

CADERNO DE ENCARGOS

MONITORIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESCOLARES
(JI, 1.º, 2.º e 3.º ciclos e Secundárias)

PARTE – I

Cláusulas Jurídicas

Artigo 1.º

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto, a monitorização da qualidade/quantidade das refeições escolares nos Jardins de Infância, nas Escolas do 1.º, 2.º e 3.º Ciclos e Escolas Secundárias do Concelho de Viseu.

2. A categoria do serviço corresponde ao grupo 79, Classificação Estatística de Produtos por Atividade, a que se refere o Regulamento (CEE) n.º 204/2002 da Comissão, de 19 de Dezembro de 2001, publicado no Jornal Oficial das Comunidades Europeias, de 6 de Fevereiro de 2002.

Artigo 2.º

Local da prestação do serviço

O serviço objeto do presente contrato será prestado nos **Jardins de Infância, nas Escolas do 1.º, 2.º e 3.º Ciclos e Escolas Secundárias do Concelho de Viseu** mencionados na Parte II do Caderno de Encargos.

Artigo 3.º

Natureza e características da prestação do serviço

1. A análise e avaliação das refeições objeto do contrato terá início em **outubro de 2021**, terminando no **final de junho de 2022**, sendo efetuada **uma recolha de amostra todos os meses em todos os estabelecimentos de ensino, mencionados na Parte II do CE**.

2. O início do contrato a que se refere o número anterior poderá ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato.

3. Durante a vigência do contrato, o adjudicatário obriga-se a avaliar a qualidade das refeições servidas diariamente, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas para férias dos alunos (**Natal, Carnaval e Páscoa**), em conformidade com o Calendário Escolar aprovado pelo Ministério da Educação e com o Plano Anual de Atividades do Estabelecimento de Ensino.

4. Requisitos da avaliação diária:

4.1 O processo de monitorização da qualidade das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

4.2 Cabe ao cocontratante a elaboração de uma lista de verificação para a monitorização, acompanhada da respetiva guia de aplicação para qualidade do fornecimento de refeições, tendo por base o artigo 2º, Parte II do Caderno de Encargos.

Artigo 4.º

Penalidades

Sempre que se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato o contraente público poderá exercer o direito de resolução nos termos do Código dos Contratos Públicos.

Artigo 5.º

Casos fortuitos ou de força maior

1. Nenhuma das partes incorrerá em responsabilidade se por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato.

2. Para efeitos do número anterior, referem-se nomeadamente as circunstâncias que impossibilitem a prestação objeto do contrato, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

3. A parte que invocar caso fortuito ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como informar o prazo previsível para restabelecer a situação.

Artigo 6.º

Preço Contratual

1. O serviço de monitorização da qualidade das refeições escolares será executado pelo período de tempo de nove meses e terá um custo mensal (estimado) de € 4.000,00 (quatro mil euros) + IVA à taxa em vigor, totalizando valor de € 36.000,00.

2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para os respetivos laboratórios de análise, necessários à execução do serviço em causa.

3. Os preços propostos pelos concorrentes devem ser apresentados de forma discriminada, devendo especificar a incidência de cada um dos fatores no preço global dos mesmos.

4. Deve, ainda, ser apresentado em numerário o preço global do serviço prestado, (estimado), sem IVA, resultante do número total das análises efetuadas.

Artigo 7.º

Condições de pagamento

1. O cocontratante enviará ao contraente público, nos primeiros dez (10) dias úteis de cada mês, as faturas discriminadas referentes ao serviço efetuado durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.

2. O pagamento das faturas será efetuado no prazo de 60 dias contados da sua apresentação.

Artigo 9.º

Subcontratação e cessão da posição contratual

1. A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da sua posição contratual depende de prévia autorização do contraente público nos termos do Código dos Contratos Públicos.

2. Para efeitos de autorização prevista no número anterior, deve:

2.1. Ser apresentada toda a documentação exigida ao cocontratante no presente concurso.

2.2. Deve apresentar designadamente documentos comprovativos de que não se encontra nas situações previstas nas als. b), d) e) e i) do artigo 55.º do Decreto-lei. N.º18/2008, de 29 de Janeiro.

Artigo 10.º

Alterações relativas ao cocontratante

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

Artigo 11.º

Sigilo

O cocontratante garantirá o sigilo quanto a informações de que os seus técnicos venham a ter conhecimento relacionadas com a atividade do contraente público.

