



CADERNO DE ENCARGOS

**PROCEDIMENTO N.º 54/2022 – FORNECIMENTO CONTINUADO DE REFEIÇÕES ESCOLARES
PARA A EB1 E JI DE MAÇÃO – ANO LETIVO 2022/2023**



ÍNDICE

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS	3
Cláusula 1. ^a - Objeto do concurso.....	3
Cláusula 2. ^a – Local do fornecimento	3
Cláusula 3. ^a - Prazo do contrato	3
Cláusula 4. ^a - Preço base do procedimento	3
Cláusula 5. ^a - Projeção Plurianual.....	4
Cláusula 6. ^a - Preço contratual.....	4
Cláusula 7. ^a - Condições de pagamento.....	4
Cláusula 8. ^a - Obrigações principais do adjudicatário	5
Cláusula 9. ^a - Obrigações da entidade adjudicante	6
Cláusula 10. ^a - Conformidade e operacionalidade dos bens.....	6
Cláusula 11. ^a - Aceitação da minuta do contrato.....	6
Cláusula 12. ^a - Reclamação da minuta do contrato.....	7
Cláusula 13. ^a - Celebração do contrato	7
Cláusula 14. ^a - Não outorga do contrato.....	7
Cláusula 15. ^a – Contrato	7
Cláusula 16. ^a - Subcontratação e cessão da posição contratual	8
Cláusula 17. ^a - Execução do contrato.....	8
Cláusula 18. ^a - Incumprimento do contrato.....	8
Cláusula 19. ^a - Alterações ao contrato.....	8
Cláusula 20. ^a - Rescisão do contrato	9
Cláusula 21. ^a - Extinção do contrato	9
Cláusula 22. ^a - Penalidades contratuais.....	9
Cláusula 23. ^a - Resolução por parte da entidade adjudicante.....	9
Cláusula 24. ^a - Resolução por parte do adjudicatário	10
Cláusula 25. ^a - Objeto do dever de sigilo.....	10
Cláusula 26. ^a - Prazo do dever de sigilo.....	10
Cláusula 27. ^a - Força maior	11
Cláusula 28. ^a – Seguros	11
Cláusula 29. ^a - Foro competente	11
Cláusula 30. ^a - Comunicações e notificações	12
Cláusula 31. ^a - Deveres de Informação	12
Cláusula 32. ^a - Contagem dos prazos	12
Cláusula 33. ^a - Gestor do Contrato	12
Cláusula 34. ^a – Omissões	12
Cláusula 35. ^a - Legislação Aplicável	12
PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS	13
Cláusula 36. ^a – Especificações do objeto do fornecimento	13
Cláusula 37. ^a – Ementas/Capitações das Refeições	13
Cláusula 38. ^a – Controlo	14



PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Cláusula 1.ª - Objeto do concurso

1. O presente caderno de encargos define as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o **Fornecimento continuado de refeições escolares para a EB1 e JI de Mação – Ano letivo 2022/2023**.
2. O tipo de procedimento a adotar é o **Concurso Público**, ao abrigo da alínea a) do nº 1 do artigo 20.º do Código dos Contratos Público doravante designado de CCP.

Cláusula 2.ª – Local do fornecimento

1. O objeto do contrato abrange os serviços de confeção e transporte de refeições para o refeitório do Jardim de Infância e da Escola Básica do 1º Ciclo do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, na localidade de Mação.
2. Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega e com a respetiva instalação são da responsabilidade do adjudicatário.

Cláusula 3.ª - Prazo do contrato

1. Independentemente da data de outorga do contrato, o presente contrato produzirá efeitos no primeiro dia do ano letivo 2022/2023.
2. O presente contrato terá a duração de um ano letivo, nos termos do calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino.
3. O fornecedor obriga-se a cumprir com todas as prestações que compõe o fornecimento objeto deste procedimento, desde o primeiro dia de aulas, (o que será indicado ao adjudicatário com a antecedência necessária), até ao final do ano letivo 2022/2023, conforme calendarização do Ministério da Educação, mantendo-se até ao final as condições contratadas.
4. O contrato mantém-se em vigor até à conclusão do fornecimento em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei.
5. O presente fornecimento será efetuado todos os dias úteis durante os períodos letivos, e sempre que os estabelecimentos de ensino estejam em funcionamento e a Câmara Municipal assim o entenda.
6. Fora dos períodos letivos normais e até ao final do mês de julho, o fornecimento deverá ser garantido nos mesmos termos do presente caderno de encargos.

Cláusula 4.ª - Preço base do procedimento

1. O preço base para este procedimento é de **€ 95.700,00 (noventa e cinco mil e setecentos euros)**, acrescidos de IVA à taxa legal em vigor.
2. Para os efeitos identificados no número anterior, o preço base é o valor máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela prestação do serviço que constitui o objeto do contrato, durante o seu período de vigência.



Cláusula 5.ª - Projeção Plurianual

a) **Estima-se para o ano de 2022:** um valor de € 20.100,00 (vinte mil e cem euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor para a **EB1 de Mação** e um valor de € 13.400,00 € (treze mil e quatrocentos euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor para o **JI de Mação**;

a) **Estima-se para o ano de 2023:** um valor de € 34.800,00 (trinta e quatro mil e oitocentos euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor para a **EB1 de Mação** e um valor de € 27.400,00 € (vinte e sete mil e quatrocentos euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor para o **JI de Mação**;

A presente projeção plurianual é apenas uma previsão, podendo o seu valor e/ou a rubrica cabimentada serem alterados caso se verifique essa necessidade, nunca excedendo o valor base adjudicado.

Cláusula 6.ª - Preço contratual

1. Pelo fornecimento objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
2. O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo todas as despesas com o pessoal do fornecedor, nomeadamente, salários, contribuições obrigatórias para a Segurança Social, seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários e todas as outras despesas sociais obrigatórias, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
3. O fornecedor não poderá imputar à entidade adjudicante custos por refeições estimadas e não fornecidas.

