



CADERNO DE ENCARGOS



ESTARREJA
MUNICÍPIO

Município de Estarreja
www.cm-estarreja.pt

Praça Francisco Barbosa
Telefone e Fax: 234 840 600

geral@cm-estarreja.pt
aprovisionamento @cm-estarreja.pt

junho de 2022

CONCURSO PÚBLICO com publicação em JOUE

Aquisição de Bens – Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições para os Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025] –

CPub_B_002/2022

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO com publicação em JOUE – Aquisição de Bens - Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições para os Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025] – CPub_B_002/2022

ÍNDICE

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS

1. Disposições Gerais:

- 1.1. Identificação do procedimento
- 1.2. Objeto
- 1.3. Forma e documentos contratuais
- 1.4. Condições de adjudicação e de contratação
- 1.5. Gestor de contrato
- 1.6. Prazo contratual
- 1.7. Locais de execução do serviço
- 1.8. Requisitos do fornecimento
- 1.9. Número estimado de refeições e preços

2. Obrigações contratuais do fornecedor:

- 2.1. Obrigações principais do adjudicatário
- 2.2. Conformidade e operacionalidade do serviço
- 2.3. Verificação e aceitação da prestação de serviço
- 2.4. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário
- 2.5. Responsabilidade
- 2.6. Patentes, licenças e marcas registadas

3. Dever de Sigilo

- 3.1. Objeto do dever de sigilo
- 3.2. Prazo do dever de sigilo

4. Obrigações contratuais da entidade adjudicante:

- 4.1. Obrigações da entidade adjudicante
- 4.2. Preço base do procedimento
- 4.3. Preço contratual
- 4.4. Faturação
- 4.5. Condições de pagamento
- 4.6. Revisão de preços
- 4.7. Atrasos nos pagamentos

5. Fiscalização:

- 5.1. Direito de Auditoria
- 5.2. Fiscalização da Execução dos Serviços
- 5.3. Contratação de Consultadorias Externas

6. Penalidades contratuais e resolução:

- 6.1. Penalidades contratuais
- 6.2. Casos fortuitos e de força maior
- 6.3. Resolução por parte da entidade adjudicante
- 6.4. Resolução por parte do fornecedor

7. Caução e Seguros:

- 7.1. Prestação da Caução
- 7.2. Execução da Caução
- 7.3. Seguros

8. Resolução de litígios:

- 8.1. Resolução de litígios e foro competente

9. Disposições finais:

- 9.1. Subcontratação e cessão de posição contratual
- 9.2. Responsabilidade
- 9.3. Modificação do contrato
- 9.4. Dever de informação
- 9.5. Comunicações e notificações
- 9.6. Contagem de prazos na fase da formação de contratos
- 9.7. Contagem de prazos na fase de execução dos contratos
- 9.8. Regime contraordenacional
- 9.9. Legislação aplicável

PARTE II - CLAÚSULAS TÉCNICAS

- 1. Objeto**
- 2. Requisitos Técnicos da Ementa e Composição da refeição**
- 3. Execução e Distribuição de refeições escolares**
- 4. Gestão de Resíduos**
- 5. Operações de Monitorização, Verificação e Controlo**
- 6. Irregularidades**
- 7. Instalações, Equipamento e Material**
- 8. Confeção de Refeições para outros Fins e Utilização de Sobras**
- 9. Recursos Humanos**
- 10. Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho**
- 11. Formação**
- 12. Atividades de Informação/ Sensibilização da População Escolar**

ANEXOS

Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares

Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

Anexo C – Capitação de Alimentos

Anexo D – Datas Festivas

Anexo E – Componentes da Ementa

Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. Identificação do procedimento

1.1.1 Processo sob a referência CPub_B_002/2022

1.1.2 Designação: “*Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições para os Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025].*”

1.2. Objeto

1.2.1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual que tem por objeto principal o fornecimento contínuo de refeições escolares aos alunos do ensino Pré-Escolar, 1º, 2º 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja, durante 3 anos letivos: 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

1.2.2. O fornecimento das refeições desde a confeção, transporte e distribuição terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

1.2.3. Durante a vigência do contrato, o fornecimento/prestação será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior ou superior às quantidades estimadas para o período do contrato (**Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**).

1.2.4. Eventualmente, o número de refeições, assim como a modalidade do serviço de refeições, poderá ser reajustado, face às necessidades efetivas, bem como à situação de pandemia internacional e das medidas implementadas na sua prevenção, contenção, mitigação, tratamento e reposição da normalidade.

1.2.5. O número de refeições previsto no ponto 1.9 tem carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outras situações de força maior.

1.2.6. As especificações técnicas, objeto do presente contrato acresce, para além do previsto na Parte I – Clausulas Gerais, as que constam da Parte II – Condições Técnicas, do presente Caderno de Encargos (doravante designado CE).

1.2.7. A presente aquisição de bens móveis, objeto do presente procedimento, tem a referência de CPV (Classificação Estatística de Produtos por Atividade):

⇒ **15894210-6 – Refeições para as escolas.**

1.3. Forma e documentos contratuais

1.3.1 O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos, e será reduzido a escrito nos termos do ponto 11. do Programa do Procedimento.

1.3.2 O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros das omissões do CE 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 CE;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada dados pelo fornecedor;
- f) O gestor do contrato em nome das entidades adjudicantes, [*conforme o disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 96.º, conjugado com o disposto no artigo 290.º-A, ambos do CCP*];
- g) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no caderno de encargos.

1.3.3 Em caso de existirem divergências entre os vários documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

1.3.4 Em caso de divergência entre os documentos referidos em 1.3.2. 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 fornecedor, nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

1.3.5 Além dos documentos indicados no ponto 1.3.2, o fornecedor obriga-se também a respeitar, no que lhe seja aplicável, as normas europeias e portuguesas, as especificações e homologações de organismos oficiais e fabricantes ou entidades detentoras de patentes.

1.4. Condições de adjudicação e de contratação

1.4.1 Nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 79º do Código dos Contratos Públicos, a Autarquia reserva-se ao direito de não contratualizar, caso ocorra a indisponibilidade de fundos, nos termos constantes na Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro republicada pela Lei nº 22/2015, de 17 de março, complementado pelo Decreto-Lei nº 127/2012, de 21 de junho, republicado pelo Decreto-Lei nº 99/2015, de 2 junho.

1.5. Gestor do Contrato

1.5.1 Cada uma das partes obriga-se a nomear um representante responsável pelo acompanhamento da execução do contrato e que desempenhe o papel de interlocutor com a parte contrária para todos os fins associados à execução do contrato.

1.5.2 A entidade adjudicante designará um gestor do contrato (artigo 290.º-A) com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, podendo ser-lhe delegados poderes para a

adoção das medidas corretivas que se revelem adequadas, no caso de detetar desvios, defeitos, ou outras anomalias na execução do contrato, exceto em matéria de modificação e cessação do contrato.

1.5.3 A indicação do gestor do contrato, em nome da entidade adjudicante deve constar do clausulado do contrato, nos termos do disposto na alínea i), do n.º 1, do artigo 96.º do Código dos Contratos Públicos.

1.5.4 A entidade adjudicatária deverá, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da celebração do contrato, deverá informar, por escrito, à entidade adjudicante, da pessoa e respetiva categoria que, em cada escola, o representará.

1.6. Prazo de vigência e de execução contratual

1.6.1 O contrato mantém-se em vigor durante os anos letivos de 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 e decorrerá aproximadamente durante 11 (onze) meses, em cada ano letivo distribuídos pelos calendários letivos definidos pelo Ministério da educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso ou da outorga do respetivo contrato.

1.6.2 O fornecimento de refeições, objeto do presente contrato, terá início previsivelmente, a partir do primeiro dia do mês de setembro de 2022, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato, e terminará a 31 de agosto de 2025.

1.6.3 O presente contrato não produz quaisquer efeitos antes da data do visto ou declaração de conformidade, pelo Tribunal de Contas, no âmbito da respetiva fiscalização prévia, por força do disposto no n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, com a nova redação conferida pela Lei n.º 61/2011, de 7 de dezembro.

1.6.4 Durante a vigência do contrato, o adjudicatário fornecerá refeições segundo as seguintes modalidades:

- a) O adjudicatário fornecerá refeições todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas de acordo com o calendário escolar [fixado anualmente pelo Ministério de Educação, *ou seja, interrompido nas pausas letivas, fins de semana, feriados, dias de tolerância de ponto*];
- b) Tendo em conta que os Jardins-de-Infância preveem um calendário escolar mais alargado, deverá ser assegurado o fornecimento de refeições nesse período;
- c) O adjudicatário assegurará o fornecimento de refeições durante as pausas letivas e as Atividades de Animação e Apoio à Família integradas no ensino pré-escolar ou outras atividades e eventos pontuais, sempre que solicitado pelo Município.

1.6.5 O contrato mantém-se em vigor até à conclusão da prestação da globalidade dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições previstos na Parte II – Cláusulas Técnicas deste Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessão do Contrato.

1.6.6 A denúncia do contrato deve ser efetuada mediante notificação à outra parte, por carta registada com aviso de recção, com uma antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias em relação ao seu termo.

1.6.7 Sem prejuízo das normas legais imperativas relativas ao reequilíbrio financeiro, findo o prazo referido no ponto 1.6.1, e caso não tenha sido atingido o montante do preço contratual que vier a ser fixado, o contrato extingue-se sem que assista ao fornecedor dos bens o direito a qualquer indemnização pelo valor dos bens não fornecidos.

1.7. Locais de execução do serviço

1.7.1 O fornecimento das refeições, objeto do presente contrato, será prestado nas instalações de cada um dos refeitórios das Escolas **[Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares, ao presente CE]** e/ou em outros que possam vir, eventualmente, a ser integrados/desativados no decorrer do ano letivo 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

1.7.2 Em casos de reorganização da rede escolar, devidamente justificados pelo Município de Estarreja, os serviços que constituem objeto do presente CE poderão ser alterados, nomeadamente o alargamento/diminuição do número de refeitórios e/ou alteração do transporte e local de fornecimento de refeições.

1.8. Requisitos do fornecimento

1.8.1. O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.

1.8.2. Os preços unitários propostos pelos concorrentes, consideram-se globais por refeição efetivamente servida, a ocorrerá em serviço local.