Artigo 12.º

Representação

1. O cocontratante, no prazo de 15 dias úteis contados da celebração do contrato, deverá informar, por escrito, ao Município de Viseu, da pessoa e respetiva categoria que, em cada estabelecimento de ensino, a representa.

2. O representante do contraente público, em cada escola, será a pessoa para o efeito designada pelo Município.

3. A eventual substituição dos referidos representantes deverá ser comunicada por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.

Artigo 13.º

Notificações, informações e comunicações

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

Artigo 14.º

Anulação do Procedimento

1. A entidade competente para autorizar a despesa pode, em qualquer momento, anular o presente procedimento quando:
 - a) Por circunstância imprevisível, seja necessário alterar os elementos fundamentais dos documentos que servem de base ao procedimento;

- b) Outras razões supervenientes e de manifesto interesse público o justifiquem.
2. No caso da alínea a) do número anterior, é obrigatória a abertura de um novo procedimento, no prazo de seis meses a contar da data do despacho de anulação.
 3. A decisão de anulação do procedimento é fundamentada e publicitada nos mesmos termos em que foi publicitada a sua abertura.
 4. Os concorrentes que, entretanto, tenham apresentado propostas são notificados dos fundamentos da decisão de anulação do procedimento e, ulteriormente, da abertura do novo procedimento.

Artigo 15º

Critério de Adjudicação

A adjudicação é feita segundo o critério: do mais baixo preço.

Artigo 16º

Extinção do contrato

1. São causas de extinção do contrato:
 - a) O cumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as restantes causas de extinção das obrigações reconhecidas pelo direito civil;
 - b) A revogação;
 - c) A resolução, por via de decisão judicial ou arbitral ou por decisão do contraente público, nos casos previstos nos artigos 333º a 335º.

Artigo 17º

Resolução do contrato por iniciativa do contraente público

1. O contraente público poderá resolver o contrato sempre que, por razões imputáveis ao cocontratante, o normal funcionamento do serviço prestado se encontre gravemente prejudicado.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se que o normal funcionamento do serviço fica gravemente prejudicado quando se verifique, designadamente:

2.1 - A prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do serviço prestado ou o normal funcionamento do mesmo;

2.2 – A falta de cumprimento, em devido tempo, das suas obrigações contratuais.

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

4. O disposto na cláusula anterior não prejudica o pagamento dos serviços prestados em conformidade com as cláusulas contratuais.

5. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores, faz incorrer o cocontratante no dever de indenizar nos termos gerais, nomeadamente pelos prejuízos decorrentes da realização de novo procedimento de formação do contrato.

Artigo 18º

Resolução do contrato por iniciativa do cocontratante

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

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

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

Artigo 19º

Produção de efeitos da resolução do contrato

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

2. Qualquer cessação dos efeitos do contrato não prejudica as ações da responsabilidade civil ou criminal por fatos verificados durante o período da sua execução.

3. Em caso de resolução, o cocontratante não goza do direito de retenção, devendo entregar, imediatamente, as instalações e equipamentos por si utilizados.

Artigo 20º

Outros encargos

Todas as despesas relativas à prestação da caução são da responsabilidade do cocontratante.

Artigo 21º

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, 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 verificarem os requisitos do 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 fornecedor na parte em que intervenham;

- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do fornecedor 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 fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligências sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
 - f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
 - g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.
4. A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar caso de força maior, deve ser imediatamente comunicada à outra parte.
5. A força maior determina a suspensão dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Artigo 22º

Foro competente

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

Artigo 23º

Conteúdo do Contrato

1. Fazem parte integrante do contrato os documentos referidos no nº 2 do artigo 96º do CCP.

2. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a prevalência é determinada pela ordem pela qual são indicados nesse número.

Artigo 24º

Direito Aplicável

Em tudo o em que não estiver regulado no presente caderno de encargos, aplicar-se-á subsidiariamente as disposições previstas no CCP.