Cláusula 7.ª - Condições de pagamento

1. A quantia devida pelo Município de Mação, nos termos da cláusula anterior deverá ser paga após a validação da respetiva fatura, a qual só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva, as quais deverão ser remetidas aos serviços da entidade adjudicante, nos primeiros cinco dias úteis de cada mês, correspondendo ao fornecimento do mês anterior, não havendo lugar a revisão de preços, no prazo máximo de sessenta dias.
2. Para efeitos do número anterior, a obrigação considera-se vencida com a entrega e aceitação dos bens objeto do contrato.
3. As faturas deverão ser devidamente discriminadas por ciclo de ensino e número de refeições efetivamente entregues durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar.
4. O pagamento far-se-á no prazo de **60 (sessenta dias)** a contar da data de validação da fatura por parte da entidade adjudicante.
5. Em caso de discordância por parte do Município de Mação quanto aos valores indicados na fatura, deve este comunicar ao prestador dos serviços, os respetivos fundamentos, ficando o mesmo obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de uma fatura corrigida.



6. Sempre que ocorra o previsto no n.º 5 do presente, o prazo indicado no n.º 3 não produz efeitos até aos esclarecimentos necessários ou emissão de nova fatura.
7. Desde que devidamente emitida e obrigando o disposto no n.º 1, a fatura é paga através do meio de pagamento que o Município de Mação considerar conveniente.
8. **Não são permitidos adiantamentos aos serviços a prestar.**

Cláusula 8.ª - Obrigações principais do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o fornecedor as seguintes obrigações principais:

- a. Obrigação de proceder ao serviço de confeção e transporte de refeições para o refeitório do Jardim de Infância e da Escola Básica do 1º Ciclo do Agrupamento de Escolas Verde Horizonte, na localidade de Mação durante o ano letivo de 2022/2023, em boas condições Higiéno-sanitárias e sob total responsabilidade do fornecedor;
- b. Obrigação de apresentar à entidade adjudicante, para aprovação, até ao dia 10 do mês anterior ao do fornecimento das refeições, as ementas que vão ser servidas;
- c. Caso a ementa apresentada não seja validada pela entidade adjudicante o mesmo procederá às alterações que achar necessárias/adequadas e que respeitem o caderno de encargos, sendo a mesma devolvida a fim de ser aplicada pelo fornecedor;
- d. Obrigação de efetuar os serviços objeto do presente concurso em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como no CCP e restante legislação aplicável e regulamentos em vigor, que se relacionem com os serviços a prestar (quer no respeitante, nomeadamente, à produção, indústria, comercialização e transporte), incluindo no que seja aplicável ao fornecimento, as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;
- e. Executar o fornecimento com observância das normas vigentes e aquelas que se relacionem com o fornecimento em causa, e com absoluta subordinação aos princípios da ética profissional, isenção, independência, zelo e competência;
- f. Obrigação de se responsabilizar pela qualidade e condições higieno-sanitárias das refeições a fornecer, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos no caso, nomeadamente, de intoxicação alimentar;
- g. Obrigação de proceder ao fornecimento das refeições todos os dias úteis, depois das 11:30 horas e até às 11:45 horas, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para férias dos alunos, avaliações ou outras, conforme estabelecer o calendário escolar, aprovado pelo Ministério da Educação e/ou o Plano de Atividades do Estabelecimento de Ensino conforme indicação dada até cinco dias antes do início do ano letivo;
- h. Cumprir todas as condições fixadas para o fornecimento;



- i. Sujeitar-se à ação fiscalizadora da Câmara Municipal de Mação e ou de outros organismos oficiais competentes, sendo responsável por todas as infrações verificadas, em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- j. Prestar as informações que forem solicitadas pela Câmara Municipal de Mação;
- k. Comunicar à Câmara Municipal de Mação, no prazo de dez dias após a respetiva verificação, qualquer circunstância que possa condicionar o regular desenvolvimento do fornecimento contratado;
- l. Indicar o ou os técnicos a quem, em qualquer momento, poderão ser solicitados esclarecimentos.

2 - Os horários referidos no número anterior, poderão sofrer alterações decorrentes de orientações do Ministério da Educação e/ou de alterações identificadas pelo Agrupamento de Escolas Verde Horizonte devidamente identificadas pela Câmara Municipal de Mação.

3 - O fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à boa execução do fornecimento, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

Cláusula 9.ª - Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Interagir com profissionalismo, fornecendo todas as informações necessárias à entrega dos bens contratados ou que lhe sejam solicitadas, no prazo máximo indicado pelo adjudicatário;
- b) Nomear um gestor de contrato;
- c) Facilitar a colaboração dos seus trabalhadores;
- d) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

Cláusula 10.ª - Conformidade e operacionalidade dos bens

- 1. O adjudicatário obriga-se a entregar ao contraente público os bens objeto do contrato com as características, especificações e requisitos técnicos previstos nas cláusulas técnicas anexas ao presente caderno de encargos, que dele faz parte integrante.
- 2. Os bens objeto do contrato devem ser entregues em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam.
- 3. É aplicável, com as necessárias adaptações, o disposto na lei que disciplina os aspetos relativos à venda de bens de consumo e das garantias a ela relativas, no que respeita à conformidade dos bens.
- 4. O adjudicatário é responsável perante o Município de Mação por qualquer defeito ou discrepância dos bens objeto do contrato que existam no momento em que os bens lhe são entregues.

Cláusula 11.ª - Aceitação da minuta do contrato

- 1. A minuta do contrato a celebrar deverá ser notificada ao adjudicatário em simultâneo com a decisão de adjudicação.
- 2. A minuta considera-se aceite pelo adjudicatário quando haja aceitação expressa ou quando não haja reclamação nos cinco dias úteis subsequentes à respetiva notificação.