1.8.3. O preço do fornecimento corresponderá ao produto do preço unitário por refeição e modalidade pela quantidade de refeições servidas, que corresponde ao número de marcações efetuadas na plataforma, em cada um dos estabelecimentos de educação e ensino, com confeção local.

1.9. Número estimado de refeições e preços

1.9.1 O número estimado de refeições, para os estabelecimentos de ensino, mencionados no **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**, são os seguintes:

⇒ Em regime de serviço local, incluindo as refeições transportadas para unidades sem confeção:

- a) Nº total de refeições estimadas por dia: **1.741 unidades;**
- b) Nº total de refeições estimadas para setº a dezº de 2022: **114.906 unidades;**
- c) Nº de refeições estimadas por ano letivo: **383.020 unidades.**

1.9.2 O Município de Estarreja, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.

1.9.3 A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir as refeições nas quantidades estimadas, sem que, por esse facto, o adjudicatário tenha direito a qualquer indemnização.

2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DO FORNECEDOR

2.1. Obrigações principais do adjudicatário

2.1.1 O adjudicatário obriga-se a executar um serviço de qualidade de acordo com a legislação e regulamentação aplicáveis e, em conformidade com o disposto no presente Caderno de Encargos, assegurando a sua interoperabilidade, continuidade e qualidade, nos termos do contrato.

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

- a) Fornecer/ prestar os serviços, objeto do contrato, com as características e qualidade definidas nas cláusulas técnicas do presente CE;
- b) Respeitar o itinerário e o horário da distribuição de refeições escolares apresentadas na sua proposta, de acordo com o previsto no presente CE;
- c) Efetuar o fornecimento/ serviços, objeto do presente contrato, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como do CCP, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo 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;
- d) Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- e) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- f) Ser responsável pela qualidade e condições higieno-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de toxinfecção e/ou infeção alimentar;
- g) Em caso de abertura/encerramento de refeitórios e de aumento/redução do número de refeições das entidades adquirentes, o adjudicatário manterá os atributos, termos e condições da proposta apresentada.
- h) Ser responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato a celebrar que existam no momento em que estes lhe sejam prestados.
- i) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento/ prestação de serviços, objeto do procedimento, ou o cumprimento de quaisquer outras das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- j) Não alterar as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no presente CE;

- k) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- l) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que se processa a execução contratual, bem como conceder todos os esclarecimentos que se justifiquem no prazo indicado pelo Município de Estarreja;
- m) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nela se encontrem envolvidos
- n) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
- o) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação de um gestor de contrato responsável pela gestão o contrato, bem como quaisquer alterações relativamente à sua nomeação
- p) Nomear um Gestor de Contrato responsável que fará a ligação com o Gestor do Contrato nomeado pelo Município de Estarreja no que concerne a todas as questões relevantes para a boa execução do contrato;
- q) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que se processa a execução contratual, bem como conceder todos os esclarecimentos que se justifiquem no prazo indicado pelo Município de Estarreja;
- r) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;
- s) Cumprir, em relação ao pessoal ao seu serviço todas as obrigações contratuais e legais, não sendo a entidade adjudicante, em caso algum, responsável pelo incumprimento dessas obrigações;
- t) Ter a responsabilidade na cobertura através de seguros de contratos da atividade que exerce;
- u) Zelar pelo cumprimento dos contratos que venham a ser celebrados com terceiros;
- v) Suportar quaisquer encargos decorrentes da utilização, quando da prestação de serviço, de marcas e patentes registadas, bem como de licenças;
- w) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
- x) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.

2.1.3 O adjudicatário fica ainda obrigado a colaborar com a entidade adjudicante nas iniciativas que possam a vir ser desenvolvidas por esta última (inspeções, confirmações, formação, educação alimentar, inventários entre outras) desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso.

2.1.4 A entidade adjudicatária responde pelos danos que causar à entidade adjudicante em razão do incumprimento culposos das obrigações que sobre ela impendam, nos termos do presente CE.

2.1.5 A entidade adjudicatária responde ainda perante a entidade adjudicante pelos danos causados pelos atos e omissões de terceiros, por si empregues na execução das obrigações emergentes do contrato, como se tais atos ou omissões fossem praticados por aquela.

2.1.6 O adjudicatário deverá acautelar a possibilidade de vir a adotar, em sede de execução de contrato, planos de contingência para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, quer em situação declarada, quer em fase de reposição da normalidade, sem prejuízo das regras aplicáveis aos casos de força maior constantes do presente CE.

2.1.7 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.

2.1.8 A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

2.1.9 Garantir condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na Autarquia, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.

2.1.10 Os serviços devem ser prestados em conformidade com as certificações no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISO 22000 ou equivalente e de Gestão de Qualidade ISO 9001 ou equivalente.

2.2. Conformidade e operacionalidade do fornecimento/ serviços

2.2.1 O fornecedor obriga-se a entregar à entidade adjudicante o resultado do fornecimento/ serviços, objeto do contrato, sem prejuízo da apresentação de Relatórios, se exigidos pelo Município de Estarreja;

2.2.2 No decurso da execução do contrato, o Município de Estarreja pode, a todo o tempo, solicitar esclarecimentos atinentes à realização daquela, devendo estes serem prestados no prazo indicado por aquela, para o efeito.

2.3. Verificação e aceitação do fornecimento/ prestação de serviços

2.3.1 Executados os serviços e fornecimentos, objeto do presente CE, a entidade adjudicante, caso considere necessário, poderá, por si ou através de terceiro por ele designado, proceder à verificação qualitativa e quantitativa da conformidade das prestações, objeto do presente CE, designadamente, se as mesmas correspondem aos requisitos técnicos e operacionais, e, às características e especificações, definidas nas cláusulas deste CE e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2.4. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário

Qualquer situação imprevista, e não imputável ao adjudicatário, que obste ao regular andamento do fornecimento, deve ser de imediato comunicada aos serviços competentes. A estes caberá dar resposta e decidir o procedimento a adotar para retomar a execução normal do fornecimento.

2.5. Responsabilidade

2.5.1 O adjudicatário assume integral responsabilidade pelo serviço contratado, sendo o único responsável perante a entidade adjudicante, pela boa execução e cumprimento do mesmo.

2.5.2 O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões na prestação de serviços, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos, por escrito, pela entidade adjudicante.

2.5.3 Em qualquer altura e logo que solicitado pela entidade adjudicante, o adjudicatário obriga-se a corrigir os erros, as deficiências ou omissões no prazo razoável que lhe vier a ser fixada, sob pena de aquela mandar executá-los a terceiros, por conta do adjudicatário, sempre que a responsabilidade dos mesmos lhe seja imputável.

2.5.4 As ações de supervisão e controlo da entidade adjudicante em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere ao fornecimento.

2.6. Patentes, licenças e marcas registadas

2.6.1 São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, no fornecimento, de marcas registadas, patentes registadas e outros direitos de propriedade industrial ou comercial.

2.6.2 Caso a entidade adjudicante venha a ser demandada por ter infringido, na execução do contrato, qualquer dos direitos mencionados no número anterior, o adjudicatário indemniza-o de todas as despesas que, em consequência, haja de fazer e de todas as quantias que tenha de pagar seja a que título for.

3. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SIGILO

3.1 As partes obrigam-se, reciprocamente, a cumprir, nos seus precisos termos, o disposto na legislação nacional e comunitária relativa à proteção da privacidade e de dados pessoais, nomeadamente o Regulamento Geral Sobre a Proteção de Dados (Regulamento (EU) 2016/679, de 27 de abril) e Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto.

3.2 O fornecedor deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa à entidade adjudicante, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.

3.3 O adjudicatário obriga-se ainda, durante a vigência do contrato e após a sua cessação, a respeitar a confidencialidade sobre todos os dados pessoais e quaisquer elementos ou informações que tenham sido confiados pela contraparte ou de que tenham tido conhecimento por força do presente contrato, na estrita observância das instruções emitidas pelo ME e da legislação aplicável.

3.4 A informação e a documentação cobertas pelo dever de sigilo não podem ser transmitidas a terceiros, nem objeto de qualquer uso ou modo de aproveitamento que não o destinado direta e exclusivamente à execução do contrato.

3.5 Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo fornecedor 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.

3.6 Sempre que a relação contratual implique a subcontratação, deve ser garantido, pelo cocontratante, sucessivamente, que terceiros que envolva na execução do contrato, respeitem as obrigações de sigilo e confidencialidade, bem como as relativas à proteção jurídica de bases de dados e ao tratamento de dados pessoais, nos termos legalmente previstos na legislação relativa à proteção de dados pessoais, designadamente as constantes do art.º 28.º do Regulamento Geral de Proteção de Dados.

3.7 As obrigações previstas na presente cláusula são aplicáveis no caso de cessão da posição contratual.

3.1. Prazo do dever de sigilo

3.1.1 O fornecedor deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, 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.

3.1.2 Cessa a obrigação de sigilo quando haja autorização escrita da outra Parte, quando a informação seja exigida por lei ou por competente autoridade pública e quando se destine a entidades que venham a financiar projetos ligados ao presente procedimento, comprometendo-se cada uma das partes, neste último caso, a impor regras de confidencialidade a essas entidades financiadoras que assegurem, no mínimo, um grau de confidencialidade idêntico ao estipulado neste Contrato.

3.1.3 Cada parte tomará as providências adequadas para evitar que o sigilo referido no ponto 3.1 do presente CE seja quebrado pelos seus empregados, consultores ou agentes que, por força das suas funções, devam ter conhecimento do Contrato e dos factos relacionados com a respetiva execução.

4. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE ADJUDICANTE

4.1. Obrigações da entidade adjudicante

4.1.1 Constituem obrigações do Município de Estarreja, enquanto entidade adjudicante:

- a) Celebrar o contrato com o adjudicatário, nas condições expressas no presente CE;
- b) A gestão global e coordenação técnica das atividades desenvolvidas;
- c) Prestar todas as informações e fornecer todos os documentos da sua responsabilidade que sejam necessários para a boa prossecução das obrigações do adjudicatário, bem como a conferir-lhe os poderes de representação necessários para o efeito;
- d) Comunicar ao adjudicatário, por qualquer meio escrito, em tempo útil, qualquer discordância quanto ao fornecimento/ serviços prestados, valores faturados e os respetivos fundamentos;

- e) Pagar ao adjudicatário, em cumprimento do previsto CE, o preço que a cada uma delas corresponda, considerando as quantidades de refeições que lhes forem encomendadas;
- f) Monitorizar o fornecimento de refeições no que respeita aos requisitos técnicos e níveis de serviço e aplicar as devidas sanções em caso de incumprimento
- g) Nomear um responsável no seio do respetivo organismo (Gestor do Contrato), para efeitos de comunicações com o adjudicatário e comunicar quaisquer alterações dessa nomeação;
- h) Garantir ao prestador os meios de acesso às suas instalações para a adequada prestação de serviços, de acordo com os procedimentos instituídos de circulação de pessoas e bens;
- i) Disponibilizar técnicos para colaborar na organização da logística necessária à prestação de serviços;
- j) Aplicar as devidas sanções contratuais em caso de incumprimento, quando aplicável.

4.1.2 Além da documentação que constitui o procedimento, a entidade adjudicante, por solicitação do adjudicatário, poderá fornecer quaisquer outros elementos disponíveis que não tenham carácter confidencial ou sigiloso e que se afigurem convenientes para uma melhor execução das prestações compreendidas no objeto do contrato.

4.2. Preço base do procedimento

4.2.1 Para efeitos do nº3 do artigo 47.º do CCP, o preço base foi determinado com base numa Consulta Preliminar efetuada ao mercado [Consulta Preliminar n.º 017/2022, efetuada a coberto do n/ ofício ref.ª 3892, de 27 de abril], de acordo com o artigo 35º-A do código dos contratos Públicos.

4.2.2 O preço unitário máximo que a entidade adjudicante aceita pagar pelo fornecimento em causa é de **2,98€** (dois euros e noventa e oito centimos), **por refeição**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

4.2.3 Pelo fornecimento, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, a entidade adjudicante dispõe-se a pagar à entidade adjudicatária o **preço unitário constante da proposta adjudicada**, acrescido de IVA, à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, sendo que o preço unitário multiplicado pelas quantidades estimadas, para o período de vigência (anos letivos 2022/2023; 2023/2024 e 2024/2025) do contrato estima-se em **3.424.198,80€** (três milhões quatrocentos e vinte e quatro mil cento e noventa e oito euros e oitenta centimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, sendo que o preço base resulta do seguinte quadro:

Designação	N.º refeições (<i>estimadas</i>)	Preço por Refeição	Preço Total (s/IVA)
Refeições confeccionadas	1149.060	2,98€	3.424.198,80€

4.2.4 Prevê-se a possibilidade da aplicação do n.º 6 do artigo 70.º do CCP, na redação conferida pela Lei nº30/2021, de 21 de maio, ou seja, o órgão competente para a decisão de contratar pode, excecionalmente e por motivos de interesse público devidamente

fundamentados, adjudicar aquela que, de entre as propostas que apenas tenham sido excluídas com fundamento na alínea d) do n.º 2 e cujo preço não exceda em mais de 20 /prct. o montante do preço base, seja ordenada em primeiro lugar, de acordo com o critério de adjudicação definidos no presente PP.

4.2.5 Os valores indicados não incluem o Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA).

4.2.6 O preço base de adjudicação pela execução do fornecimento que constitui o seu objeto, e para os efeitos decorrentes do disposto no artigo 47º do Código dos Contratos Públicos (doravante designado CCP), é o que corresponde ao produto dos seguintes fatores:

- a) Preço por refeição, de acordo com a modalidade em que é servida;
- b) Número (estimado) de refeições diárias, por modalidade;
- c) Número de dias do ano letivo (previsto).

4.2.7 O número de refeições é meramente indicativo, dependendo do número efetivo de inscrições realizadas.

4.2.8 No que respeita ao **número de refeições diárias**, estimam-se **1.741** (mil setecentos e quarenta e um) refeições/ diárias.

4.2.9 O preço base é o preço máximo que o Município de Estarreja se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o seu objeto.

4.3. Preço Contratual

4.3.1 Pela prestação de serviços e fornecimento de bens, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Estarreja deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

4.3.2 Deverá ser apresentada uma proposta de preço global para a aquisição de serviços em causa, em conformidade com a minuta, constante do Programa do Procedimento, a qual irá fazer parte do seu **ANEXO II** e preenchendo a Lista de Preços Unitários, segundo modelo disponibilizado em ficheiro Excel, em Anexo II.1, ao **Programa do Procedimento**.

4.3.3 O **valor total da proposta adjudicada não poderá, em qualquer caso, ser superior ao preço máximo fixado** no ponto 4.2.1 do presente caderno de encargos, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

4.3.4 O preço referido no ponto 4.3.1 inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída à entidade adjudicante *[incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de transporte, carga, descarga e instalação, despesas de armazenamento e manutenção de meios materiais, despesas com taxas legalmente aplicáveis, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças]*.

4.3.5 Todos os encargos derivados da apresentação da proposta, assinatura do contrato, prestação de garantias são igualmente da conta do adjudicatário.

4.4. Faturação

4.4.1 O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 8 (oito) dias, de cada mês as faturas discriminadas, por escola, referentes à totalidade de refeições fornecidas durante o

mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente o mapa de registo do controlo do número de refeições servidas em cada uma das escolas, conforme indicado no **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**, do presente Caderno de Encargos.

4.4.2 Ao presente contrato aplica-se a LCPA¹, que prevalecem sobre a restante legislação em vigor, bem como o Código dos Contratos Públicos a demais legislação sobre a matéria.

4.4.3 A (s) fatura (s) referente ao presente contrato só poderão ser emitidas após o vencimento da obrigação que lhes subjaz e a emissão da respetiva requisição oficial parcial, a emitir à medida das necessidades, em função dos fundos disponíveis, nos termos da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na sua atual redação, e do Decreto-Lei nº 127/2012, de 21 de junho, devendo a emissão da fatura por parte do fornecedor ocorrer no prazo de 5 dias após a receção daquele compromisso e fazer obrigatoriamente referência aos respetivos números de requisição, de cabimento e de compromisso.

4.4.4 Ao presente contrato aplica-se a Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro republicada pela Lei nº 22/2015, de 17 de março, complementado pelo Decreto-Lei nº 127/2012, de 21 de junho, republicado pelo Decreto-Lei nº 99/2015, de 2 junho, que prevalecem sobre a restante legislação em vigor, bem como o Código dos Contratos Públicos a demais legislação sobre a matéria.

4.4.5 O Município procederá à emissão de uma requisição para cada exercício económico de vigência do contrato em causa (2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025) relativo à prestação de serviços inscrita em cada ano económico de vigência do contrato em causa, sendo que cada uma das faturas a emitir durante a execução do contrato, deverá conter o número da requisição, do cabimento e do compromisso. Sempre que a (s) fatura (s) não faça menção de tal informação, será a mesma devolvida e corrigida, a fim de dar cumprimento ao disposto no art.º 9.º da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na sua atual redação.

4.4.6 As faturas, deverão incluir os elementos referidos no artigo 36.º do Código do IVA, devendo ser emitidas em nome do **Município do Estarreja NIF: 501 190 082, sito na Praça Francisco Barbosa, 3864-001 ESTARREJA- Divisão Económica e Financeira- Subunidade de Aprovisionamento e Contratação Pública**, com referência aos documentos que lhes deram origem, isto é, devem especificar o número do compromisso, devendo, igualmente, indicar o IBAN, para efeitos de transferência bancária, da seguinte forma:

01-01-2022 a 31-12-2022	Faturas em formato PDF	Através de correio eletrónico aprovisionamento@cm-estarreja.pt
	Faturação eletrónica	Através solução EDI, via plataforma SaphetyDoc (www.saphety.com)
A partir de 01-01-2023 (*)	Faturação eletrónica	Através solução EDI, via plataforma SaphetyDoc (www.saphety.com)
(*) A partir desta data deixam de ser aceites faturas em formato PDF		

¹ Lei dos Compromissos e Pagamento em Atraso - Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, na sua atual redação, e do Decreto-Lei nº 127/2012, de 21 de junho

4.4.7 Com o objetivo de facilitar a adoção da fatura eletrónica pelos seus fornecedores, o Município do Estarreja contratualizou um serviço de apoio, que poderá ser solicitado através do seguinte endereço de correio eletrónico: fornecedores.saphety@saphtey.com

4.4.8 Excecionalmente, caso não seja possível a utilização de correio eletrónico, as faturas poderão ser enviadas para o seguinte endereço postal: *Edifício dos Paços do Concelho Praça Francisco Barbosa, 3864-001 ESTARREJA.*

4.4.9 Sem prejuízo do disposto nos números anteriores poderão, ao longo da execução do contrato, ser indicados outros contactos para o envio das referidas faturas.

4.4.10 A emissão de segundas vias das faturas solicitadas pela entidade adjudicante não será objeto de cobrança adicional.

4.5. Condições de Pagamento

4.5.1. Os pagamentos são efetuados no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega das respetivas faturas, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação a que se referem, devendo conter a menção do número de compromisso e do número de requisição externa [REC]/ Compromisso, nos termos da Lei nº 8/2012 de 21 de fevereiro, na redação que lhe foi conferida pela Lei n.º 22/2015, de 17 de maio e do Decreto –Lei nº 127/2012, de 21 de junho, na versão atualizada pelo Decreto-Lei n.º 99/2015, de 02 de junho.

4.5.2. As faturas devem cumprir com o disposto no artigo 36.º do CIVA e só pode ser emitida após o vencimento da obrigação respetiva, e após o fornecimento dos bens, devendo ainda cumprir com as exigências impostas pelo artigo 9.º, nº1, da LCPA, Lei nº 8/2012, de 21 de fevereiro, na redação atual.

4.5.3. Em caso de discordância por parte da entidade adjudicante, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao prestador de serviços, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando este obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.

4.5.4. Desde que devidamente emitidas e observado o explicitado em pontos anteriores, as faturas serão pagas pelo ME através de transferência bancária para o NIB a indicar pela entidade adjudicatária, no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir do mês da sua emissão.

4.5.5. Caso se verifiquem erros, as mesmas serão rejeitadas e devolvidas ao adjudicatário para respetiva correção e nova emissão, iniciando-se novamente o prazo de pagamento referido no número anterior.