PARTE II

Cláusulas Técnicas

Artigo 1º

Locais de recolha de amostras

No quadro seguinte indicamos os locais onde serão recolhidas as amostras:

Agrupamentos	Local de Fornecimento de Refeições	Local onde são servidas
WISEU NORTE	Escola Básica Professor Rolando de Oliveira	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Abraveses	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Abraveses	Refeitório do JI
	Escola Básica de Oliveira de Baixo	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Travanca de Bodiosa	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Travanca de Bodiosa	Refeitório do JI
	Escola Básica de Pascoal	Refeitório do JI
	Jardim de Infância de Pascoal	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Figueiró	Refeitório do JI
	Escola Básica da Portela	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Farminhão	Refeitório da Associação de Farminhão
	Escola Básica de Tondelinha	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Torredeita	Centro Paroquial Torredeita/Fundação Joaquim dos Santos
	Jardim de Infância de Torredeita	Refeitório do JI
	Escola Básica de Lustosa	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Vila Nova do Campo	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Póvoa de Abraveses	Refeitório da Escola
	Escola Básica do Campo	Associação Recreativa do Campo
	Escola Básica de Moselos	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Lordosa	Refeitório do JI
	Escola Básica de Bigas	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Várzea de Calde	Refeitório do JI
	Escola Básica de Calde	Refeitório da Escola
WISEU SUL	Escola Básica de Repeses	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Repeses	Refeitório do JI
	Escola Básica de Fail	Refeitório da Escola
	Escola Básica Aquilino Ribeiro	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Paradinha	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Paradinha	Refeitório do JI
	Escola Básica de Vila Chã de Sá	Refeitório da Escola

	Jardim de Infância de Vila Chã de Sá	Refeitório da Associação de Vila Chã de Sá
	Escola Básica de Jagueiros	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Passos de Silgueiros	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Oliveira de Barreiros	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Loureiro de Silgueiros	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Loureiro Silgueiros	Refeitório do JI
	Escola Básica de S. João de Lourosa	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Teivas	Refeitório da Escola
GRÃO VASCO	Escola Básica da Ribeira	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Santiago	Refeitório da Escola
	Escola Básica de São Miguel	Refeitório das Obras Sociais
	Escola Básica do Bairro Municipal	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Maria Cecília Correia	ATL Igreja Nova
	Escola Básica da Avenida	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Marzovelos	Refeitório do JI
	Escola Básica de Vildemoinhos	Pavilhão das Cavalhadas
	Jardim de Infância de Vildemoinhos	Refeitório do JI
	Jardim de Infância de Orgens	Refeitório do JI
	Escola Básica de S. Martinho de Orgens	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de S. Martinho Orgens	Refeitório do JI
	Escola Básica de S. Salvador	Refeitório da Escola
MUNDÃO	Escola Básica de Casal de Esporão	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Casal Mundão	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Mundão	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Sanguinhedo de Côta	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Cavernães	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Cavernães	Refeitório do JI
	Escola Básica de Cepões	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Travassós de Cima	Refeitório da Escola
VISO	Escola Básica Mestre Arnaldo Malho	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Fragosela	Refeitório Junto à Escola
	Escola Básica de Barbeita	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Gumirães	Refeitório da Escola
	Jardim de Infância de Gumirães	Refeitório do JI
	Escola Básica de Póvoa de Sobrinhos	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Nesprido	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Povolide	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Pinheiro	Refeitório da Escola
	Escola Básica de Santa Eugénia	Refeitório da Escola

Agrupamentos e Escolas Não Agrupadas	Local de Fornecimento de Refeições	Local onde são servidas
VEISEU NORTE	E B 2,3 Dr.º Azeredo Perdigão	Refeitório E B 2,3 Dr.º Azeredo Perdigão
	E B 2,3 D. Duarte	Refeitório E B 2,3 D. Duarte
GRÃO VASCO	E B 2,3 Grão Vasco	Refeitório E B 2,3 Grão Vasco
	E B 1,2 João de Barros (1.º Ciclo do Ensino Básico)	Refeitório E B 1,2 João de Barros (1.º Ciclo do Ensino Básico)
VISO	E B 2,3 de Viso	Refeitório E B 2,3 de Viso
MUNDÃO	E B 2,3 do Mundão	Refeitório E B 2,3 do Mundão
ESCOLA SECUNDÁRIA EMÍDIO NAVARRO	Escola Secundária Emídio Navarro	Refeitório Escola Secundária Emídio Navarro
ESCOLA SECUNDÁRIA VIRIATO	Escola Secundário Viriato	Refeitório Escola Secundário Viriato
INFANTE D. HENRIQUE	E B 2,3 Infante D. Henrique	Refeitório E B 2,3 Infante D. Henrique
	E B 2,3 D. Luís loureiro	Refeitório E B 2,3 D. Luís loureiro
ESCOLA SECUNDÁRIA ALVES MARTINS	Escola Secundário Alves Martins	Refeitório Escola Secundário Alves Martins

