referido aplica-se, também, para o tipo de sobremesa a ser servida (no caso de ser fruta, especificar o tipo de fruta).
- 7. A ementa deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, e de acordo com as exigências Normativas para as especificações das Ficha Técnicas das Matérias Primas, de acordo as exigências Normativas que indicará a composição da refeição, a matéria-prima, requisito 7.3.3.1.**
8. As fichas técnicas devem estar, obrigatoriamente, arquivadas em pasta próprias, nos refeitórios escolares e na Unidade de Educação da Câmara Municipal da Lousã, para consulta.
9. Só muito excecionalmente se admite a possibilidade de se esgotar a ementa do dia, devendo essa situação ser justificada. Neste caso, a ementa será substituída por outra, após aprovação pela autarquia.
10. Qualquer alteração da ementa, motivada, por exemplo por rutura do stock, devera ser comunicada, por escrito com a antecedência mínima de 48 horas, a entidade adjudicante, acompanhada da respetiva justificação, e deverá respeitar sempre os pressupostos do presente documento.
11. Deverão ser servidas ementas alternativas (mantendo-se sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia) nas seguintes situações:

- a) Quando solicitado pelo estabelecimento de ensino para aluno/a que apresente sintomas de indisposição relacionado com o sistema digestivo (diarreias, vômitos, etc.). Neste caso, deverá ser servida uma dieta branda, podendo manter-se até 5 (cinco) dias.
 - b) Quando devidamente justificadas por prescrição médica (por exemplo: diabetes, doença celíaca) deverão ser servidas dietas específicas, que terão de ser articuladas entre o técnico competente do adjudicatário, a Técnica da Unidade de Educação.
 - c) Por motivos religiosos.
12. Será vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimentação para ser fornecida fora do refeitório, com exceção das refeições para a Sala de Refeições das Fontainhas, onde serão servidas refeições transportadas.
13. Será igualmente vedado ao adjudicatário introduzir refeições, ou componentes de refeições, fabricadas externamente as instalações cedidas pelo adjudicatário.
14. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, deverá estar presente, também, a função pedagógica da alimentação, pelo que a Escola e o pessoal em serviço no refeitório deverão fomentar o consumo de sopa e legumes, produtos que por vezes os alunos "dispensam", incentivando-os a provar esses produtos.
15. O fornecimento das refeições, em todas as etapas do processamento alimentar deve obedecer a toda a legislação aplicável ao sector, nomeadamente às normas constantes do regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 e regulamento CE n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro 2002. Não serão aceites fornecedores que não apresentem documento (s) comprovativo (s) da implementação do Sistema HACCP na sua empresa e que, em caso de aquisição do serviço a outrem, não proveem a conformidade do mesmo em questões relacionadas com a higiene e segurança alimentares.

ANEXO D

LISTAGEM DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

Carne de Vaca

Proveniente de rés bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor (identificação do animal, país de origem, de abate e de desmancha) - apresentada em meia carcaça, quartos ou penas 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; Rabadiha; 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 bovino picada (70%); Proteínas vegetais hidratadas (25%); Fibras vegetais; Pão ralado; Sal; Especiarias; Aromatizante; Taxa de gordura inferior a 15%. Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%. Almôndegas: Carne de bovino picada (60%); Proteínas vegetais hidratadas (23%); Ovo; Tomate; Aipo; Cebolas; Pão ralado; Sal; Condimento; Plantas aromáticas; Taxa de gordura inferior a 15%; Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%. <u>1.5.2-</u> Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor: <u>Almofadinhas; Croquetes; Lasanha; Canelones; Ravioli; Rissóis de carne</u>
1.6- No caso de empadão, Bolonhesa, chili e rolo de carne:	1.6.1 A carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado.

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	Refrigerado ou congelado, proveniente de Perna limpa.
2.3- Assar	Perna limpa; Pá limpa
2.4- Costeletas	Deverão obedecer as seguintes características: - Serem provenientes de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor; - Serem selecionadas do cachaço, lombo e pá em percentagem equitativa; - Terem corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.
Só pernas a pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos).	