3. Os ajustamentos propostos que tenham sido recusados pelo adjudicatário não fazem parte do contrato.

Cláusula 12.ª - Reclamação da minuta do contrato

1. Serão admissíveis reclamações contra a minuta do contrato quando dela constem obrigações não contidas na proposta ou nos documentos que serviram de base ao concurso.
2. Em caso de reclamação, o órgão competente que aprovou a minuta do contrato comunicará ao adjudicatário, no prazo de dez dias úteis, o que houver decidido sobre a mesma, equivalendo o silêncio à rejeição da reclamação.

Cláusula 13.ª - Celebração do contrato

1. A outorga do contrato deverá ter lugar no prazo de trinta dias úteis contados da data da aceitação da minuta ou, consoante o caso, do conhecimento sobre a decisão da reclamação contra aquela, sem prejuízo do previsto no n.º 1 do artigo 104.º do CCP, mas nunca antes de:
 - a) Apresentados todos os documentos de habilitação exigidos;
 - b) Confirmados os pressupostos, se for o caso, previstos no artigo 77.º do CCP.
2. A entidade pública contratante comunicará ao adjudicatário, com a antecedência mínima de cinco dias úteis, a data, hora e local em que ocorrerá a outorga do contrato, podendo o mesmo ser assinado eletronicamente através de assinatura eletrónica qualificada do adjudicatário e da entidade adjudicante, caso seja essa a opção do Presidente da Câmara Municipal de Mação.

Cláusula 14.ª - Não outorga do contrato

1. A adjudicação caduca se, por facto que lhe seja imputável, o adjudicatário não comparecer no dia, hora e local fixado para a outorga do contrato, ou não assinar eletronicamente no prazo fixado, bem como, no caso de o adjudicatário ser um agrupamento, se os seus membros não se tiverem associados nos termos previstos no n.º 4 do artigo 54.º do CCP.
2. Nos casos previstos no número anterior, o Presidente da Câmara Municipal de Mação deve adjudicar a proposta ordenada em lugar subsequente.

Cláusula 15.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 suprimimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário;
 - f) Outras peças do concurso.



3. Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual 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 CCP e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 16.ª - Subcontratação e cessão da posição contratual

O adjudicatário não poderá subcontratar nem ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos ou obrigações decorrentes do contrato sem autorização por parte do Município de Mação.

Cláusula 17.ª - Execução do contrato

1. As situações constituídas entre as partes devem ser exercidas e cumpridas de boa-fé e em conformidade com os ditames do interesse público, nos termos da lei.
2. Sem prejuízo do disposto em matéria de cessão da posição contratual e de subcontratação, incumbe ao adjudicatário a exata e pontual execução das prestações contratuais, em cumprimento do convencionado, não podendo este transmitir a terceiros as responsabilidades assumidas perante a entidade adjudicante.
3. As partes estão vinculadas pelo dever de colaboração mútua, designadamente no tocante à prestação recíproca de informações necessárias à boa execução do contrato.
4. O adjudicatário deve prestar à entidade adjudicante todas as informações que este lhe solicitar e que sejam necessárias à fiscalização do modo de execução do contrato, devendo esta, por sua vez, satisfazer os pedidos de informação formulados por aquele.

Cláusula 18.ª - Incumprimento do contrato

1. No caso de o adjudicatário não cumprir de forma exata e pontual as obrigações contratuais ou parte delas por facto que lhe seja imputável, deve a entidade adjudicante notificá-lo para cumprir dentro de um prazo razoável, salvo quando o cumprimento se tenha tornado impossível ou a entidade adjudicante tenha perdido o interesse na prestação.
2. Mantendo-se a situação de incumprimento após o decurso do prazo referido no número anterior, a entidade adjudicante pode optar pela efetivação das prestações de natureza fungível em falta, diretamente ou por intermédio de terceiro, ou resolver o contrato com fundamento em incumprimento definitivo, nos termos previstos no CCP.

Cláusula 19.ª - Alterações ao contrato

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



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

Cláusula 20.ª - Rescisão do contrato

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

Cláusula 21.ª - Extinção do contrato

1. São causas de extinção do contrato, nos termos e casos previstos no CCP:
 - a) O incumprimento, a impossibilidade definitiva e todas as demais causas de extinção das obrigações reconhecidas pela lei civil;
 - b) A revogação por acordo entre as partes;
 - c) A resolução por iniciativa do adjudicatário, bem como da entidade adjudicatária, designadamente a título sancionatório ou por razões de interesse público.
2. Para efeitos do disposto no número anterior, considera-se incumprimento definitivo quando houver atraso na entrega dos bens/prestação dos serviços ou falta de reposição de bom funcionamento por período superior a 30 dias úteis.

Cláusula 22.ª - Penalidades contratuais

1. Pelo incumprimento de obrigações emergentes do contrato, nomeadamente recusa de efetuar um fornecimento, atraso nas entregas das refeições ou fornecimento de refeições que demonstrem deficiências em termos de quantidade e/ou qualidade, deverá a Câmara Municipal de Mação exigir ao fornecedor o pagamento de uma pena pecuniária a definir nos termos dos números seguintes.
2. No caso de incumprimento dos prazos fixados no contrato, por causa imputável ao fornecedor, poderá ser aplicada uma multa diária de 1 ‰ do preço contratual, cujo valor será deduzido nos pagamentos parciais a efetuar.
3. No caso de se detetarem anomalias no fornecimento prestado, nomeadamente quanto às quantidades, a entidade adjudicante poderá aplicar uma penalidade correspondente ao valor das refeições servidas no dia em causa.
4. No caso de se detetarem resultados não aceitáveis no que respeite à qualidade, através de análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados, a amostras de alimentos retirados diretamente dos recipientes de transporte das refeições, **palamenta** e utensílios, poderá ser aplicada uma multa que pode ir até ao limite correspondente ao valor total das refeições servidas no mês anterior e na escola em causa.

