



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

CONCURSO PÚBLICO
com publicidade internacional

**Aquisição de serviços para fornecimento de refeições nos
estabelecimentos da educação pré-escolar e do 1.º CEB do
Concelho de Bragança, para o ano letivo 2021/2022**

CADERNO DE ENCARGOS

CLÁUSULAS JURÍDICAS E TÉCNICAS

Motivo: Aprovo documento
Localização: Bragança, Portugal
Data da Assinatura: 13/08/2021 15:03:18



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

PARTE I

CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

1. O objeto do contrato consiste, de acordo com as cláusulas técnicas descritas na parte II deste caderno de encargos, no fornecimento de refeições escolares aos estabelecimentos de ensino mencionados no anexo A do Caderno de Encargos.
2. A quantidade prevista de refeições diárias (anexo A), para o ano letivo 2021/2022, tendo por base o número de crianças e alunos inscritos na Ação Social Escolar e na Escola Ciência Viva, é:
 - a) EB1 Artur Mirandela – 180 dias x 15 alunos;
 - b) EB1 Rebordãos – 180 dias x 25 alunos;
 - c) EB1 Parada – 180 dias x 15 alunos;
 - d) EB1 Santa Comba de Rossas – 180 dias x 25 alunos;
 - e) EB1 do Centro Escolar da Sé - 180 dias x 285 alunos;
 - f) Jardim de Infância de São Tiago - 180 dias x 45 alunos;
 - g) Jardim de Infância de Gimonde - 180 dias x 6 alunos;
 - h) Jardim de Infância de Parada – 180 dias x 8 alunos;
 - i) Jardim de Infância de Santa Comba de Rossas – 180 dias x 11 alunos;
 - j) Jardim de Infância de Rebordãos – 180 dias x 12 alunos;
 - k) Jardim de Infância do Centro Escolar da Sé – 180 dias x 95 alunos;
 - l) Jardim de Infância da Estação – 180 dias x 90 alunos
 - m) Escola Ciência Viva – 100 dias x 26 (média diária prevista de refeições)
3. O número de refeições poderá variar em função do aumento ou diminuição do número de alunos inscritos para usufruir deste apoio.

Cláusula 2.^a

Contrato

1. O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
2. O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a. Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceite pelo órgão competente para a decisão de contratar;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

- b. Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c. O presente Caderno de Encargos;
 - d. A proposta adjudicada;
 - e. Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
4. Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual, e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Prazo

A prestação dos serviços em causa ocorrerá no decurso do ano letivo de 2021/2022, com início previsível a 13/09/2021 e fim previsível a 30/06/2022, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 4.ª

Preço Base

- 1. O preço base por refeição é de 3,10€ (três euros e dez cêntimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2. O custo total estimado é de 360.716,00€ (trezentos e sessenta mil, setecentos e dezasseis euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do prestador de serviços

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações principais do prestador de serviços

- 1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorre para o prestador de serviços as seguintes obrigações principais:
 - a. Obrigação de garantir a concretização dos serviços identificados na sua proposta;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

- b. Obrigação de disponibilizar toda a informação relativa ao conteúdo da prestação de serviços;
 - c. Obrigação de respeitar toda a legislação e regulamentação aplicável em vigor, ou que vier a entrar em vigor.
2. A título acessório, o prestador de serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 6.^a

Local da Prestação de Serviços

Os serviços prestados no âmbito do objeto do presente contrato serão executados conforme descrito na Parte II – Cláusulas Técnicas.

Cláusula 7.^a

Forma de Prestação do Serviço

Os serviços prestados no âmbito do objeto do presente contrato serão executados conforme descrito na Parte II – Cláusulas Técnicas.

Cláusula 8.^a

Conformidade e garantia técnica

O prestador de serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Município de Bragança em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código dos Contratos Públicos e demais legislação aplicável.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 9.^a

Objeto do dever de sigilo

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



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

serviços ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

Cláusula 10.^a

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo de dois anos a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança devidos às pessoas coletivas.