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

Carne de Peru

5.1- Peru inteiro	<u>Devera revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação</u> , 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.
5.2- Coxas de peru	Correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte Ósseo, seccionados superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. 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 ossos ou cartilagens. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

5.4- Espetadas de peru	Pedaço regular de cerca de 3 a 4cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas, refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 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.
------------------------	---

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 tibio-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 e 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.

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 tibio-metatarsica (patas). A cloaca e porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado; peso unitário médio e 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.

Enchidos

8.1- Chouriço de carne	Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo "extra" e 70% para o tipo "corrente", com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo "extra" a 30% para o tipo "corrente", com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em "rosário", com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.
8.2- Farinheira	Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas de certos condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.). Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 3Scm.
8.3- 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 as 170 e 200gr.
8.4- Presunto	"Presunto limpo", desossado e sem courato.
8.5- Fiambre	Da perna ou da pá, desentalado, envolvido em película plástica impermeável a água e ao vapor de água, aderindo totalmente ao fiambre ou "ensacado" em embalagens de matéria inócua aprovada legalmente e fechadas com previa extração do ar, com peso de 3,5 a 5,5Kg e isento de fécula.
8.6-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.

Ovos

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) - ovo inteiro, gema e clara.	Os ovos pasteurizados devem estar armazenados a 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 a 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.

Peixe

10.1- 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 provem. c) em filetes - quando o pescado é submetido a filetagem.
10.2- Conservação:	a) refrigerado; b) congelado - quando submetido a temperatura da ordem dos -35°C, de modo a que no interior das massas Musculares a temperatura seja igual ou inferior a - 18°C; a percentagem de vidro para os filetes não pode ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou em postas 10%.
10.3- Espécie de pescado e fins culinários:	a) cozer - Pescada (de n.º3 e n.º5); 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 e bacalhau. d) fritar: Solha; pregado; peixe-espada branco; carapau; pescada n.º3 pescadinhas, bacalhau, filetes de pescada de corvina, pampo e rabetá. e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo de 5 variedades. f) Arroz: polvo; tamboril; bacalhau e mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços, com um mínimo

	de três variedades.
--	---------------------

Diversos

BACALHAU SEGO	Do tipo crescido
PASTÉIS DE BACALHAU	Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.
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.
ARROZ	Do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confeção de arroz doce).
MASSAS ALIMENTÍCIAS	Massas de 1ª qualidade
LEGUMINOSAS SECAS	De boa qualidade. -Feijão -Grão -Favas (frescas ou congeladas) -Lentilhas -Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)
FARINHA DE TRIGO	De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.
BATATA	Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter o diâmetro inferior a 35mm.
BATATA DESIDRATADA	Em embalagens individuais não superiores a dois quilos
FRUTA	Fresca, de qualidade, com grau de maturação adequado, preferencialmente de produção integrada.
LEGUMES E HORTALICAS	Frescos, congelados ou desidratados, preferencialmente de produção integrada.
ERVAS AROMATICAS	Frescas, congeladas ou desidratadas.
SALADAS	No caso de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção adequados
PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS	Depois de aberta a embalagem, não é permitida a armazenagem destes produtos.
AZEITE FINO /BANHA/ MARGARINA	- Azeite virgem extra. - Banha pré-embalada, devidamente rotulada. - Margarina industrial isenta de ácidos gordos trans.
OLEO VEGETAL REFINADO	Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.
SAL	Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.
TOMATE PELADO	Em latas de 1Kg ou superior, de utilização imediata, sendo proibida a sua armazenagem depois de abertas.
LEITE	Ultrapasteurizado, gordo e meio gordo, em embalagens de litro.
GELADO DE LEITE	Constituído por leite pasteurizado ou ultrapasteurizado, em quantidade no inferior a 150ml, por dose.
NATAS	
PAO 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.

ANEXO E

Controlo de Controlo Analítico

PDF em anexo