Cláusula 23.ª - Resolução por parte da entidade adjudicante

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a Câmara Municipal de Mação pode resolver o contrato, a título sancionatório no caso do fornecedor e ou aqueles que em seu nome executam o fornecimento, violarem de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhes incumbem, designadamente nos seguintes casos:



- a) Utilização abusiva ou acentuada deterioração do equipamento, material e ou instalações colocados à sua disposição;
 - b) Prática de atos com dolo ou negligência que prejudiquem ou afetem a qualidade do fornecimento, bem como o normal funcionamento dos estabelecimentos de ensino;
 - c) Demonstrar perfil ou postura inadequadas ao exercício do fornecimento;
 - d) Não cumprimento integral das condições e obrigações deste caderno de encargos.
- 2.A entidade adjudicante pode resolver o contrato quando ocorra qualquer circunstância que leve à perda da confiança entre si e o adjudicatário.
3. Nos casos previstos no número anterior, a Câmara Municipal de Mação não está obrigada ao pagamento de qualquer indemnização.

Cláusula 24.ª - Resolução por parte do adjudicatário

1. Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o adjudicatário pode resolver o contrato quando:
 - a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de três meses ou o montante em dívida exceda 25% do preço contratual, excluindo juros;
2. O direito de resolução é exercido por via judicial, nos termos da **Cláusula 29.ª - Foro Competente.**
3. Nos casos previstos na alínea a) do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Mação, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo adjudicatário, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato, com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos.

Cláusula 25.ª - Objeto do dever de sigilo

1. O adjudicatário deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Mação, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do procedimento.
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 procedimento.
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 adjudicatário 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 26.ª - Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo mantém-se em vigor até ao termo do prazo 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.



Cláusula 27.ª - Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, 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 do início da obrigação decorrente do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.
2. Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, 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 adjudicatário, na parte em que intervenham;
 - b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário 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 adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
 - e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário 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 adjudicatário 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 devendo de seguida formalizar, por escrito, essa comunicação.
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 28.ª – Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos seguros a que esteja obrigado por lei, incluindo seguros de acidentes de trabalho ou outros que se revelem necessários no fornecimento dos bens objeto do contrato.
2. O Município de Mação pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo cinco dias.

Cláusula 29.ª - Foro competente

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



Cláusula 30.ª - Comunicações e notificações

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

Cláusula 31.ª - Deveres de Informação

1. Cada uma das partes deve informar de imediato a cocontratante de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com a boa-fé.
2. Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações, bem como do tempo e/ou da medida em que previsivelmente será afetada a execução do contrato.

Cláusula 32.ª - Contagem dos prazos

Os prazos previstos no presente caderno de encargos contam-se de acordo com o previsto no CCP e Código do Procedimento Administrativo.

Cláusula 33.ª - Gestor do Contrato

O contraente público deve designar um gestor do contrato nos termos do artigo 290.º – A, com a função de acompanhar permanentemente a execução do respetivo contrato. A identificação do gestor do contrato constitui parte integrante do contrato a celebrar conforme disposto na alínea i) do artigo 96º do CCP.

Cláusula 34.ª – Omissões

Em tudo o que o presente Caderno de Encargos for omissos será decidido pela entidade competente para autorizar a despesa, ou de acordo com o regulamento na legislação em vigor.

Cláusula 35.ª - Legislação Aplicável

A tudo o que não esteja especialmente previsto no presente caderno de encargos aplica-se o regime previsto no CCP, com a redação atual e demais legislação aplicável.



PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 36.^a – Especificações do objeto do fornecimento

1. O presente concurso tem por objeto o fornecimento continuado de refeições escolares durante o ano letivo de 2022/2023, tendo em consideração os seguintes elementos:

- A média diária, previsível, de refeições a servir é considerada como sendo de **200 (duzentas) refeições**, de acordo com o seguinte apuramento:
EB1 – 120 alunos
Jl – 80 alunos
- A quantidade previsível anual de refeições a adquirir é de **38.280 (trinta e oito mil duzentas e oitenta) refeições**, resultando do número médio de refeições diárias que se prevê que sejam servidas multiplicado pelo número de dias, com fornecimento efetivo de refeições para o ano letivo de 2022/2023, de acordo com a previsão de **183 (cento e oitenta e três) dias** para a **EB1** e **204 (duzentos e quatro) dias** para o **Jardim de Infância**;
- O número diário de refeições é o apurado mediante listagem efetuada pela entidade fornecedora, cruzando-se essa informação com listagens entregues pelas Professoras e Educadoras da Escola EB e Jardim de Infância;

Cláusula 37.^a – Ementas/Capitações das Refeições

1. As refeições objeto do concurso deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade e de acordo com as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar, previamente, pela entidade adjudicante, com a devida antecedência, não sendo permitidas refeições pré-confeccionadas. Devem ser observadas as capitações constantes do Anexo I – Capitações dos Alimentos e do Anexo II – Lista dos Alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos no caso das ementas normais e as capitações a apresentar pelo técnico habilitado no caso da ementa vegetariana.

2. As ementas normais e vegetarianas a utilizar nas primeiras 4 (quatro) semanas de funcionamento serão as apresentadas a concurso. As ementas devem respeitar o referido na presente cláusula.

3. A composição, obrigatória, da ementa diária normal é a seguinte:

- **1 Sopa** de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida a canja e a sopa de peixe, desde que respeite as capitações;
- **1 Prato de carne ou de peixe**, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos e/ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas, possíveis de serem servidas e temperadas a gosto do utente;



- **1 Pão**, de “mistura”, de acordo com o Anexo II – Lista dos Alimentos Autorizados deste Caderno de Encargos;
- **Sobremesa**, constituída diariamente por fruta variada da época em, pelo menos, 2 (duas) variedades e iogurte de aromas. Simultaneamente, pode ainda haver doce caseiro/gelatina/gelado de leite ou fruta cozida ou assada, até (2) duas vezes por semana;
- **Água** (única bebida permitida), sem gás.