Artigo 2º

Avaliação da Qualidade Microbiológica a efetuar

1. Avaliação do Prato servido no dia (sem acompanhamento não confeccionado)
 - Pesquisa de Salmonella em 25gr.
 - Contagem de Microrganismos a 30°C
 - Contagem de Escherichia coli
 - Contagem de Estafilococos coagulase +
 - Contagem de Listeria monocytogenes

2. Avaliação do Acompanhamento não confeccionado (salada/ legumes) servido no dia
 - Pesquisa de Salmonella em 25gr.
 - Contagem de Listeria monocytogenes

3. Avaliação de Superfícies/Utensílios

- Contagem de Microrganismos a 30.°C
- Contagem de Bactérias Coliformes

4. Avaliação de Mãos de Manipuladores

- Contagem de Estafilococos coagulase +
- Contagem de Escherichia coli

Os ensaios e as colheitas da avaliação da Qualidade Microbiológica devem ser acreditados.

Avaliação quantitativa da refeição servida no dia

Deve ser determinado:

- *Peso Líquido da refeição (prato servido no dia, sem acompanhamento não confeccionado)
- *Peso Líquido de cada componente da refeição (prato servido no dia, sem acompanhamento não confeccionado)

Artigo 3º

Número de amostras

1.As análises apresentadas no número anterior serão realizadas em cada um dos 80 locais de fornecimento de refeições, constantes no Artigo 1º da Parte II do Caderno de Encargos, nomeadamente:

- 1 Prato servido no dia (sem acompanhamento não confeccionado)
- 1 Acompanhamento não confeccionado (salada/ legumes)
- 1 Superfícies/Utensílios
- 1 Mãos de Manipuladores

2. As recolhas serão realizadas durante o período letivo, em conformidade com o Calendário Escolar aprovado pelo Ministério da Educação e com o Plano Anual de Atividades do Estabelecimento de Ensino, de modo a que os 80 estabelecimentos

escolares sejam abrangidos uma vez por mês, tendo em conta os quatro pontos de avaliação mencionados no artigo 2º.

Artigo 4º

Avaliação Nutricional das Refeições e Ementas

1. Mensalmente será determinado em 2 Escolas, em dias distintos, o teor de sal de 1 sopa e de 1 prato servido no dia (sem acompanhamento não confeccionado).
2. Mensalmente será realizada a apreciação da ementa do mês seguinte.
3. A ementa do mês será enviada pelo adjudicatário ao cocontratante até ao vigésimo dia do mês anterior.
4. O cocontratante enviará ao Adjudicatário o relatório de análise até ao vigésimo quinto dia do mês anterior a que respeita.
5. Os critérios de avaliação nutricional das ementas deverão ser os seguintes:

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

- **A) Sopa – Deve incluir, obrigatoriamente, as seguintes recomendações:**
 - Ter por base vegetais frescos, batata, legumes ou leguminosas, predominantemente, de origem biológica :Conter no mínimo três variedades de legumes e/ou hortaliças;
 - Conter pelo menos 3 vezes por semana leguminosas;
 - Conter legumes inteiros pelo menos 2 vezes por semana;
 - Variar os legumes/hortaliças o mais possível, não se podendo repetir na mesma semana;
 - Ser temperada com azeite;
 - Limitar a canja ou sopa de peixe a um máximo de duas vezes por mês.
- **B) Prato – Deve incluir as seguintes recomendações:**
 - Alternar, obrigatoriamente, peixe e carne;
 - É proibida a utilização de vísceras;
 - A utilização de produtos de salsicharia e enlatados deve limitar-se a situações imprevistas;
 - Não é permitida a repetição do mesmo acompanhamento em dois dias consecutivos;

- Deve incluir leguminosas uma vez por semana, reduzindo a quantidade de carne ou peixe;
- As hortaliças e/ou legumes, deverão ocupar $\frac{1}{4}$ do prato, podendo ser fornecidos como acompanhamentos ou como componentes de pratos compostos;
- Variar ao máximo os legumes/hortaliças, evitando a sua repetição durante cada semana;
- É proibida a utilização de molhos comerciais, como ketchup e mostarda;
- Restringir os pratos com ovos, a um máximo de 1 vez por semana, substituindo preferencialmente a carne;
- O ovo, em natureza, pode ser utilizado apenas para cozer; para os restantes tipos de confeção só pode ser utilizado ovo pasteurizado;
- **Os alimentos servidos a crianças com idade igual ou inferior a 5 anos devem apresentar-se prontos a consumir, limpos de espinhas ou ossos, peles, gorduras visíveis e em pequenas dimensões;**
- Só é permitida a utilização de fritos uma vez em cada duas semanas, dando preferência ao peixe para aplicação deste modo de confeção;
- 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.
- Substituir os refogados por estufados em cru (cozinhar os ingredientes com líquidos, evitando estrugidos);
- Diminuir a adição de sal e gordura em geral, na confeção dos alimentos;
- É proibida a utilização de caldos concentrados na confeção dos alimentos;
- É proibida a utilização de refeições pré-confecionadas e instantâneas;
- As únicas gorduras permitidas na confeção de alimentos são o óleo de amendoim (para a fritura) e o azeite;
- Os géneros alimentícios devem ser seleccionados tendo em atenção o período de tempo que irá decorrer desde o momento da sua confeção até ao momento em que são consumidos, devendo preservar as suas características e encontrar-se na temperatura adequada e em boas condições no momento do consumo.