Secção II

Obrigações do Município de Bragança

Cláusula 11.^a

Preço contratual

1. Pela prestação dos serviços objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Bragança deve pagar ao prestador de serviços o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.

Cláusula 12.^a

Condições de pagamento

1. As condições de pagamento do encargo total da prestação de serviços são fixadas pelo adjudicatário na sua proposta de acordo com as regras estabelecidas no programa de concurso.
2. A faturação será mensal.
3. O pagamento será efetuado contra a apresentação de fatura, no prazo máximo de 60 dias contados da sua apresentação.
4. Os pagamentos serão suspensos e proceder-se-á à sua redução sempre que a prestação de serviços não seja executada de acordo com o estabelecido na cláusula 1.^a da parte I – Clausulas Jurídicas e na parte II – Cláusulas Técnicas do caderno de encargos.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 13.^a

Penalidades contratuais

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 quádruplo do valor das refeições em falta e indemnizará o Município de Bragança das despesas realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
2. Sempre que as refeições incluam, na sua composição, elementos não autorizados contratualmente, não cumpram as exigências qualitativas ou sejam servidas em quantidades insuficientes, mesmo que aceites pelo representante do estabelecimento de ensino e/ou por outra entidade em quem o Município de Bragança delegar esta função, serão consideradas como se de uma suspensão do fornecimento se tratasse.
3. Havendo lugar a penalidades o correspondente valor será deduzido na importância a pagar ao prestador de serviços.

Cláusula 14.^a

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos referidos no número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.
3. Não constituem força maior, designadamente:
 - a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do prestador de serviços, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
 - c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
- 4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
 - 5. A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 15.^a

Resolução por parte do contraente público

- 1. A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento das refeições aos seus utentes se encontre gravemente prejudicado.
- 2. A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
- 3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.
- 4. Em caso de rescisão, o adjudicatário não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados, em bom estado de conservação e limpeza.

Cláusula 16.^a

Resolução por parte do prestador de serviços

- 1. O adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou no contrato.
- 2. A decisão da rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar a prestação dos serviços num prazo de 30 dias a contar da data da notificação à entidade pública contratante.
- 3. O adjudicatário poderá desistir da rescisão do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade pública contratante ou cumpridas as respetivas obrigações.
- 4. Em caso de rescisão por razões imputáveis à entidade pública contratante, o adjudicatário terá direito a ser indemnizado pelos danos emergentes e lucros cessantes.
- 5. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 17.^a

Caução

1. Para garantir o exato e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do Programa do Procedimento, o adjudicatário deve prestar uma caução no valor de 3% do preço total contratualizado, com exclusão do IVA.
2. A resolução do contrato pelo Município de Bragança não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.
3. A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o prestador de serviços na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 dias após a notificação do Município de Bragança para esse efeito.
4. A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos, na sua redação atual.

Cláusula 18.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do prestador de serviços, a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguintes riscos:
 - a) Acidentes de Trabalho e Doenças Profissionais;
 - b) Responsabilidade Civil pela Atividade (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).
2. O Município pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo cinco dias subseqüentes à respetiva solicitação.

Capítulo IV

Resolução de litígios

Cláusula 19.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal Administrativo e Fiscal de Mirandela, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 20.^a

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos, sem prejuízo do disposto no número seguinte.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

2. Em caso de incumprimento, pelo cocontratante, das suas obrigações, que reúna os pressupostos para a resolução do contrato, o contraente público pode operar a cessão da posição contratual para o concorrente do presente procedimento pré-contratual, que venha a indicar, pela ordem sequencial daquele procedimento, nos termos e ao abrigo do artigo 318º-A do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 21.^a

Comunicações e notificações

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

Cláusula 21.^a

Contagem dos prazos

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

Cláusula 22.^a

Legislação aplicável

1. O contrato tem natureza administrativa e é regulado pela lei portuguesa.
2. Ao presente procedimento e em tudo o omissso e ou que não esteja especialmente previsto neste caderno de encargos aplicar-se-á o disposto no Código dos Contratos Públicos, aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual, e demais legislação e regulamentação aplicáveis.