3.1 Em caso algum será aceite pela entidade adjudicante o não cumprimento rigoroso e escrupuloso das condições referidas nos números anteriores.

3.2 Na elaboração das ementas devem ser tomados em consideração os seguintes aspetos:

- A ementa deverá ser constituída diariamente por um prato de carne ou de peixe, sendo o seu fornecimento alternado;
- A ementa pode incluir fritos apenas uma vez por semana;
- Quando, devidamente justificadas por prescrição médica, podem ser servidas dietas, desde que impliquem apenas alteração do método de confeção, mantendo-se a matéria-prima da ementa do dia;
- As ementas semanais, devidamente aprovadas, deverão ser afixadas em lugares bem visíveis para os alunos, sendo escritas em linguagem que permita a sua boa compreensão pelos alunos.
- 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”;
- Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados, não podem ser utilizados na composição da ementa.

4. A composição, obrigatória, da ementa diária vegetariana rege-se pelo disposto na Lei n.º 11/2017 de 17 de abril e terá de ser programada sob a orientação de técnicos habilitados que deverão garantir a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável, devendo o concorrente apresentar captações, fichas técnicas e ementas para 4 (quatro) semanas.

Cláusula 38.ª – Controlo

1. O fornecedor 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 (guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), aos representantes da entidade adjudicante, sem esquecer os serviços com competência específica.



2. A entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entenda, tomar amostras e mandar proceder a análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais.

ANEXO I

CAPITAÇÕES DOS ALIMENTOS

TABELA 1 – FRUTAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (peso bruto)	OBSERVAÇÕES
Alperce/ Damasco	100g (2 unidades)	
Ameixa	120g (2 unidades)	
Ananás/ Abacaxi	85g (1/2 rodela)	
Banana	75g (1/2 unidade)	
Cereja	120g (1 copo)	
Clementina	80g (1 unidade)	
Dióspiro	130g (1/2 unidade)	
Figo	60g (1 unidade)	
Framboesas	120g (1 copo)	
Kiwi	80g (1 unidade)	
Laranja	80g (1/2 unidade)	
Maçã	80g (1 unidade)	
Manga	110g (1/4 unidade)	
Melancia	125g (1 fatia)	
Melão	90g (1 fatia)	
Meloa	150g (1/4 meloa)	
Morango	120g (1 copo)	
Nêspera	120g (2 unidades)	
Papaia	150g (1/4 unidade)	
Pera	80g (1 unidade)	
Pêssego/ Nectarina	80g (1 unidade)	
Romã	105g (1/2 unidade)	
Tangerina	80g (1 unidade)	
Uva de mesa	120g (1 copo)	

- Os frutos constantes nesta tabela deverão respeitar as “Normas de Qualidade” definidas pelo Regulamento (CEE) nº. 1035/72 de 18 de maio e Regulamentos de Normas de Qualidade, bem como obedecer às diversas disposições da Categoria II, para os frutos assinalados com *.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (peso bruto)	OBSERVAÇÕES
ABÓBORA		
- Guarnição mista	70 g	
- Sopa (base)	60 g	
- Sopa (não base)	40g	
AGRIÃO		
- Salada mista	50g	
- Sopa (não base)	40g	
ALFACE		
- Salada mista	50g	
- Sopa (base)	60g	
- Sopa (não base)	30g	



AIPO		
- Salada mista	25g	
- Sopa (não base)	40g	
ALCACHOFA		
- Guarnição mista	100g	
ALHO	1,5g	
ALHO-FRANCÊS		
- Guarnição mista	80g	
- Sopa (base)	80g	
- Sopa (não base)	60g	
BERINGELA		
- Guarnição mista	80g	
- Sopa (não base)	100g	
BETERRABA		
- Salada mista	120g	
Sopa (base)	100g	
BRÓCOLOS		
- Guarnição mista	60g	
- Salada mista	45g	
- Sopa (não base)	60g	
CALDO VERDE		
- Migas	100g	
- Sopa (não base)	100g	
CEBOLA		
- Refogado/ estrugido	20g	
- Estufados/ assados	25g	
- Tempero	10g	
- Ceboladas	50g	
- Sopa (não base)	40g	
CENOURA		
- Arroz	40g	
- Guarnição mista	50g	
- Jardineira/ estufados	50g	
- Salada mista	40g	
- Salada russa	60g	
- Sopa (base)	100g	
- Sopa (não base)	60g	
CHALOTA		
- Estufados/ assados	25g	
COGUMELOS		
- Guarnição mista	60g	
- Sopa (não base)	60g	
COUVE DE BRUXELAS		
- Guarnição mista	75g	
COUVE-FLOR		
- Guarnição mista	60g	
- Salada mista	45g	
- Sopa (não base)	60g	
COUVE BRANCA		
- Guarnição mista	80g	
- Sopa (não base)	80g	
COUVE CORAÇÃO		
- Guarnição mista	60g	
- Sopa (não base)	70g	
COUVE GALEGA		
- Guarnição mista	100g	
- Sopa (não base)	100g	