- **Semanalmente Obrigatório:**

- Um prato de aves ou criação;
- Um prato à base de leguminosas;

- Um prato de peixe à posta.

- **Mensalmente:**

- 1 prato de bacalhau;

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

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

- Devem, **obrigatoriamente**, incluir 50% de produtos hortícolas e frutas locais e de origem biológica;

- Poderá, também, ser fornecida uma outra vez por cada semana, fruta cozida ou assada em simultâneo com a fruta crua.

- Não pode ser utilizada a fruta em calda.

- **E) Água** (única bebida permitida).

3. O azeite a utilizar deverá ser extra-virgem e engarrafado, destinando-se a confeções de estufados, refogados, assados, gratinados e temperos de alimentos crus, podendo ser utilizado na confeção de fritos, em substituição do óleo de amendoim.

4. A Maionese só poderá ser utilizada no máximo de uma vez por mês e fornecida em doses individuais.

5. Não se deve associar ovo aos bifos ou hambúrgueres.

6. Não podem ser utilizadas “delícias do mar”.

7. Na elaboração das ementas, devem ser tomadas em conta os seguintes aspetos:

- a) A ficha técnica deve ser remetida à Divisão de Desenvolvimento Educativo e Gestão Escolar do Município e estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos estabelecimentos de ensino, para consulta.
- b) Quando devidamente justificados, por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas, mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.

c) Os alimentos que não constam da “Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares”, bem como da Lista constante do **Anexo 1** deste Caderno de Encargos, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.

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

9. Sendo preocupação da entidade adjudicante o fornecimento de refeições equilibradas e de qualidade, não poderá esquecer-se também a função pedagógica da alimentação, pelo que a escola deverá designar um docente que, em conjunto com o pessoal auxiliar de serviço de refeições, fomente o consumo dos produtos que, por vezes, os alunos “dispensam”, nomeadamente a sopa, os legumes, a fruta e o peixe, persuadindo-os ao consumo desses produtos, nunca indagando previamente se o aluno os pretende ou não.

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

11. A designação das ementas deve ser clara e completa, de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.

Artigo 5º

Execução

1- A prestação objeto do contrato, deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a ficarem garantidas as condições para o normal funcionamento do serviço.

2 - Pretende-se uma monitorização diária microbiológica, quantitativa, de superfícies/utensílios e de mãos de manipuladores da refeição escolar fornecida nos Jardins de Infância , nas Escolas do 1.º , 2º e 3º Ciclos e Escolas Secundárias do Concelho de Viseu.

3- As amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados. As recolhas devem ser feitas na fase de empratamento e não retiradas diretamente das cubas ou recipientes onde foram transportados.

4- O transporte das amostras deverá ser efetuado em recipientes apropriados em respeito por todas as normas de higiene e demais legislação em vigor.

5- O tempo entre a recolha da amostra e o início da análise dessa amostra não deverá exceder as 24 horas.

Artigo 6º

Verificação da execução

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

- a) Das quantidades globais adquiridas com as quantidades a fornecer em cada dia;
- b) Dos componentes de cada prato com as quantidades fixadas na **“Lista de Alimentos Autorizados pela Direção Geral de Educação para os refeitórios escolares”**, bem como no - **Capitações dos Alimentos**.