Cláusula 23.^a

Tratamento de dados pessoais (RGPD)

1. Sempre que a execução do contrato implique o acesso a dados pessoais, o Município de Bragança atua como responsável pelo tratamento, e o adjudicatário atua como subcontratante, conforme, as definições previstas no artigo 4.º do Regulamento Geral sobre Proteção de Dados (RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27 de abril de 2016.
2. O responsável e o subcontratante comprometem-se a cumprir a legislação de proteção de dados pessoais em vigor, bem como a que venha a dispor sobre a matéria, nomeadamente o RGPD, e a respeitar os direitos dos titulares dos dados, nomeadamente:
 - 2.1. O responsável garante que todos os dados pessoais que recolhe e transmite ao subcontratante para tratamento foram recolhidos de forma lícita, nos termos da



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

legislação em vigor;

2.2.O responsável compromete-se a que todos os dados pessoais a que tenha acesso, relativos aos colaboradores do subcontratante, decorrentes do cumprimento do presente contrato serão confidenciais, não serão transmitidos a terceiros e serão apagados mal cumpram a sua finalidade, garantindo que o seu tratamento cumpre os princípios previstos no artigo 5.º do RGPD;

2.3.O subcontratante compromete-se:

- a. A realizar apenas os tratamentos de dados pessoais definidos neste contrato ou em instruções que o responsável lhe entregue por escrito, no estrito cumprimento do fim a que se destinam e na medida do indispensável à execução do mesmo, nos termos da legislação aplicável;
- b. A conceder acesso aos dados apenas a colaboradores afetos às tarefas associadas ao cumprimento do contrato, comprometendo os colaboradores a quem dê acesso aos dados pessoais com o dever de confidencialidade sobre os mesmos;
- c. A assistir o responsável, de forma diligente, na resposta ao exercício de direitos pelos titulares dos dados;
- d. A notificar imediatamente o responsável quando tome conhecimento de uma violação de dados pessoais;
- e. A apagar as suas cópias dos dados pessoais assim que termine a prestação de serviços a que se refere este contrato, salvo especial disposição legal aplicável que disponha sobre especiais prazos legais de conservação;
- f. A não subcontratar o tratamento sem autorização escrita do responsável;
- g. Informar o responsável se considerar que o tratamento que lhe foi solicitado viola a legislação de proteção de dados pessoais em vigor;
- h. Facilitar ao responsável a realização de auditorias ou inspeções aos tratamentos realizados no âmbito deste contrato.

2.4.O subcontratante garante ainda a realização dos tratamentos de dados pessoais sob condições de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Parte II – Cláusulas Técnicas

Cláusula 1ª

Objeto

O objeto do contrato consiste no fornecimento de refeições escolares aos estabelecimentos de ensino mencionados no anexo A do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 2ª

Local e Forma da Prestação de Serviços

1. O serviço objecto do contrato será prestado nas instalações do Jardim de Infância de São Tiago; nas instalações do Jardim de Infância de Gimonde; nas instalações da EB1/JI de Parada para as crianças do Jardim de Infância e alunos da EB1 de Parada; nas instalações do Centro Escolar de Rebordãos para as crianças do Jardim de Infância e alunos da EB1 de Rebordãos; nas instalações do Jardim de Infância de Santa Comba de Rossas; nas instalações da EB1 de Santa Comba de Rossas; nas instalações da EB1 Artur Mirandela; nas instalações do Centro Escolar da Sé para as crianças do pré-escolar e alunos do 1º ciclo, nas instalações do Jardim de Infância da Estação e no Centro Ciência Viva – Bragança, em calendário a estabelecer posteriormente.
2. O local da prestação do serviço poderá ser alterado sem que isso implique custos adicionais para o contraente público.
3. Para o acompanhamento da execução do contrato, o prestador de serviços fica obrigado a manter, com uma periodicidade trimestral, reuniões de coordenação com os representantes do Município de Bragança, das quais deve ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião.
4. As reuniões previstas no número anterior devem ser alvo de uma convocação escrita por parte do prestador de serviços, o qual deve elaborar a agenda prévia para cada reunião.
5. O prestador de serviços fica também obrigado a apresentar ao Município de Bragança, com uma periodicidade trimestral e que anteceda a realização das reuniões de coordenação, um relatório com a evolução de todas as operações objeto dos serviços e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.
6. No final da execução do contrato, o prestador de serviços deve ainda elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos em cada fase de execução do contrato.
7. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

8. O prestador de serviços deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos de HACCP (matéria-prima incorporada).