COUVE LOMBARDA		
- Guarnição mista	70g	
- Arroz	70g	
- Sopa (base)	60g	
COUVE DE SABOIA		
- Guarnição mista	80g	
- Sopa (não base)	80g	
COUVE PORTUGUESA		
- Guarnição mista	80g	
- Sopa (não base)	80g	
COUVE ROXA		
- Salada mista	70g	
- Sopa (não base)	70g	
CURGETE		
- Guarnição mista	70g	
- Sopa (base)	60g	
- Sopa (não base)	40g	
ENDÍVIA		
- Salada mista	100g	
- Sopa (base)	60g	
ERVILHAS DE QUEBRAR		
- Guarnição mista	70g	
- Sopa (não base)	60g	
ESPARGOS		
- Guarnição mista	70g	
- Sopa (não base)	50g	
ESPINAFRE		
- Guarnição mista	100g	
- Esparregado	140g	
- Sopa (não base)	60g	
FEIJÃO-VERDE		
- Guarnição mista	50g	
- Jardineira	60g	
- Sopa (não base)	40g	
GRELOS DE COUVE		
- Arroz	60g	
- Guarnição base	100g	
- Sopa (não base)	80g	
GRELOS DE NABO		
- Arroz	80g	
- Guarnição base	120g	
- Sopa (não base)	100g	
NABO (CABEÇA):		
- Guarnição mista	40g	
- Salada mista	40g	
- Sopa (não base)	80g	
PASTINACA		
- Guarnição mista	50g	
- Sopa (não base)	60g	
PEPINO		
- Salada mista	30g	
- Sopa (não base)	80g	
PIMENTO		
- Arroz	20g	
- Caldeirada	20g	
- Salada mista	30g	



- Sopa (não base)	60g	
QUIABO		
- Salada mista	70g	
- Sopa (não base)	40g	
RÁBANO		
- Guarnição mista	40g	
- Salada mista	40g	
- Sopa (não base)	80g	
RABANETE		
- Salada mista	50g	
- Sopa (não base)	150g	
REBENTOS DE BAMBU		
- Guarnição mista	70g	
- Sopa (não base)	80g	
REBENTOS DE SOJA		
- Guarnição mista	30g	
- Salada mista	30g	
- Sopa (não base)	30g	
RÚCULA		
- Salada mista	50g	
- Sopa (não base)	60g	
TOMATE		
- Arroz	35g	
- Estufados	25g	
- Caldeirada	50g	
- Salada mista	30g	
- Sopa (base)	50g	
- Sopa (não base)	30g	

(Capitação em bruto e crú)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações



TABELA 3 – CEREAIS, DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ARROZ		
- Guarnição base	40g	
- Guarnição, leg/ hortícolas	30g	
Sopa	5g	
Doce	20g	
AVEIA (FLOCOS)		
- Guarnição base	20g	
- Sopa	8g	
BATATA		
- Assar, cozer, fritar	100g	
- Jardineira, caldeirada	80g	
- Puré	100g	
- Salada russa	80g	
- Sopa	40g	
- Sopa (desidratada)	8g	
BATATA DOCE		
- Cozer	100g	
- Sopa (não base)	40g	
CASTANHA (S/ CASCA)	40g	
CENTEIO (FLOCOS)		
- Guarnição base	15g	
- Sopa	8g	
CEVADA (FLOCOS)		
- Guarnição	20g	
- Sopa	8g	
CEVADINHA		(Capitação em bruto e cru)
- Guarnição base	15g	- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Sopa	8g	
INHAME		
- Guarnição base	100g	
- Sopa	35g	
MANDIOCA		
- Guarnição base	80g	
- Sopa	25g	
MASSAS		
- Guarnição base	30g	
- Guarnição mista	15g	
- Canelones	2 “tubos”	
- Lasanha	2 placas (em média)	
- Sopa com hortaliça	10g	
MILLET		
- Guarnição base	15g	
- Sopa	8g	
MILHO DOCE		
- Guarnição mista	25h	
- Salada mista	35g	
QUINOA		
- Guarnição base	30g	
- Sopa	8g	
PÃO DE MISTURA/ BROA		
- Ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc	40g	



TABELA 4 - LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
CHÍCHARO		
- Arroz	25g	
- Guarnição base	70g	
- Sopa (base)	30g	
- Sopa (não base)	20g	
ERVILHAS		
- Arroz	30g	
- Guarnição base	75g	
- Guarnição leg/hortícolas	40g	
- Jardineira	40g	
- Salada russa	40g	
- Sopa (base)	30g	
- Sopa (não base)	20g	
FAVAS		
- Guarnição base	75g	
- Sopa (base)	30g	
- Sopa (não base)	20g	
FEIJÃO SECO		
- Arroz	5g	
- Guarnição base	30g	
- Sopa (base)	10g	
- Sopa (não base)	5g	
GRÃO DE BICO SECO		
- Guarnição base	30g	
- Sopa (base)	10g	
- Sopa (não base)	5g	
LENTILHA SECA		
- Guarnição base	20g	
- Sopa (base)	10g	
- Sopa (não base)	5g	
SOJA GRANULADA		
- Guarnição base	30g	
SEITAN		
- Guarnição base	30g	
TOFU		
- Guarnição base	130g	

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações



TABELA 5 – LEGUMINOSAS (OPÇÃO VEGETARIANA)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
ERVILHA EM GRÃO	160g	(Capitação em bruto e cru)
- Crua ou ultracongelada		
FAVA EM GRÃO	160g	
- Crua ou ultracongelada		
- Seca	50g	
FEIJÃO EM GRÃO	160g	
- Cru		
- Seco	70g	
GRÃO DE BICO SECO	50g	
LENTILHA SECA	50g	
SOJA (GRAN. SECA)	50g	
SEITAN	50g	
TOFU	140g	

TABELA 6 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Pescado preparado	60g	1 barrita 3 unidades Mínimo 3 espécies
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	105g	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	130g	
Peixe à posta	120g	
Peixe em filete/lombo	100g	
Moluscos e cefalópodes preparados	60g	
Chocos	140	
Lulas	130g	
- Estufado, caldeirada	45g	
- Arroz à valenciana		
Polvo	150g	
- Assar, filetes	130g	
- Arroz	80g	
Potas	60g	
Bivalves preparados		
Amêijoas	150g	
- Com casca	60g	
- Sem casca		
Berbigão	280g	
- Com casca	40g	
- Sem casca	50g	
Mexilhão (miolo)	60g	
Camarão (miolo)	90g	
Atum em conserva	75g	
Barras de pescada		
Bacalhau	60g	
- Salgado seco	100g	
- Demolhado	50g	
- Migas (salgado seco)	60g	
- Migas (ultracongelado)	100g	
- Pastéis, pataniscas	120g	
Mistura para caldeirada		



(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter perdas superiores a 20%.