4.5.6. Caso se verifique ocorrência de incorreções ou omissões de dados nas faturas emitidas acertos de faturação, são aplicáveis os seguintes procedimentos:

- a) Se o valor apurado for a favor da entidade adjudicante, o acerto de faturação deve ser efetuado por compensação de crédito na própria fatura que tem por objeto o acerto;
- b) Se o valor apurado for a favor do adjudicatário, o adjudicatário enviará à entidade adjudicante uma nota de débito/fatura separada referente apenas aos meses e objeto do acerto de faturação.

4.5.7. Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes, não poderão ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

4.5.8. Não há direito a prémios por cumprimento antecipado.

4.6. Revisão de preços

4.6.1 O valor contratual será revisto, ou seja, após execução anual do contrato, procedendo-se à revisão de preços pela variação média dos últimos 12 (doze) meses do Índice de Preços do Consumidor INE (total exceto habitação), pela taxa relativa ao mês de revisão, de acordo com a seguinte fórmula:

$$NP=PA \times (1+I)$$

Em que:

NP = Novo preço

PA= Preço Anterior

I =Variação Média dos últimos 12 meses do Índice de preços do Consumidor INE (Total exceto habitação) – taxa relativa do mês de revisão

4.6.1. A atualização a que se refere o número anterior apenas pode ocorrer após 12 meses de vigência do contrato

4.7. Atrasos nos pagamentos

4.7.1 Qualquer atraso no pagamento das faturas referidas na cláusula anterior não autoriza o adjudicatário a invocar a exceção de não cumprimento de qualquer das obrigações que lhe incumbem por força do Contrato, salvo nos casos previstos no artigo 327.º do CCP.

4.7.2 O atraso em um ou mais pagamentos não determina o vencimento das restantes obrigações de pagamento.

4.8. Alterações ao contrato

4.8.1 Qualquer intenção de alteração ao Contrato deverá ser comunicada pela parte interessada na mesma à outra parte.

4.8.2 Qualquer alteração ao Contrato terá que ser efetuada por escrito e assinada por sujeito legal ou estatutariamente habilitados para representar a Entidade Adjudicante e o adjudicatário.

5. FISCALIZAÇÃO

5.1 Direito de Auditoria

5.1.1. A Entidade Adjudicante, ou o seu representante em cada Escola, reserva-se o direito de auditar os bens objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais, ou com a boa prática corrente.

5.1.2. Para que o fornecimento em causa possa ser auditado, o adjudicatário coloca à disposição da entidade adjudicante duas refeições completas, em cada refeitório e em cada dia que seja fornecido o serviço.

5.1.3. O exercício do direito de auditoria por parte da entidade adjudicante não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior na execução do contrato.

5.2 Fiscalização da Execução dos Serviços

5.2.1. Para verificação do pontual cumprimento do contrato, da lei e demais disposições aplicáveis às atividades integradas no fornecimento contratado, o Município de Estarreja procederá à fiscalização através de agentes seus, devidamente credenciados, obrigando-se o Adjudicatário a permitir o acesso livre a instalações, bem como a fornecer os documentos relevantes quando para tal for solicitada.

5.2.2. A fiscalização da execução dos serviços tem por finalidade, nomeadamente:

- a) Verificar se a execução dos serviços de refeições estão a ser prestados em conformidade com os requisitos estabelecidos contratualmente, no CCP e demais legislação aplicável;
- b) Verificar o cumprimento da qualidade, das capitações alimentares, regras de higiene e segurança alimentar e demais exigências previstas na parte II deste caderno de encargos.

5.3 Contratação de Consultorias Externas

No exercício do direito de fiscalização corporizado no artigo anterior, poderá a entidade adjudicante, sempre que assim o entender, recorrer à contratação de consultorias externas para esse efeito.

6. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

6.1. Penalidades contratuais

6.1.1 O incumprimento dos prazos fixados no ato da prestação de serviços bem como das restantes obrigações emergentes do presente Caderno de Encargos e contrato, confere ao Município de Estarreja o direito de ser indemnizada através da aplicação de sanção pecuniária, nos termos dos números seguintes:

A) Suspensão do fornecimento

1. Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante reserva-se o direito de o requisitar a terceiros, aplicando o adjudicatário uma sanção correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas;
2. Em caso de suspensão parcial, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 30% do valor das refeições em falta;

3. Em caso de suspensão temporária, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 50% do valor das refeições em falta;
4. Ao montante previsto nos pontos 2 e 3, acresce o valor das refeições não prestadas.

B) Avaliação do serviço de refeições

1. Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicatária ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato conforme adiante definido.
2. Sempre que, que verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato, especificadas na Parte II - Cláusulas Técnicas, a entidade adjudicadora poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições **encomendadas nesse dia**, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato.

6.1.2 O incumprimento das cláusulas técnicas previstas no presente CE e seguintes, faz incorrer, ainda, a entidade adjudicatária nas seguintes sanções:

- a) O incumprimento da **ementa prevista** ou **ausência dos componentes obrigatórios** (descritos na parte II do presente CE) da refeição prevista, confere à entidade adjudicante o direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- b) A má confeção da refeição, má qualidade dos géneros alimentícios ou utilização de produtos alimentícios interditos (descritos no ponto 5 da parte II do CE e todos aqueles que não se encontrem em conformidade com a Circular 3097/2018 e com o Anexo B-Lista de Alimentos Autorizados) confere à entidade adjudicante o direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- c) A verificação de instalações e/ou equipamentos em más condições de higiene e segurança alimentar, assim como más práticas de higiene e segurança alimentar dos colaboradores ao serviço da entidade adjudicatária, conferem à entidade adjudicante o direito de deduzir de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- d) A ausência de utensílios e/ou equipamentos em quantidade suficiente em cada um dos refeitórios, constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- e) O incumprimento do “**rácio de pessoal**” previsto em função do número de refeições servidas, em qualquer refeitório, constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante **I5** calculado pela seguinte fórmula:

$$I_5 = (0.70 / N_t) \times N_f \times R$$

Em que:



Nt - N.º total de elementos que deviam estar ao serviço no refeitório

Nf - N.º de elementos em falta

R - N.º de refeições encomendadas

- f) O incumprimento das **capitações alimentares**, em qualquer refeitório, constantes do **Anexo C- Capitações de Alimentos**, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante **I6** calculado pela seguinte fórmula:

$$I6 = [(C_e - C_u) / C_e] \times R \times 0,80$$

Em que:

Ce – Capitação exigida

Cu – Capitação utilizada

R – N.º de refeições encomendadas

- g) O incumprimento da realização das **ações de formação** constantes do plano de formação estipulado no ponto 11 da Parte II deste Caderno de Encargos, constitui a entidade adjudicadora no direito de deduzir, no período letivo seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar, o montante **I7** calculado pela seguinte fórmula:

$$I7 = C_h \times N$$

Em que:

Ch – Custo hora formando estabelecido p/ efeitos de penalização, de 10 €

N - N.º horas formando em falta

- h) O incumprimento relativo às **análises laboratoriais**, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, no mês seguinte ao da verificação do incumprimento, ou no final do prazo de execução do contrato, no valor a faturar o montante **I8** calculado pela seguinte fórmula:

$$I8 = N \times C_a$$

Em que:

N – N.º total de análises em falta, por refeitório (refeições e/ou pessoal e/ou equipamento)

Ca – Custo unitário estabelecido p/efeitos de penalização - 80 €

6.1.3 Em caso de resolução do contrato por incumprimento do adjudicatário, o Município de Estarreja pode exigir-lhe uma pena pecuniária de até 25% do valor do contrato.

6.1.4 As penas pecuniárias previstas na presente cláusula não obstam a que o Município de Estarreja exija uma indemnização pelo dano excedente.

6.1.5 O valor da sanção pecuniária a aplicar é creditada a favor do Município de Estarreja ou deduzida ao preço a pagar pelo serviço.

6.2. Casos fortuitos e de força maior

6.2.1 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.

6.2.2 Para efeitos de interrupção, consideram-se casos fortuitos ou de força maior aqueles que reúnam as condições de exterioridade, imprevisibilidade e irresistibilidade face às boas práticas ou regras técnicas aplicáveis.

6.2.3 Podem constituir força maior, se 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.

6.2.4 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.

6.2.5 A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior deverá comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

6.2.6 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.

6.3. Resolução por parte da entidade adjudicante

6.3.1 Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o Fornecedor violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem, designadamente, em caso de atraso, total ou parcial, na execução dos serviços objeto do contrato, por inadequação de recursos humanos, equipamento e material, e, nomeadamente, quando seja posta em causa a continuidade da prestação do serviço, nos termos do dispostos na parte final do nº1 do artigo 325º e ainda do disposto nos artigos 333º do CCP.

6.3.2 O exercício do direito de resolução previsto nos números anteriores pela entidade adjudicante não preclui o direito de o mesmo vir a ser ressarcido pelos prejuízos que lhe advierem da conduta do Prestador e da resolução.

6.3.3 A entidade adjudicante, independentemente da conduta do Fornecedor, reserva-se o direito de resolver o contrato nos termos e com os fundamentos previstos nos artigos 334.º e 335.º do CCP.

6.3.4 O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao Fornecedor e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pela Entidade Adjudicante.

6.4. Resolução por parte do fornecedor

O fornecedor pode resolver o contrato nos casos previsto no artigo 332º do CCP.

6.5. Suspensão do contrato

6.5.1 Sem prejuízo do direito de resolução do contrato, o Município de Estarreja pode, em qualquer altura, por comprovados motivos de interesse público, designadamente quando estiverem em causa razões de segurança pública, suspender total ou parcialmente a execução do contrato.

6.5.2 No caso de a suspensão não exceder os 90 (noventa) dias, a entidade adjudicatária não tem direito a qualquer indemnização por tal facto, mas só obrigada a retomar os trabalhos quando, com a antecedência mínima de 8 (oito) dias, a entidade adjudicante lhe comunique que deverá ser retomada a execução, e os novos termos que a mesma implique, de modo claro e preciso.

6.5.3 A suspensão, total ou parcial, da execução das prestações objeto do contrato determina a prorrogação do prazo de execução das mesmas por período igual ao prazo inicialmente fixado no contrato para a sua execução, acrescido do prazo estritamente necessário à organização de meios e execução de trabalhos preparatórios ou acessórios com vista ao recomeço da execução

6.5.4 No caso de a suspensão se prolongar por mais de 90 (noventa) dias, tem a entidade adjudicatária o direito de resolver o contrato, fazendo suas as verbas que já tenham faturado e mesmo que ainda não tenha recebido da entidade adjudicante, a qual tem a obrigação de proceder a esses pagamentos em falta.