Cláusula 3ª

Quantidades

1. A quantidade prevista de refeições para o ano letivo 2021/2022 é de 632 refeições diárias, num total de 113.760 refeições/ano letivo.
2. Às quantidades referidas no ponto anterior acrescem as refeições previstas para a Escola Ciência Viva de 26 refeições diárias (100 dias), num total de 2.600 refeições/ano letivo.
3. A quantidade de refeições a fornecer, referida no ponto anterior, poderá variar (aumentar ou diminuir) em função do número de alunos que venham a inscrever-se para usufruir deste apoio.

Cláusula 4ª

Ementas

1. As refeições a servir 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 Divisão de Educação e Ação Social do Município de Bragança, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo as mesmas observar as capitações existentes (anexos C e D – deste documento) e a Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo B – deste documento).
2. No processo de empratamento, deve ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes às capitações constantes do anexo C – deste documento.
3. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - a. 1 Sopa de hortícolas frescos, devidamente descritos na ementa (no mínimo 5) tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e/ou sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
 - b. 1 Prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação (arroz, massa, batata) mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa. Os legumes crus (saladas) devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (**no mínimo três variedades diárias**).
 - c. 1 Pão de mistura confeccionado no próprio dia, embalado, de acordo com o Anexo B (deste documento) – Lista dos Alimentos Autorizados;
 - d. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época;
 - e. Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- f. Água (única bebida permitida).
4. A composição, adequação, método e regras para a elaboração da ementa diária da opção vegetariana é a constante do Anexo D – deste documento.
5. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:
- a. Semanalmente obrigatório:**
- 1 Prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada;
 - Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados;
 - 1 Prato de aves ou criação;
 - 1 Prato à base de leguminosas;
 - 1 Prato de peixe à posta.
- b. Mensalmente obrigatório:**
- 2 Pratos de bacalhau;
 - 1 Prato de pato;
 - 1 Prato à base de ovo, substituindo um de carne.
6. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
- a. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva capacitação e valor calórico, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção.
- b. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, na cozinha central, para consulta.
- c. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar.
- d. A ementa apenas pode incluir fritos uma vez por mês. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confecionados 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.
- e. A ementa diária deve contemplar, pelo menos, uma opção vegetariana, nos termos previsto na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, e Anexo D, que, num quadro de combate ao desperdício alimentar, só será confecionada e fornecida se houver inscrição prévia de consumidores dessa opção.
- f. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
- g. 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”.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- h. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo B deste documento, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
7. Com o objetivo de tornar as refeições servidas nas Escolas e Jardins de Infância, em referência, mais seguras, é obrigatório a implementação do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e o cumprimento dos requisitos da norma: ISO 22000:2005.
8. O Município de Bragança fará, por meios próprios ou pela contratação de serviços externos qualificados, a verificação da implementação do sistema referido no ponto anterior e das condições da prestação do serviço de fornecimento das refeições.

Cláusula 5^a

Matéria-prima alimentar e outras

1. O aprovisionamento de matéria-prima deverá ser efetuado duas vezes por semana de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
2. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, duas vezes por semana.
4. Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
5. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) devem ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
6. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento.
7. É obrigatório o uso de toalhas em papel para as mesas, guardanapos em papel e o empacotamento do pão.
8. Outras especificidades como: alimentos autorizados (Anexo B) e correspondentes captações (Anexo C), bem como opção vegetariana (Anexo D), encontram-se anexas ao presente Caderno de Encargos.