TABELA 7 - CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
BORREGO		
- Em costeleta	150g	
- Perna	150g	
CABRITO		
- Peito	140g	
- Perna	140g	
CARNEIRO		
- Em costeleta	90g	
- Pá	70g	
- Peito gordo	75g	
- Perna gorda	70g	
- Perna magra	85g	
COELHO		
- Sem cabeça	130g	
FRANGO		
- Inteiro com pele	140g	
- Inteiro sem pele	130g	
- Em bife	90g	
- Perna/ coxa	125g	
- Peito	90g	
PATO		
- Com pele	150g	
- Sem pele	140g	
PERU		
- Inteiro com pele	120g	
- Em bife	90g	
- Perna/ coxa	120g	
- Peito	80g	
PORCO		
- Em costeletas	120g	
- Em entrecosto	130g	
- Em entremeada	110g	
- Lombo	90g	
- Perna	100g	
VACA/VITELA		
- Lombo, pá	90g	
- Ganso	95g	
- Cachaço	95g	
- Alcatra	95	
- Acém	115g	
- Aba, ros bife	95g	
- Em costeleta	110g	
- Lombo	95g	
- Peito	110g	
- Bife	95g	
- Para cozido à portuguesa:		
a) porco	50g	
b) vaca	50g	
- Para feijoada, rancho:		



a) Porco	40g	3 unidades de 30g 1 unidade de 80g 2 unidades de 30g 2 unidades de 30g ½ unidade
b) Vaca	40g	
ALMÔNDegas	90g	
HAMBÚRGUERES	80g	
CROQUETES	60g	
RISSÓIS	60g	
CARNE DESFIADA	125g	
CARNE PICADA	90g	
ALHEIRA	100g	
BACON	8g	
CHOURIÇO DE CARNE	10g	
FARINHEIRA	10g	
PRESUNTO	10g	

TABELA 8 - OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Ovo em natureza, inteiro	63g	1 ovo, classe M
Ovo pasteurizado cozido	65g	
Ovo pasteurizado inteiro	65ml	
(líquido, gema + clara)		

TABELA 9 – GORDURAS E ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
AZEITE		
- Sopa	1ml	
- Prato	5ml	
ÓLEO VEGETAL	5ml	
NATAS	15ml	

TABELA 10 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Alecrim	0,1g	
Cebolinha	1g	
Coentros	1,1g	
Estragão	0,1g	
Funcho	1,1g	
Hortelã	1,3g	
Louro	0,1g	
Manjeriço	0,1g	
Orégãos	0,1g	
Salsa	1,3g	
Salva	0,1g	
Segurelha	0,1g	
Tomilho	0,1g	
Açafrão	0,1g	
Baunilha	0,1g	
Canela	0,1g	



Caril	0,1g	
Colorau	0,1g	
Cominhos	0,1g	
Cravinho	0,1g	
Gengibre	0,8g	
Noz-moscada	0,1g	
Pimenta	0,1g	
Pimentão-doce	0,1g	
Vinagre	1ml	
Limão	10g	
Algas marinhas	1g	

(Capitação em bruto e cru)

- Nos produtos congelados considerar uma margem de mais 10% nas Capitações
- Depois de cozinhados, os produtos não podem ter percas superiores a 20%.

TABELA 11 – SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
SOPA	≤0,1g	
PRATO		
- Conduto e guarnição	≤0,1g	
- Hortícolas	-	

TABELA 12 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
SOPA		
- Em natureza	≤4g	
- Desidratada	≤0,1g	
PRATO		
- Conduto		
a) Em natureza	≤4g	
b) Desidratada	≤0,1g	
- Guarnição		
a) Em natureza	≤4g	
b) Desidratada	≤0,1g	

TABELA 13 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Broa	35g	
Pão de mistura	25g	



TABELA 14 – SOBREMESAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Iogurte natural ou de aromas, sólido	125ml	
Doce de colher (ex.: leite creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75g	
Leite (para sobremesa doce)	50ml	
Açúcar (para sobremesa doce)	4g	
Queijo (ex.: omeletes)		
Queijo vegano	20g	
Bebida de soja	20g	
Leite de coco	50ml	
Azeitonas	25ml	
	6g	



ANEXO II

LISTA DOS ALIMENTOS AUTORIZADOS

1. CARNE DE VACA

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público em conformidade com o regulamento da Inspeção Sanitária dos animais de talho, das respetivas carnes e subprodutos, apresentada em meia carcaça, quartos ou peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa (sem gorduras e aponevroses).

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

- Vazia sem abas
- Alcatra (exceto ponta da alcatra)
- Pojadouro
- Rabadilha
- Acém redondo – sem cobertura

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

- Chã de fora
- Pá
- Acém comprido
- Alcatra

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

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

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

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



1.5. Carne Picada

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

Hambúrgueres

- Carne de bovino picada (70%)
- Proteínas vegetais hidratadas (25%)
- Fibras vegetais
- Pão ralado
- Sal
- Especiarias
- Aromatizante
- Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 22%.

Almôndegas

- Carne de bovino picada (60%)
- Proteínas vegetais hidratadas (23%)
- Ovo
- Tomate
- Aipo
- Cebolas
- Pão ralado
- Sal
- Condimento
- Plantas aromáticas
- Taxa de gordura inferior a 15%

Percentagem de colagénio nas proteínas de carne inferior a 25%.