6.5.5 À suspensão e recomeço da execução do contrato aplica-se o previsto no artigo 298.º do CCP.

7. CAUÇÃO E SEGUROS

7.1. Prestação da caução

7.1.1 Salvo o disposto no nº 2 do artigo 89.º do CCP, o valor da caução é de 5% do preço contratual para o prazo de vigência inicial (sem prorrogações) e será prestado por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado ou mediante garantia bancária, ou ainda por seguro-caução, conforme escolha do Adjudicatário/entidade adjudicatária e de acordo com os modelos constantes do anexo ao Programa do Procedimento.

7.1.2 Em caso de prorrogação de prazo de execução, a mesma encontra-se condicionada à prestação de nova caução, terá por referência o preço de cada um dos respetivos períodos de vigência.

7.1.3 A caução é prestada por depósito em dinheiro ou em títulos emitidos ou garantidos pelo Estado, ou mediante garantia bancária ou seguro-caução.

7.1.4 Quando o depósito for efetuado em títulos, estes serão avaliados pelo respetivo valor nominal, salvo se, nos últimos três meses, a média da cotação na bolsa de valores ficar abaixo do par, caso em que a avaliação será feita em 90% dessa média.

7.1.5 O Adjudicatário deve prestar a caução no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação prevista no nº 2 do artigo 77.º do CCP, devendo comprovar essa prestação junto da entidade adjudicante no dia imediatamente subsequente.

7.1.6 O depósito em dinheiro ou títulos é efetuado em Portugal, em qualquer instituição de crédito, à ordem da entidade adjudicante, devendo ser especificado o fim a que se destina.

7.1.7 Deverão ser respeitados os modelos anexos ao programa de procedimento referentes à caução que venha a ser prestada por garantia bancária, por seguro-caução ou por depósito em dinheiro ou títulos.

7.1.8 Se o Adjudicatário prestar a caução mediante garantia bancária, deve apresentar um documento pelo qual um estabelecimento bancário legalmente autorizado assegure, até ao limite do valor da caução, o imediato pagamento de quaisquer importâncias exigidas pela entidade adjudicante em virtude do incumprimento de quaisquer obrigações a que a garantia respeita.

7.1.9 Tratando-se de seguro-caução, é obrigatória a apresentação de apólice pela qual uma entidade legalmente autorizada a realizar este seguro assuma, até ao limite do valor da caução, o encargo de satisfazer de imediato quaisquer importâncias exigidas pela entidade adjudicante em virtude do incumprimento de quaisquer obrigações a que o seguro respeita.

7.1.10 Todas as despesas resultantes da prestação da caução são da responsabilidade do Adjudicatário.

7.2. Execução da caução

7.2.1 As cauções prestadas para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes dos contratos, podem ser executadas pela entidade adjudicante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo Adjudicatário das obrigações contratuais ou legais (artigo 296.º do CCP), incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos

especificamente previstos no contrato ou na lei.

7.2.2 A resolução do contrato pela entidade adjudicante não impede a execução da caução, contanto que para isso haja motivo.

7.2.3 A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o Adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 15 (quinze) dias, após a notificação da entidade adjudicante para esse efeito.

7.2.4 A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do Código dos Contratos Públicos.

7.3. Seguros

7.3.1 Serão da exclusiva responsabilidade do adjudicatário todas as obrigações relativas ao pessoal utilizado no fornecimento dos bens e prestação de serviços, assim como, o cumprimento de toda a legislação aplicável, nomeadamente, aquela relativa à celebração de seguros de acidentes de trabalho, ao cumprimento do horário de trabalho e à contratação de trabalhadores imigrantes, bem como a legislação relativa à celebração de seguros de responsabilidade civil e seguro automóvel da frota de veículos, adstritos ao transporte das refeições.

7.3.2 O Município de Estarreja poderá, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o fornecedor fornecê-la no prazo 3 (três) dias úteis.

8. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS:

8.1. Resolução de litígios e foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do Tribunal competente em razão da matéria e do território.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS:

9.1. Subcontratação e cessão de posição contratual

9.1.1 O cocontratante não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem autorização expressa do Município.

9.1.2 Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:

- a) Ser apresentada pelo cessionário todos os documentos de habilitação exigidos ao cedente na fase de formação do contrato;
- b) A Entidade Adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no Artigo 55.º do Código dos Contratos Públicos.

9.1.3 A autorização prevista nos números anteriores respeita o disposto nos artigos 317.º a

319.º do Código dos Contratos Públicos.

9.1.4 A subcontratação pelo fornecedor e a cessão da posição contratual por qualquer das partes depende da autorização da outra, nos termos do Código dos Contratos Públicos.

9.1.5 Em caso de subcontratação, o cocontratante mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

9.2. Responsabilidade

9.2.1 O fornecedor responderá, nos termos da lei, por todos os danos ou prejuízos sofridos pelo Município de Estarreja, seus trabalhadores, operadores ou terceiros, em consequência da prestação de serviços.

9.2.2 Se o Município de Estarreja tiver que assumir a indemnização de prejuízos que, nos termos do presente caderno de encargos, são da responsabilidade do adjudicatário, este indemnizá-lo-á em todas as despesas que, por esse fato e seja a que título for, houver que suportar, assistindo àquele Município o direito de regresso das quantias que tiver pago ou que tiver que pagar.

9.2.3 O Município de Estarreja não responderá por quaisquer danos ou prejuízos sofridos pelo adjudicatário, salvo culpa comprovada dos trabalhadores daquele Município, no exercício das respetivas funções. As ações de supervisão e controlo da entidade adjudicante em nada alteram ou diminuem a responsabilidade do adjudicatário no que se refere à prestação de serviços.

9.3. Modificação do contrato

9.3.1 O contrato pode ser modificado nos termos dos artigos 311º, 312º e 313º do Código dos Contratos Públicos.

9.3.2 Qualquer alteração do contrato deverá constar de documento escrito assinado por ambos os outorgantes e produzirá efeitos a partir da data da respetiva assinatura.

9.3.3 A parte interessada na alteração deve comunicar, por escrito, à outra parte essa intenção, com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data em que pretende ver introduzida a alteração.

9.3.4 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.

9.3.5 Qualquer alteração ao contrato será objeto de acordo prévio das partes e apenas será válida após a aprovação expressa do órgão competente para a decisão de contratar.

9.3.6 Toda e qualquer alteração ao contrato deve constar de documento escrito assinado por ambas as partes, o qual produz efeitos a partir da data que nele se fixar, mas nunca em data anterior à da sua assinatura.

9.3.7 Para efeitos do disposto no número anterior, toda e qualquer alteração ao contrato é, sempre, objeto de adenda escrita ao mesmo, a qual será, para todos os efeitos, considerada parte integrante do mesmo, prevalecendo sobre aquele naquilo em que vier a alterar o mesmo.

9.3.8 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.

9.4. Dever de informação

9.4.1 Qualquer uma das partes deve informar a outra de quaisquer circunstâncias que cheguem ao seu conhecimento e possam afetar os respetivos interesses na execução do contrato, de acordo com a boa-fé e no prazo de 10 (dez) dias a contar do respetivo conhecimento.

9.4.2 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.

9.5. Comunicações e Notificações

9.5.1 Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações, entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.

9.5.2 Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada à outra parte.

9.6. Contagem de prazos na fase de formação de contratos

9.6.1 Os prazos referidos no presente caderno de encargos, relativos aos procedimentos de formação de contratos contam-se nos termos do disposto no artigo 87º do Código de Procedimento Administrativo e não lhes é aplicável, em caso algum, o disposto no artigo 88.º do mesmo Código – artigo 470º do CCP.

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

9.7. Contagem dos prazos na fase de execução de contratos

9.7.1 À contagem de prazos na fase de execução do contrato são aplicáveis as seguintes regras determinadas no artigo 471º do CCP:

- a) Não se inclui na contagem do prazo o dia em que ocorrer o evento a partir do qual o mesmo começa a correr;
- b) Os prazos são contínuos, não se suspendendo nos sábados, domingos e feriados;
- c) O prazo fixado em semanas, meses ou anos, a contar de certa data, termina às 24 horas do dia que corresponda, dentro da última semana, mês ou ano, a essa data, se no último mês não existir dia correspondente o prazo finda no último dia desse mês;

- d) O prazo que termine em sábado, domingo, feriado ou em dia em que o serviço perante o qual deva ser praticado o ato que não esteja aberto ao público, ou não funcione durante o período normal, transfere-se para o 1.º dia útil seguinte.
- e) Considera-se que o serviço não está aberto ao público quando for concedida tolerância de ponto, total ou parcial.

9.7.2 O disposto na alínea d) do número anterior também é aplicável aos prazos que terminem em férias judiciais se o ato sujeito a prazo tiver de ser praticado em juízo.

9.8. Regime contraordenacional

Para além das sanções por incumprimento previstas no ponto 5.1. do presente Caderno de Encargos, constituem contraordenações muito graves as previstas no artigo 456º, contraordenações graves as previstas no art.º 457º e contraordenações simples as previstas no art.º 458º, todos do CCP.

9.9. Legislação aplicável

Em tudo o que for omissivo no presente caderno de encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, nomeadamente nos seguintes diplomas:

- a) Código dos Contratos Públicos – Republicado pelo Anexo III ao Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto;
- b) Código do Procedimento Administrativo;
- c) E demais legislação portuguesa aplicável.

PARTE II – CLAÚSULAS TÉCNICAS

1. OBJETO

1.1. O contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições quentes, nomeadamente a refeição do almoço aos alunos que frequentam os Jardins-de infância e Escolas do 1º, 2º, 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja, enunciadas no **Anexo A - Identificação dos Refeitórios das Escolares**, de acordo com as especificações técnicas presentes neste Caderno de Encargos e demais legislação aplicável.