Cláusula 6^a

Execução e distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas das refeições e adequado funcionamento do serviço de refeições.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

2. Os estabelecimentos de ensino não possuem condições para a confeção das refeições pelo que terão que ser confeccionadas numa unidade externa, da responsabilidade do adjudicatário, próxima daqueles e transportadas para os locais de fornecimento constantes do ponto 1, da cláusula 2ª – Local e Forma da Prestação de Serviços, das presentes cláusulas técnicas, nas condições previstas no ponto seguinte.
3. É da responsabilidade da entidade adjudicatária o transporte das refeições da unidade de confeção para os estabelecimentos de ensino e para a Escola Ciência Viva no Centro Ciência Viva - Bragança, assegurando as condições de transporte que respeitem as normas e procedimentos específicos, relativos à garantia da segurança alimentar, definindo um número mínimo de quatro circuitos de distribuição, e todo o apoio necessário nas unidades recetoras, independentemente do número de refeições que estejam em causa, para que estas cheguem aos estabelecimentos de ensino até às 12:30 horas nas condições de qualidade exigidas.
4. O adjudicatário deverá garantir todo o pessoal necessário à confeção das refeições na unidade de confeção e ao acompanhamento e apoio no serviço de refeições, nomeadamente na distribuição das refeições em cada escola, no empratamento das mesmas e na recolha e lavagem da loiça.
5. A higienização da loiça do serviço de refeições é da responsabilidade do adjudicatário, uma vez que as instituições escolares não dispõem de condições para o efeito.
6. O adjudicatário tem de disponibilizar loiça e outros utensílios necessários ao serviço de refeições nas instalações escolares onde este material não exista.

Cláusula 7ª

Irregularidades

1. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil e que prejudiquem a prestação do serviço diário serão comunicadas à Divisão de Educação e Ação Social.
2. São, designadamente, consideradas irregularidades:
 - a. Não respeitar as capitações;
 - b. A má confeção da refeição;
 - c. A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição;
 - d. A fruta ser de má qualidade;
 - e. A introdução de géneros interditos;
 - f. A ausência de opção vegetariana.

Cláusula 8ª

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer ao representante do Município quer aos serviços e organismos com competência específica.

2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados em espaço da unidade de confeção.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado.
4. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita das marmitas e não retiradas diretamente dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente **72 horas na câmara de refrigeração**.
5. 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.
6. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado na cozinha central.

Cláusula 9^a

Responsabilidades da entidade adjudicatária

1. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento, palamenta e instalações cedidas, correndo por sua conta perdas e danos bem como as reparações de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros. A avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação só poderá ser feita por pessoal especializado.
2. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
3. O adjudicatário é responsável pelos danos causados nas instalações equipamento e material utilizado, que seja propriedade do adjudicante.
4. O envio mensal de fatura discriminada referente ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior.
5. O adjudicatário disponibilizará as viaturas necessárias, com os respetivos motoristas, para a realização do transporte das refeições nas condições previstas no ponto 3, da cláusula 6^a – Execução e Distribuição, das presentes cláusulas técnicas;
6. O adjudicatário deverá possuir seguro de responsabilidade civil, que cubra situações como intoxicações alimentares e outras;
7. O adjudicatário deverá assegurar o controlo microbiológico de alimentos e equipamentos.

Cláusula 10^a

Pessoal



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

1. 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 adjudicatário.
2. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
3. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
4. O adjudicatário obriga-se a dispor de todo o pessoal necessário ao apoio no serviço das refeições.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO A