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

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

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

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

ANEXO 1

ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

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

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

- Vazia sem abas
- Alcatra (excepto ponta de alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

1.2. Peças de talho para assar/estufar – carne de 1ª categoria, sem osso

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

1.3. Peças de talho para guisar – carne de 2ª categoria, sem osso

- Chambão da perna
- Chambão da pá

- Chã de fora
- Acém comprido
- Pá
- Aba descarregada
- Cachaço

1.4. Peças de talho para cozer – carne de 2ª categoria, sem osso

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

1.5. Carne Picada

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

Hambúrgueres:

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

Almôndegas

- carne de bovino picada (mínimo 60%)
- proteínas vegetais hidratadas

- ovo
- tomate
- aipo
- cebola
- pão ralado
- sal
- condimento
- plantas aromáticas
- taxa de gordura inferior a 20%
- Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

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

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

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação, não sendo permitida, em caso algum, a utilização da descascadora de batatas, mesmo que possua os acessórios destinados para aquele fim, para evitar contaminações cruzadas;
- b) A zona de preparação da carne picada tem de ser distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe. Não é permitida a preparação da carne picada em simultâneo com outro tipo de carne, na mesma zona;
- c) A peça de carne, que será utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados no número 1.1 (“Peças de talho para bifes”) e possuir as seguintes características:
 - Isenção de gorduras;
 - Isenção de aponevroses;
 - Isenção de sinais de oxidação;
- e) No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.5.2., a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.5.2.

2.CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou Pás

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

2.2. Bife de porco

Refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3. Assar

Perna limpa

Pá limpa

2.4. Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE COELHO

Carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados. Devem revelar sinais evidentes de uma perfeita e boa preparação. Em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto,

nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5. CARNE DE PERU

5.1. Peru inteiro

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

5.2. Coxas de peru

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

5.3. Bifes de peru

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

5.4. Espetadas de peru

Pedaços regulares de cerca de 3 a 4 cm, perfurados por eixo metálico com características anti-oxidantes ou de madeira, sempre como tara perdida. Frescas refrigeradas ou congeladas e devidamente rotuladas. Constituídas por 88% de carne de peru, isenta de gorduras e aponevroses, 8% de pimento verde e 4% de cebola verde. Apresentação: unidades de 100g no mínimo.

6. PATO

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

7. FRANGO

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

8. PRODUTOS DE SALSICHARIA

8.1. Chouriço de carne

Constituído exclusivamente por carne e gordura de porco refrigerada, isento de fécula, em proporções de carne entre 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%, de gordura entre 20% para o tipo extra e 30% para o tipo corrente, com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de

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

8.2. Farinheira

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

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

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

9 – OVOS

- a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro gema e clara. Os ovos pasteurizados devem estar armazenados à temperatura indicada pelo fabricante. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.
- b) Ovo em natureza - só cozido.
Ovos de natureza de categoria A e classe igual ou superior a 4 (NP 175/1986) podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:
 - Categoria;
 - Classe;
 - O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
 - O número do centro de inspeção e classificação;

- O nome, a firma ou a denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

As embalagens grandes (com mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no acto de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente visíveis e legíveis.

10 – PESCADO

10.1. Tipos de apresentação

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

10.2. Conservação:

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

10.3. Espécie de pescado e fins culinários:

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

- f) Arroz: Polvo; lulas; bacalhau; tamboril; ou de peixe (mistura de várias espécies, filetes de pescada e miolo de camarão)
- h) Feijão-frade com atum.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

12. PASTÉIS DE BACALHAU

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

13- ATUM

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

14- ARROZ

- a) do tipo agulha (do tipo carolino apenas para a confecção de arroz doce);
- b) do tipo estufado para as refeições distribuídas a longa distância;

15 – MASSAS ALIMENTÍCIAS

Massa de 1ª qualidade

16 – LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade

16.1. Feijão

16.2. Grão

16.3. Favas (frescas ou congeladas)

16.4. Lentilhas

16.5. Ervilhas

17 - FARINHA DE TRIGO

De primeira qualidade

18 - BATATA

19 - BATATA DESIDRATADA

20 - LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos, congelados ou desidratados.

21 - SALADAS

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

22 - PRODUTOS DESIDRATADOS E LIOFILIZADOS

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

23 - AZEITE FINO

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

24 - ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade.

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

25 - SAL

Higienizado

26 – TOMATE PELADO

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

27 – LEITE

Ultrapasteurizado, meio gordo em embalagens de litro.

28 – GELADO DE LEITE

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

29 – IOGURTE

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

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

Valor nutritivo médio por 100g:

- Valor energético: 66Kcal
- Proteínas: 3,6g
- Hidratos de Carbono: 9,6g
- Gordura: 1,5g
- Cálcio: 152mg

30 - PÃO DE MISTURA

Aproximadamente 25g a unidade.

Deve possuir a seguinte composição:

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