1.2. Durante a vigência do contrato, em virtude do programa de requalificação do parque escolar no Concelho de Estarreja, ou de outras situações que o justifiquem, o fornecimento de refeições poderá ser cessado em algumas escolas e/ou alargado a outras

1.3. A quantidade previsível de refeições a fornecer é a correspondente à indicada no **Anexo A - Identificação dos Refeitórios das Escolares**, correspondente a um total de 9 refeitórios escolares com um número previsional global de **1.149.060** refeições para 3 anos letivos, sendo que são estimadas **1.741 refeições diárias em serviço local** que incluem as refeições transportadas para unidades sem confeção local.

1.4. É vedada ao adjudicatário a confeção de qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório escolar, salvo com autorização expressa da Câmara Municipal de Estarreja.

1.5. Na prestação do serviço de fornecimento de refeições, terão que ser, diariamente, servidas refeições variadas e cuidadas, durante o tempo letivo (com exclusão dos sábados, domingos e feriados), bem como nos períodos de interrupção letiva, férias escolares e dias previamente definidos pelo Município, de acordo com o calendário escolar vigente no período de execução do contrato.

1.6. A entidade adjudicatária é obrigada a assegurar o fornecimento das refeições confeccionadas em tempo útil e com a quantidade e qualidade exigida.

2. REQUISITOS TÉCNICOS DA EMENTA E COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

2.1 As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos que constam do **Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados**, em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, segundo o previsto no *Codex Alimentarius* e no Regulamento CE nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, bem como o Regulamento CE nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. As captações para cada umas das faixas etárias (jardim de infância, 1.º Ciclo, 2/3º Ciclos do ensino básico e ensino secundário) deverão cumprir com as orientações definidas na Circular n.º 3097/DFE/2018, constantes no **Anexo C – Capitação dos**

Alimentos, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo as fichas técnicas dos respetivos planos de ementas, a aprovar previamente pela entidade adjudicante.

2.2 Para efeito no disposto no número anterior, o plano de ementas deverá ser comunicado ao Município, para aprovação, até ao dia 25 do mês anterior a que se referem.

2.3 Na elaboração e descrição das **ementas** deverão ser tidos em conta os seguintes aspetos:

- a) Deverá ser elaborado um plano de ementas mensal, tendo por base os princípios de uma alimentação saudável (completa, equilibrada e variada), bem como os princípios do padrão alimentar mediterrânico.
- b) Os géneros alimentícios que não constem no **Anexo B - Lista de Alimentos Autorizados**, elaborado em conformidade com a Circular 3097/2018, não podem ser utilizados na composição dos planos de ementas;
- c) O plano de ementas mensal deve incluir a designação/ especificação de todos os componentes da refeição, nomeadamente: Sopa, Prato Geral, Prato Vegetariano e Sobremesa. Os pratos (geral e vegetariano) deverão incluir a descrição da componente proteica e dos acompanhamentos de hortícolas e de hidratos de carbono;
- d) A opção vegetariana (Dec. Lei nº11/2017) deve ser entendida como uma refeição que não contém quaisquer ingredientes de origem animal, devendo resultar da adaptação do prato geral, aproximando-se o mais possível do prato geral previsto. O prato vegetariano deverá constar na ementa, mesmo que esta opção não seja diariamente solicitada pelos alunos em todos os refeitórios escolares;
- e) Deverão ser consideradas as principais festividades na elaboração do plano de ementas mensal, em particular aquelas que se encontram definidas no **Anexo D – Datas Festivas**;
- f) Assegurar que a elaboração do plano de ementas mensal obedece às indicações relativas à confeção/apresentação e frequência, mencionados no **Anexo E - Componentes da Ementa**, o qual inclui critérios a considerar na ementa geral e na ementa vegetariana;
- g) O plano de ementas deve apresentar, a designação clara de todas as refeições de modo a perceber-se exatamente a constituição da refeição a ser servida. Devem ser evitadas fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “pescada primavera”. Estas designações poderão ser utilizados para descrever a ementa, desde que se encontrem descritos à frente ou entre parênteses, todos os tipos de alimentos que fazem parte da composição da refeição, assim como o método de confeção. Deverá ainda constar na ementa o tipo de fruta a ser servida, evitando a designação “fruta da época”;
- h) A ementa deverá estar afixada semanalmente em todos os estabelecimentos de ensino constantes no **Anexo A - Identificação dos Refeitórios das Escolas**, preferencialmente na entrada do refeitório e em local visível e de fácil acesso a toda a comunidade escolar;
- i) É obrigatória a indicação, na legenda/rodapé de cada ementa semanal, dos alérgenos que possam estar presentes nos pratos que fazem parte da ementa.

- j) No final/rodapé de cada ementa semanal deverá ainda constar a seguinte informação: “Diariamente é disponibilizado, a cada aluno(a), um pão de mistura e água.”
- k) É obrigatório que o adjudicatário assegure a existência, em cada unidade de confeção, de fichas técnicas de todas as refeições que constam no plano de ementas (nomeadamente sopas, pratos principais e sobremesas, sempre que produzidas na unidade). As fichas técnicas dos respetivos pratos da ementa, que indicarão a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, a matéria-prima utilizada, a respetiva capacitação e valor energético e descrição dos métodos de confeção, devem estar disponíveis para consulta, quer do adjudicatário, quer da entidade adjudicante, sempre que estas forem solicitadas;
- l) Não se admite a possibilidade de se esgotar a ementa do dia. Se esta situação acontecer e for devida a falhas cometidas pelo adjudicatário deve ser justificada. Neste caso, o adjudicatário poderá substituí-la por outra, desde que respeite os requisitos deste Caderno de Encargos e não prejudique o normal funcionamento do refeitório.

2.4 Na **composição da refeição** do almoço, composto por: sopa + prato + sobremesa + pão + água, deverão ser atendidos os princípios de uma alimentação saudável (completa, equilibrada e variada). A composição do almoço deverá integrar a informação descrita nos pontos seguintes.

2.4.1. Uma **Sopa** – para a qual devem ser tidas em conta as seguintes orientações:

- a) Conter no mínimo três qualidades de hortícolas frescos, prevendo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas secas (na base ou inteiras na sopa). No dia em que a sopa incluir leguminosas o prato principal não deverá ter;
- b) A base da sopa deverá ser constituída por hortícolas e batata em natureza (não devendo esta estar incluída no grupo dos hortícolas) ou leguminosas (sendo que se forem utilizadas leguminosas a quantidade de batata deverá ser reduzida);
- c) A frequência de sopa passada/triturada (tipo cremes ou aveludados) deve ser preferencialmente limitada a duas vezes por semana;
- d) A sopa de hortícolas poderá ser substituída por sopa de peixe ou canja ao máximo de 1 vez por mês cada uma, não devendo, nesse dia ser fornecida sobremesa doce. No caso de ser fornecida sopa que contenha carne/peixe, deverá estar igualmente disponível sopa de hortícolas.
- e) Utilizar exclusivamente azeite como gordura de adição, adicionado em cru no final da confeção.

2.4.2. Um **prato principal** – devendo, na sua elaboração, ser considerados os seguintes aspetos:

- a) O “prato geral” deve ser constituído por carne ou peixe, em dias alternados (de modo a que existam semanas que iniciem com prato de carne alternadas com semanas que iniciem com prato de peixe), devendo ainda constar o ovo como fonte proteica principal, pelo menos duas vezes por mês, preferencialmente em substituição da carne;

- b) O “prato geral” deverá fornecer, semanalmente, com maior frequência, carne de aves e de criação em relação a carnes vermelhas, devendo a carne de aves estar presente no mínimo 1 vez/semana;
- c) No “prato geral” não deverá haver repetição do mesmo tipo de carne ou peixe na mesma semana;
- d) O pescado deverá, sempre que possível, conciliar as questões ambientais, (seleccionando espécies que não estejam em risco) e as características nutricionais (devendo estar incluído na ementa peixe gordo 1 vez por semana);
- e) A componente proteica do “prato vegetariano” deve incluir leguminosas como principal constituinte, alternando diariamente o tipo de leguminosa. Poderão ainda ser incluídos outros géneros alimentícios à base de soja, tofu, seitan, “charcutaria/salsicharia de origem vegetal” etc., desde que não contenham quaisquer ingredientes de origem animal. A oferta destes produtos deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados;
- f) No caso de crianças com idade inferior aos 6 anos (aquelas que frequentem o JI), o prato deverá apresentar, no momento da distribuição, a carne desossada e fracionada e o peixe sem espinhas e fracionado;
- g) Para alunos a partir do 1º ciclo, os pratos de carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado em pequenas porções) não deverão ultrapassar a frequência máxima de duas vezes por semana. Assim, a frequência mínima de carne ou peixe não fracionado (ex. peixe servido à posta ou carne servida com osso) deverão ser fornecidos, no mínimo, uma vez por semana cada, conforme **Anexo E- Componentes da Ementa**;
- h) Apresentar, alternadamente, um dos acompanhamentos básicos como arroz, batata ou massa, variando o método de confeção e incluindo leguminosas pelo menos uma vez por semana, surgindo como complemento ou em substituição destes acompanhamentos;
- i) Caso não seja adicionado qualquer acompanhamento de origem animal à guarnição (arroz, massa ou batata) do prato geral (ex. chouriço), esta deve ser comum aos dois tipos de prato;
- j) Todos os dias deverão estar presentes hortícolas no prato, variando diariamente entre hortícolas crus (no mínimo 3 variedades) ou confecionados, por forma a promover a oferta equitativa de hortícolas crus e confecionados.
- k) Não podem ser contabilizados produtos hortícolas utilizados para a preparação de pratos, como cebola ou alho para refogados, cebola para tempero de saladas ou “macedónia”, cenoura, pimento ou tomate para “colorir” o arroz;
- l) Os hortícolas a disponibilizar no prato principal deverão respeitar a época do ano em que são obtidos, cumprindo a tabela da sazonalidade da Fruta e dos produtos Hortícolas - Manual de Alimentação Inteligente, Direção Geral de Saúde em referência entre as páginas 27 e 29;
- m) Deverá ser evitado repetir produtos hortícolas no prato (e na sopa) no próprio dia e em dias consecutivos. Não deve ser servida alface mais do que três vezes por semana, de modo a assegurar a variedade dos produtos hortícolas servidos;

- n) Os temperos permitidos a disponibilizar para saladas ou hortícolas confeccionados são: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico e orégãos. Deve ser evitado ter como opção o sal de mesa.