LISTA DE ESTABELECIMENTOS DE ENSINO COM SERVIÇO DE REFEIÇÕES

ESTABELECIMENTO DE ENSINO	N.º DE DIAS LETIVOS PREVISTOS	MÉDIA DIÁRIA PREVISTA DE REFEIÇÕES	LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
EB1 Artur Mirandela	180	15	Instalações da escola
EB1 de Rebordãos		25	Instalações da Escola
EB1 de Parada		15	Instalações da Escola
EB1 de Santa Comba de Rossas		25	Instalações da Escola
EB1 do Centro Escolar da Sé		285	Instalações do Centro Escolar da Sé
Jardim de Infância de São Tiago		45	Instalações do Jardim de Infância
Jardim de Infância de Gimonde		6	Instalações do Jardim de Infância
Jardim de Infância de Parada		8	Instalações do Jardim de Infância
Jardim de Infância de Santa Comba de Rossas		11	Instalações do Jardim de Infância
Jardim de Infância de Rebordãos		12	Instalações do Jardim de Infância
Jardim de Infância do Centro Escolar da Sé		95	Instalações do Centro Escolar da Sé
Jardim de Infância da Estação		90	Instalações do Jardim de Infância
Total		632	

ESTABELECIMENTO DE ENSINO	N.º DE DIAS DE ATIVIDADE	MÉDIA DIÁRIA PREVISTA DE REFEIÇÕES	LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
Escola Ciência Viva	100	26	Centro Ciência Viva - Bragança



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO B

LISTAGEM DE 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 n.º 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 (exceto ponta da alcatra);
- Pojadouro;
- Rabadilha,
- Acém redondo – sem cobertura.

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

- Chã de fora;
- Pá;
- Acém comprido;
- Alcatra.

1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;
- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Pá;
- Aba descarregada;
- Cachaço.

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;
- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Peito;
- Cachaço;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- Pá.

1.5 - Carne picada

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

1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas.

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;
- Sal;
- Salsa hidratada;
- Flocos de aveia hidratados;
- Fibra vegetal;
- Cebolas tostadas.

1.5.3 - Empadão, bolonhesa, lasanha, canelones e rolo de carne

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, 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.
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

- Isenção de gorduras;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

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

No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b), a carne picada a utilizar deverá ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de produto pré-embalado (congelado ou refrigerado em vácuo), respeitando sempre os parâmetros indicados em 1.2 e 1.3 e conter a seguinte menção: 100% de carne de vaca.

2 - CARNE DE PORCO

Ser proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 - Pernas ou pás

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

2.2 - Bife de porco

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

- Perna limpa;
- Pá limpa;
- Lombo.

2.4 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- Selecionadas do cachaço, lombo e pé, em percentagem equitativa;
- Corte por processo standardizado, ou manual correto, desde que tenham a parte óssea com os músculos correspondentes.

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, 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 AVES



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

As carcaças provenientes de aves abatidas em boas condições de saúde em matadouros oficialmente aprovados, e devidamente identificadas.

Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. 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.

Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.

Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

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;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

6.1 - Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%.

A carne e a gordura terão de estar 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.

6.2 - 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. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

Em forma de ferradura, de comprimento não superior a 35 cm.

6.3 - Alheira

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

6.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - Croquetes de carne

Com um teor de carne de bovino, ou bovino e suíno, igual ou superior a 50%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

7.2 - Pastéis de bacalhau

Com um teor de bacalhau igual ou superior a 30%, de diâmetro igual ou inferior a 3 cm.

8 - OVOS

8.1 - Ovo pasteurizado

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante, fora das caixas de transporte, com o prazo de validade visível.

8.2 - Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

Ovos de galinha de categoria A – Tamanho L (peso ≥ 63 g e < 73 g)

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Código do centro de embalagem;
- Categoria de qualidade;
- Categoria de peso;
- Data de durabilidade mínima;
- Menção ovos lavados.

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 transmitam cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

Em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente; em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem; em lombos.

9.2 - Conservação

Refrigerado;

Congelado – quando submetido à temperatura de -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 e lombos não pode ultrapassar os 20% e em postas, 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.

Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.

Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.e. pescada/maruca e miolo de camarão).

Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)

Feijão-frade com atum e ovo.

Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.

Migas a granel.

9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

Cefalópodes (chocos, lulas, polvo) e bivalves (amêijoas, mexilhões e berbigãos), congelados.

10 - ARROZ

Do tipo extralongo, agulha.

Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

11 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

Cotovelos e massa riscada; Esparguete; Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus); Macarrão; Búzios; Espirais / Fusilli; Aletria; Lasanha; Canelones.