1.5.2. Os pratos a seguir indicados devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor (Dec. Lei 67/98, de 18 de março):

- Croquetes
- Rissóis de carne
- Lasanha
- Canelones
- Ravioli
- Almofadinhas



1.6. No caso de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne:

1.6.1. A carne a utilizar pode ser picada na cozinha do adjudicatário, 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 de 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;
- Obrigatoriedade de apresentar o dia do abate;
- Isenção de sinais de oxidação.

1.6.2. No caso de não existirem as condições mencionadas nas alíneas a) e b) do número 1.6.1., a carne picada a utilizar terá de ser proveniente de um fornecedor licenciado e possuir as características de um produto pré-embalado e congelado, respeitando sempre os parâmetros indicados na alínea c) do número 1.6.1.

2. CARNE DE PORCO

2.1. Pernas ou pás

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

2.2. Bife de Porco

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

3. CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4. CARNE DE 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 PERÚ

5.1. Perú Inteiro

Deverá revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isento de penas, penugens ou canudos, e desprovido de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsal. 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 Perú

Correspondem aos músculos da coxa e respetivo 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 Perú

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

5.4. Espetadas de Perú

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 68% de carne de Perú, isenta de gorduras e aponevroses, 20% de toucinho, 8% de pimento verde e 4% de cebola verde.

Apresentação: unidade 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, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a 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, desprovidas de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não devem fazer parte da carcaça. Em estado refrigerado ou congelado. O peso unitário médio 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 os 80% para o tipo “extra” e 70% para o tipo “corrente”, com margens de tolerância de 5%; gordura entre 20% para o tipo “extra” e 30% para o tipo “corrente”, com margem de tolerância de 5%, devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados. Em forma de ferradura ou em “rosário”, com sinais evidentes de cura perfeita, que nunca deverá ser inferior a 72 horas.

8.2. Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade, adicionadas em 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. Paio

“Paio de lombo”, constituído exclusivamente por carnes provenientes de lombo de porco, limpo de aponevroses e da maior parte da gordura que lhe é aderente, adicionado de certos condimentos e aditivos legais.

8.4. Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.



8.5. Mortadela

Percentagem de gordura máxima visível macroscopicamente de 30%. Constituída por carne de vaca (não exceder 50% da massa total) e de porco na proporção de 75% da massa.

8.6. Fiambre

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

8.7. Salsichas

Devem ser do tipo “Frankfurt” e obedecer às características oficialmente normalizadas.

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

- a)** Designação do produto;
- b)** Tipo;
- c)** Nome do fabricante;
- d)** Local e origem do fabricante;
- e)** Data de fabrico;
- f)** Regras de conservação;
- g)** Validade.

9. OVOS

a) Ovo pasteurizado (aplicação geral) – ovo inteiro, gema e clara.

Os ovos pasteurizados devem estar armazenados a uma temperatura igual ou inferior a 3°C. Não podem permanecer nas caixas de transporte, devendo ficar bem visível o seu prazo de validade.

b) Ovo em natureza, só cozido.

Ovos de galinha categoria A e classe igual ou superior a 4.

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- Categoria;
- Classe;
- O número correspondente à semana de inspeção e classificação;
- O nome, a firma ou denominação social e domicílio do centro de inspeção e classificação;
- A marca da empresa ou marca comercial.

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



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

10. PESCADO

10.1 Tipos de apresentação

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

10.2 Conservação

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

10.3 Espécies de pescado e fins culinários

- a) Cozer: pescada (de nº3 a nº5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne, polvo, maruca, abrótea, bacalhau e lulas;
- b) Assar: pargo legítimo e mulato, corvina, cherne, salmão, mero, carapau e peixe vermelho;
- c) Grelhar: solha, pregado, peixe-espada branco, salmão, carapau, besugo, dourada, lulas, chocos e bacalhau;
- d) Fritar: solha, pregado, peixe-espada branco, carapau, pescada nº3, pescadinhas, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de rabeta;
- e) Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços 50/60 gr, com um mínimo de 5 variedades.

11. BACALHAU SECO

Do tipo crescido.

Pastéis de Bacalhau: devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

12. ATUM

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



13. ARROZ

- a) De tipo agulha;
- b) De tipo carolino – apenas para confeção de arroz doce.

14. MASSAS ALIMENTÍCIAS

Cotovelos de 1ª qualidade
Esparguete de 1ª qualidade
Massinhas

15. LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora)

15.1 Feijão

- a) Feijão branco
- b) Feijão catarino
- c) Feijão frade
- d) Feijão encarnado

15.2 Grão

15.3 Favas (frescas ou congeladas)

15.4 Lentilhas

15.5 Ervilhas (descascadas, frescas ou congeladas)

16. FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens não superiores a 1Kg.

17. BATATA

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

18. FÉCULA DE BATATA/BATATA DESIDRATADA

Em embalagens individuais não superiores a 2 Kg.

19. LEGUMES E HORTALIÇAS

Frescos ou congelados.

20. SALADAS

Nos casos de saladas cruas é obrigatória a utilização de processos de desinfeção, devendo utilizar-se, de preferência, pastilhas de desinfeção em vez da tradicional lixívia.



21. AZEITE FINO/BANHA

Acidez expressa em ácido oleico inferior a 1 grau.

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

22. ÓLEO VEGETAL REFINADO

Óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado. O número de utilizações 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.

23. SAL

Higienizado, em sacos de plástico de 1Kg.

24. TOMATE PELADO

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

25. LEITE

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

26. GELADO DE LEITE

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

27. IOGURTE

Iogurte de aromas, peso líquido 125 gr.

Valor nutritivo médio de 100 gr.

- Valor energético de 66 Kcal (280 Kj)
- Proteínas: 3,6 gr
- Hidratos de carbono: 9,6 gr
- Gordura: 1,5 gr
- Cálcio: 152 mgr

28. PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio;
- 35% de farinha 65;
- 35% de farinha 200;
- água;
- 0,4% de sal;
- levedura.