2.4.3. **Sobremesa** - deve ser sempre constituída por fruta crua (no mínimo 2 variedades por dia), privilegiando a sazonalidade (conforme mencionado na alínea l) do ponto anterior). A sobremesa deve obedecer aos seguintes aspetos:

- a) A fruta distribuída em natureza deve ser sempre desinfetada, ficando o adjudicatário responsável pelo fornecimento dos produtos adequados para tal;
- b) Poderá ser, pontualmente, fornecida salada de fruta em vez de fruta, desde que preparada exclusivamente com fruta fresca e sumo de fruta natural, não podendo ser adicionado açúcar. Não é permitido fornecer fruta em calda ou adicionada de açúcar, mel ou compotas;
- c) A fruta cozida/assada, pode fazer parte da opção de sobremesa até uma vez por semana, a qual não deverá incluir açúcar ou geleia na sua confeção;
- d) Poderá ser fornecido, simultaneamente com as duas variedades de fruta, até uma vez por semana uma sobremesa doce (em dias que não coincidentes com oferta de fruta confeccionada e em dias que sejam incluídos fritos na refeição);
- e) A oferta de iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços de peso líquido 125 g deverá ter um valor energético máximo de 100 kcal por 100g. O mesmo prato não deverá ser repetido mais de uma vez por mês e não deverá coincidir com dias em que o prato principal inclua leguminosas;
- f) A fruta em natureza deverá estar disponível no refeitório em local visível e de fácil acesso aos alunos, podendo este levar/guardar para consumo posterior. No caso de crianças do ensino pré-escolar e 1.º CEB que não solicitem fruta no momento da refeição, esta deverá ser fornecida às crianças para que estas guardem na mochila ou consumam numa das refeições intercalares;
- g) Não é permitido o uso de sobremesas instantâneas, exceto gelatina, devendo esta ser exclusivamente de origem vegetal.

2.4.4. Um **pão** de “mistura de cereais”: embalado e de acordo com o **Anexo B - Lista dos Alimentos Autorizados**. O adjudicatário fica obrigado a disponibilizar no mínimo o número de pães correspondente ao número de refeições encomendadas por dia. O pão deverá estar disponível no refeitório, em local visível e de fácil acesso ao aluno, podendo este levar/guardar o pão para consumo noutra momento. No caso de crianças do ensino pré-escolar e 1.º CEB que não solicitem pão no momento da refeição, este deverá ser fornecido às crianças para que estas guardem na mochila ou consumam numa das refeições intercalares.

2.4.5. **Água**: é a única bebida permitida, servida em recipientes adequados e sempre fechados, devendo estar em local visível e permanentemente disponível. Dada a elevada quantidade a distribuir diariamente nos refeitórios públicos municipais, não se recomenda a disponibilização de garrafas de água individuais.

2.4.6. Em relação aos **métodos culinários** permitidos deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como: cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, estufados em cru, etc., alternando diariamente. Deverão ser ainda considerados os seguintes aspetos:

2.4.7. No caso de fritos ou salteados, só deverão estar presentes no máximo uma vez em cada 2 semanas, devendo ser reservados para peixe, batata e legumes e podendo apenas um dos componentes da refeição ser frito. Não é permitido fornecer canja/sopa de peixe ou uma sobremesa doce no dia em que a ementa incluir fritos.

2.4.8. As gorduras a utilizar deverão ser óleo de girassol ou amendoim para a fritura e azeite virgem para tempero e restantes métodos culinários.

2.4.9. Devem ser utilizadas ervas aromáticas e especiarias, diminuído de um modo geral, o teor de sal na confeção.

2.4.10. Devem ser retiradas todas as gorduras e peles visíveis na carne antes de cozinhar.

2.4.11. É obrigatória a utilização do ovo líquido pasteurizado e do ovo cozido conservado, não sendo, por isso, permitida a permanência de ovos “em natureza” nas unidades de confeção.

2.4.12. Na confeção de refeições é interdita a utilização de:

- a) Vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero de refeições;
- b) Caldos concentrados, assim como natas e molhos, como maionese, *ketchup* e mostarda;
- c) Produtos com OGM (Organismos Geneticamente Modificados) na sua composição;
- d) Vísceras em qualquer confeção, estando apenas autorizado o uso de produtos de charcutaria e salsicharia num máximo de 2 vezes por mês;
- e) Produtos pré-preparados, tais como rissóis, croquetes, pizzas, entre outros. Quaisquer outros, devem ser previamente submetidos a autorização por parte do Município;
- f) Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

2.4.13. O prestador deverá assegurar as refeições consideradas como opção vegetariana ou “**restrição alimentar/dieta específica**”, sempre que:

- a) Haja atestado médico/prescrição médica ou prescrição de nutricionista que comprove a existência de patologia que obriga a ter uma alimentação específica (aplicável a situações de restrição alimentar, alergia ou intolerância alimentar);
- b) Haja declaração, assinada pelo Encarregado de Educação, que fundamente o pedido de dieta específica, tendo por base motivos religiosos e/ou culturais (incluindo situações de alunos do ensino pré-escolar ou 1.º CEB que solicitem a opção vegetariana para o ano letivo correspondente);
- c) O (A) coordenador(a) do estabelecimento de ensino solicite, excecionalmente, uma refeição mais “leve” (hipolipídica) e de ingredientes saudáveis e de fácil digestão para o aluno que apresente sintomas de indisposição relacionados com o sistema digestivo (ex. diarreia, vómitos, etc.).

2.4.14. Para cumprimento do disposto no Regulamento 852/2004, de 29 de abril e do *Codex Alimentarius*, é obrigatória a implementação do sistema HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*).

3. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

3.1 A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e legislação aplicável, para que se garantam as características técnicas e gerais das refeições e o adequado funcionamento dos refeitórios.

3.2 O **abastecimento das cantinas** deverá ser assegurado de forma regular, com produtos frescos, variados e de qualidade, em função do número de refeições que regularmente são servidas. O referido abastecimento não deverá ser efetuado no período entre as 11h00 e as 14h00.

3.3 No **manuseamento dos alimentos** (desde o momento da receção da matéria-prima até à finalização da distribuição de refeições) deve o adjudicatário cumprir todas as regras de higiene presentes na legislação em vigor, assim como todas as regras de boas práticas de segurança alimentar.

3.4 As **alterações ao número de refeições** diárias requisitadas deverão ser comunicadas pela escola até às 09h30 do próprio dia à entidade adjudicatária.

3.5 O adjudicatário deverá assegurar o fornecimento de **refeições a adultos/agentes educativos** que desejem esse serviço, mediante aquisição prévia de senha ou marcação em plataforma de gestão de venda de refeições ao Município de Estarreja. O preço a cobrar pela refeição servida ao adulto não deve ser superior ao estabelecido no artigo 2º da Portaria nº 421/2012.

3.6 Os **horários de fornecimento** de refeições são definidos de seguida considerando as refeições servidas localmente e as refeições transportadas.

3.6.1. Refeições confeccionadas e servidas no local: todos os dias úteis entre as 11h30m e as 14h00m.

3.6.2. Refeições transportadas para unidades sem confeção local: todos os dias úteis, entregues até às 11h45.

3.7 O serviço de **transporte de refeições** será da total responsabilidade da entidade adjudicatária, sendo esta obrigada a possuir licenças de fabrico, bem como de possuir o número de controlo veterinário, para além de demonstrar a sua capacidade e qualidade técnica para este tipo de fornecimento, nomeadamente no que se relaciona com o processo de fabrico, acondicionamento e distribuição.

3.7.1 No caso das refeições transportadas para unidades sem confeção local, o prestador garantirá, necessariamente, que o transporte se realize em veículos e equipamentos adequados, devendo obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios nomeadamente:

- a) Ser efetuado em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- b) Os veículos a que se refere o número anterior terão de ser possuidores de meios de controlo e de registo de temperaturas, os quais deverão estar arquivados em pasta própria no refeitório escolar sob responsabilidade da empresa adjudicatária e disponíveis para consulta;

- c) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65^{\circ}\text{C}$ no caso dos alimentos quentes e entre 0°C e 4°C no caso de saladas, sobremesas frias ou iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço, designadamente através de malas isotérmicas;
- d) No transporte de alimentos deverão ser utilizados equipamentos de segurança para evitar o derramamento de alimentos.

3.7.2 Será, igualmente, da responsabilidade do prestador, assegurar o fornecimento e encargos resultantes da abertura de novos refeitórios e para os quais se verifique a necessidade de transporte de refeições.

3.8 O empratamento das refeições é da responsabilidade dos funcionários do adjudicatário, não podendo ser feita por outras pessoas. No momento de distribuição de refeições escolares deverão ser ainda considerados os seguintes aspetos:

- 3.8.1 Sendo o refeitório um espaço inserido em contexto educativo, a função pedagógica da alimentação deverá estar sempre presente e por isso é obrigatório servir todos os componentes da refeição (sopa, prato principal com componente proteica, guarnição e acompanhamento de hortícolas, sobremesa, pão e água) a todas as crianças e alunos, mesmo que manifestem desagrado em relação a alguns dos seus constituintes, salvo nas situações previstas no ponto 2.6 da parte II do presente CE. A apresentação da refeição deverá ser apelativa.
- 3.8.2 No processo de empratamento das refeições devem ser escrupulosamente cumpridas as capitações definidas no **Anexo C- Captações de alimentos**, as quais se traduzem nas seguintes quantidades no prato:

a) **SOPA**

Sopa - Ingredientes	Capitação peso bruto cru	Capitação a emprar
Hortícolas 110 g a 150 g	Hortícolas 110 g a 150 g	250ml
Batata 30 g a 40 g	Batata 30 g a 40 g	
Leguminosas secas ou frescas 10 g – secas 30 g - frescas	Leguminosas secas ou frescas 10 g – secas 30 g - frescas	
Azeite 1 g	Azeite 1 g	

Nota: Deverá existir sempre um acréscimo de fornecimento de 10% da quantidade encomendada, possibilitando a repetição da sopa (a quem o deseje).