12 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora): Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho; Grão; Favas: frescas ou congeladas; Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas; Lentilhas.

13 - FARINHA DE TRIGO

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

14 - BATATA

Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

15 - HORTÍCOLAS

Frescos, de preferência sazonais, e/ou congelados.

16 - SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais, devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

No caso do agrião, destinado a ser consumido cru, em salada, o fornecedor terá de garantir que este hortícola esteja embalado e higienizado, pronto a consumir.

17 - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

Sal, limão, alho.

Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.

Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, pimentão-doce.

Nota: As ervas aromáticas e as especiarias podem ser utilizadas de forma a diminuir, gradualmente, a quantidade de sal.

18 - COGUMELOS

Inteiros ou laminados, de utilização imediata.

19 - AZEITONAS

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

20 - AZEITE FINO

Azeite virgem para confeção e virgem extra para tempero em cru, em embalagem adequada.

21 - BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

22 - ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

23 - SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 Kg.

24 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata.

25 - LEITE DE VACA

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

26 - GELADO DE LEITE

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

27 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

28 - PUDIM

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea.

29 - IOGURTE

Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125 g.

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

30 - NATAS

Ultrapasteurizadas

31 - PÃO DE MISTURA

Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha tipo 65
- 35% de farinha tipo 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura.

Pão regional (para utilização exclusiva em açordas).

32 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1 kg.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

33 - BROA

Broa de milho.

34 - AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg.

35 - MAIONESE

Pasteurizada, em doses individuais.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO C

CAPITAÇÕES DOS VÁRIOS ALIMENTOS (EM GRAMAS)

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Pera	130	160	190
Maça	100	120	140
Pêssego	130	160	180
Melancia	300	320	340
Melão	260	300	320
Morango	200	220	240
Uvas	90	90	100
Laranja	170	210	250
Tangerina	150	190	230
Cerejas	90	110	130
Figos	90	110	130
Ameixa	120	150	180
Banana	90	110	130
Diospiro	80	100	120
Cenoura/crua	40	40	50
Cenoura/sopa	20	30	40
Feijão-verde/Guarnição	40	40	50
Feijão-verde/sopa	20	30	40
Couve Lombarda - Guarnição mista (2 legumes)	40	40	55
Couve Lombarda - Guarnição Simples	85	90	100
Sopa	40	60	80
Nabos /sopa	60	90	120
Nabiça Esparregado	190	190	230
Nabiça / Sopa	170	190	240
Tomate - Salada simples	60	60	70
Tomate - Salada Mista	40	50	60
Tomate - Sopa	30	30	35
Caldo Verde (parte edível após cortar)	40	60	90
Juliana	70	70	80
Alface - Salada simples	120	140	160
Alface - Salada mista	100	120	160
Alface - Sopa	100	120	180
Agrião /Sopa	150	200	250
Espinafres -Sopa	130	190	240
Cebolas - Sopa	150	200	250
Brócolos	150	200	250
Abóbora - Sopa	90	130	170
Couve-flor	100	100	120



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Couve-flor - Sopa	50	75	100
Ervilha	20	35	50
Ervilha - Sopa /Guarnição	50	50	60
Ervilha - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	20	35	50
Fava -Sopa	20	30	40
Fava - Guarnição	40	40	50
Fava - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	20	30	40
Feijão -Sopa	15	20	30
Feijão - Guarnição	30	30	40
Feijão - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	15	30	30
Grão-de-bico - Sopa	15	20	30
Grão-de-bico - Guarnição	30	30	40
Grão-de-bico - Guarnição mista (leguminosa + arroz/massa ou batata)	15	20	30
Pão de Mistura	25	25	25
Arroz - Guarnição	40	40	50
Arroz -Guarnição mista (leguminosa + arroz/massa ou batata)	20	20	25
Aletria	20	20	20
Batata	80	110	150
Batata - Sopa (batatas + legumes)	40	55	75
Batata - Guarnição	150	150	190
Peixe - solha	130	130	170
Peixe - Espada	150	150	200
Carapau	200	200	270
Cavala	150	150	200
Cherne	153	153	200
Filetes	100	100	135
Chicharro	180	180	240
Pescada	190	190	250
Filetes	120	120	160
Sardinha	170	170	230
Atum de conserva (quando acompanhado com um ovo)	60	60	90
Atum - Simples	75	75	100
Pargo	220	220	290
Filetes	100	100	130
Garoupa	140	140	180
Filetes	100	100	140
Peixe para recheio	100	100	130
Bacalhau - Assar	75	75	100
Bacalhau - Guisado	75	75	100
Bacalhau Cozido sem ovo	75	75	100
Bacalhau - Pasteis	60	60	75



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Bacalhau à Gomes de Sá	60	60	75
Bacalhau à Brás	60	60	75
Bacalhau Albardado	60	60	75
Bacalhau Cozido com ovo	65	65	75
Chocos	170	170	230
Lulas	130	130	180
Polvo	175	175	230
Carne de Porco - assar	130	130	170
Carne de Porco - Escalopes	100	100	120
Carne de Porco - Costeletas	140	140	190
Carne de Guisar	130	130	130
Carneiro	120	120	160
Vaca - assar	120	120	160
Vaca - Guisar	110	110	150
Vaca - Bife com ovo	90	90	130
Vaca - Bife sem ovo	110	110	145
Vaca - Estufar	120	120	150
Vaca - Picada	110	110	140
Cabrito (costeletas)	120	120	160
Carneiro	120	120	160
Perú - Coxa	120	120	170
Perú - Bife	90	90	120
Frango - Coxa	130	130	170
Frango - Bife	90	90	120
Coelho - estufar	210	210	240
Coelho - Arroz	210	210	240



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO D

COMPOSIÇÃO, ADEQUAÇÃO, MÉTODO E REGRAS PARA A ELABORAÇÃO DA EMENTA DA OPÇÃO VEGETARIANA

1 – COMPOSIÇÃO:

A opção vegetariana deverá ser composta por:

SOPA

1 sopa de produtos hortícolas, que poderá conter leguminosas, sendo obrigatória a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal.

PRATO PRINCIPAL

Constituído por:

- Uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas);
- Acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono: cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce...);
- Produtos hortícolas crus ou cozinhados.

1 PÃO DE MISTURA

SOBREMESA

Sobremesa constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais).

ÁGUA

NOTA: Ocasionalmente, poderão ser fornecidos pratos sem leguminosas. Neste caso, deverão incluir hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e necessariamente dever-se-ão incluir as leguminosas na sopa. O recurso a tofu, tempeh ou seitan bem como a soja texturizada ou produtos de charcutaria/salsicharia (de origem vegetal) deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados e de origem local.

2- ADEQUAÇÃO, MÉTODO E REGRAS

- a) A elaboração das ementas da opção vegetariana deve ter implícitos os princípios que norteiam uma alimentação saudável, de forma a que se disponibilizem refeições nutricionalmente equilibradas, com ingredientes, métodos de confeção e formas de apresentação o mais variados possível, evitando-se a repetição e a monotonia da oferta.
- b) Para cada componente da ementa deverá existir uma ficha técnica que permita uma padronização da qualidade do serviço de cada componente, o cálculo do seu valor nutricional, a verificação da adequação a quem se destina e à faixa etária em questão, o nível de preparação e técnicas culinárias a empregar.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

- c) A ementa da opção vegetariana deve ter em conta as necessidades nutricionais para o almoço de crianças com idades entre os 4 e os 13 anos, que apresentam um padrão alimentar vegetariano estrito, definidas na publicação do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção Geral da Saúde: *“Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva: Princípios Base”*, novembro de 2016, pág. 32; e constantes do quadro seguinte adaptado da mesma:

Parâmetro	Necessidades Ajustadas
30% VET	465 Kcal
Proteína (g)	20,93
Hidratos de carbono (g)	69.75
Gordura (g)	12.92
Cálcio (mg)	345
Ferro (mg)	4,86
Zinco (mg)	2,92

VET – Valor energético total