b) PRATO

Prato Geral - Componentes	Capitação a emprar no Pré-escolar e 1.º ciclo	Capitação a emprar nos 2.º, 3.º Ciclos e Secundário
Carne ou Pescado a)	70 g a 100 g	90 g a 120 g
Ovo b)	50 g a 100 g (1 a 2 unidades)	60 g a 120 g (1 a 2 unidades)
Arroz ou Massa c)	80 g a 120 g	100 g a 140 g
Batata ou Puré de Batata c)	120 g a 160 g	140 g a 180 g
Leguminosas	70 g a 100 g	100 g a 150 g
Hortícolas cozinhados	50 g a 100 g	80 g a 130 g
Saladas de hortícolas crus	50 g a 100 g	60 g a 120 g
Azeite	5 g	5 g

a) Quantidade em parte edível (sem ossos, espinhas, gorduras ou peles visíveis).

b) Quando o prato incluir carne ou pescado, reduzir a quantidade indicada para metade.

c) Quando o prato incluir leguminosas, reduzir a quantidade indicada para metade

Prato Vegetariano - Componentes	Capitação a emprar ed. pré-escolar e 1.º Ciclo	Capitação a emprar 2.º, 3.º Ciclos e secundário
Arroz ou Massa	80 g a 120 g	100 g a 140 g
Batata ou Puré de Batata	120 g a 160 g	140 g a 180 g
Tofu	80 g a 120 g	120 g a 170 g
Seitan	70 g a 100 g	110 g a 150 g
Soja	70 g a 100 g	110 g a 150 g
Leguminosas	80 g a 120 g	120 g a 170 g
Hortícolas cozinhados	60 g a 100 g	80 g a 130 g
Saladas de hortícolas crus	60 g a 100 g	60 g a 120 g
Azeite	5 g	5 g

Nota: As capitações (prato geral e vegetariano) devem ser progressivamente aumentadas, de acordo com os intervalos descritos nas tabelas anteriores, na transição entre as valências da educação pré-escolar, 1.º, 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e ensino secundário.

c) SOBREMESA

Sobremesa	Capitação a disponibilizar
Fruta	120 g a 200 g
Iogurte sólido a)	125 g
Gelatina de origem vegetal	100 g

a) Aplicável apenas para ementa geral.

3.9 É obrigatório o fornecimento, por parte do adjudicatário, de toalhetes de papel preferencialmente reciclado, para os tabuleiros do almoço, bem como guardanapos de papel, preferencialmente reciclado (folha dupla, dimensão 33 x 33cm), havendo igualmente a

recomendação do adjudicatário proceder diariamente ao empacotamento de talheres ou garantir a sua disponibilização em dispositivo próprio, protegido de contaminação e devidamente higienizado.

3.10 O adjudicatário deve garantir o **acompanhamento às refeições** servidas em todos os estabelecimentos de ensino objeto do presente procedimento, desempenhando as seguintes tarefas:

- 3.10.1 Apoiar as crianças a tomar refeições/vigilância dos alunos, em particular os alunos que frequentam o ensino pré-escolar e 1.º CEB.
- 3.10.2 Distribuir o serviço de refeitório, de modo a apoiar o processo de recolha de loiça e tabuleiros durante e no final da distribuição da refeição, garantindo a correta higienização de todo o espaço.

4. GESTÃO DE RESÍDUOS

4.1 O adjudicatário deve proceder à **separação de resíduos** para reciclagem, nomeadamente plástico, vidro e papel/cartão, efetuando a recolha seletiva para recipientes e locais apropriados no refeitório, a indicar pelo Município de Estarreja ou pelo estabelecimento de ensino onde o serviço está a ser prestado.

4.2 O transporte de lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública de resíduos é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário e os mesmos deverão ser, diariamente, levados até ao ecoponto mais próximo do estabelecimento de ensino;

4.3 O adjudicatário deve assegurar que o lixo produzido na cozinha e áreas afins fica devidamente acondicionado, sendo da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento.

5. OPERAÇÕES DE MONITORIZAÇÃO, VERIFICAÇÃO E CONTROLO

5.1 A **monitorização** diária do serviço de refeições escolares, será realizada através do registo do **Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, a preencher diariamente por responsáveis designados pelo Município de Estarreja em cada um dos estabelecimentos de ensino. Este registo tem por objetivo comprovar a conformidade:

- a) Do cumprimento do plano de ementas previsto;
- b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas (incluindo a apresentação da refeição, parâmetros organoléticos, temperatura da refeição e aceitação);
- c) Da distribuição/disponibilização/ empratamento de todos os componentes da refeição nas respetivas quantidades, de acordo com a faixa etária, conforme fixadas no **Anexo C – Capitações dos Alimentos**;
- d) Da correta recolha, identificação e armazenamento de amostras testemunha das refeições servidas, de acordo com o definido no Caderno de Encargos;
- e) Do funcionamento do serviço, no que diz respeito às condições de higiene das

instalações, equipamentos e utensílios, fardamento, postura e boas práticas de higiene dos colaboradores do refeitório, número adequado de recursos humanos ao serviço, bem como a eficiência e cumprimento do horário de fornecimento das refeições.

5.2 Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o estabelecimento de ensino deverá reportar à Câmara Municipal de Estarreja o **Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, com a máxima urgência, reportando a situação sucedida.

5.3 Toda a **gestão do serviço de refeições** (requisições, assiduidades e pagamentos) será efetuada através da Plataforma *online* de Gestão de refeições sendo esta da responsabilidade do Município.

5.3.1 As quantidades a fornecer são estimadas com base no número de refeições requisitadas até às 9h30 do próprio dia servindo de cálculo para a entidade adjudicatária.

5.3.2 O Município e cada um dos estabelecimentos de ensino são responsáveis pelo registo na plataforma da informação relativa a cada escola, com a identificação do número de refeições requisitadas e dos alunos que almoçam, bem como do controlo de pagamento das refeições.

5.4 O Adjudicatário é responsável pelo seguinte registo diário da quantidade de refeições fornecidas em cada refeitório através do preenchimento do **Anexo G - Mapa de Controlo Diário das Refeições**.

5.5 O número de refeições servidas corresponderá, obrigatoriamente, ao número de marcações efetuadas e registadas na plataforma, no final de cada serviço diário, número esse que deverá corresponder aquele que constará dos mapas referentes ao **Anexo G - Mapa de Controlo Diário das Refeições** do presente Caderno de Encargos. Estes mapas são preenchidos por cada unidade de confeção e entregues mensalmente pela entidade adjudicatária aos serviços educativos do Município de Estarreja, servindo para conferir a faturação apresentada pela firma.

5.6 As **operações de verificação** sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre as condições de higiene e segurança alimentar das instalações, equipamentos e utensílios, bem como sobre os géneros a incorporar nas refeições, qualidade e quantidade dos pratos confeccionados e nas boas práticas, fardamento e postura dos colaboradores da entidade adjudicatária.

5.7 A verificação poderá ser exercida pela escola, por visitas periódicas/aleatórias **efetuadas por representantes do Município** ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.

5.8 O prestador garantirá a existência, em cada um dos refeitórios escolares, de **kit de visitante** (protetores de sapatos, bata e touca descartável), com um mínimo de 3.

5.9 O adjudicatário obriga-se a **facultar a visita das instalações**, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes da escola quer aos técnicos da Câmara Municipal de Estarreja, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.

5.10 O exercício ao direito de visita não iliba o prestador da responsabilidade pelo atempado fornecimento das refeições.

5.11 A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.

5.12 O adjudicatário deverá deter, no mínimo, uma das seguintes certificações:

- a) NP EN ISO 9001:2015 Sistema de Gestão da Qualidade;
- b) NP EN ISO 14001:2015 Sistema de Gestão Ambiental;
- c) NP EN ISO 22000:2005 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

5.13 O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.

5.14 O adjudicatário obriga-se a facultar a consulta de toda a **documentação envolvida no plano HACCP** implementado (ex. rastreabilidade dos géneros alimentícios incorporados nas refeições, registos de temperatura das refeições e equipamentos e registo relativo à execução do plano de higiene de cada unidade), aos representantes da entidade adjudicante ou a outro organismo com competências específicas com a devida autorização da entidade adjudicante. A referida documentação deve estar devidamente arquivada/afixada no refeitório, em local apropriado, permitindo o fácil acesso para preenchimento e/ou consulta, sempre que necessário ou solicitado por parte da entidade adjudicante.

5.15 Os **géneros alimentícios** incorporados que **não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas** serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor remover e substituir, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

5.16 A fim de apreciarem/avaliarem a qualidade da refeição servida, os auditores por parte do município poderão provar ou almoçar gratuitamente nos refeitórios escolares.

5.17 O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente 1 amostra testemunha de cada um do (s) prato(s) confeccionados (prato geral e vegetariano, se aplicável e sopa (se esta incluir carne ou peixe) a cada 2h de exposição da refeição na linha de self. A recolha de amostras deve obedecer aos seguintes requisitos:

- a) As amostras devem ser recolhidas com recurso a utensílios próprios (pinças, colheres, etc.) de forma a garantir que as mãos do colaborador não entram em contacto direto com os alimentos;
- b) As amostras devem ser recolhidas para sacos próprios esterilizados e descartáveis, o mais próximo possível do fim da distribuição/empratamento da refeição;
- c) A recolha deve ser feita a partir dos tabuleiros colocados na linha de self e não retiradas diretamente dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos;
- d) Devem ser recolhidos todos os componentes que fazem parte do(s) prato(s) disponíveis na linha de empratamento (mínimo 150g do prato completo);
- e) Todas as amostras recolhidas deverão estar identificadas (indicando descrição da refeição, a data, a hora e o nome do/a colaborador/a que efetuou a recolha) e guardadas em refrigeração (0 e 4°C) por um período de 72 horas.

5.18 Em caso de **indícios de mal-estar/ intoxicação alimentar** eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o adjudicatário deverá assegurar a não remoção das amostras testemunho colhidas no respetivo dia e local de confeção das refeições e providenciar a

realização de análises, ensaios e provas laboratoriais necessárias ao esclarecimento da situação, assumindo todos os encargos daí decorrentes, desde que a causa da doença seja devida a falhas cometidas pelo adjudicatário.

5.19 É da responsabilidade do adjudicatário a reparação dos danos e prejuízos, no caso de infeção ou intoxicação alimentar, cuja origem/causa da doença seja devida a falhas cometidas pelo adjudicatário.

5.20 Os representantes do Município poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, tomar amostras de refeição e solicitar a realização de **análises**, ensaios e provas **microbiológicas** em laboratórios oficiais e/ou aceder aos respetivos resultados e comprovativos, por forma a promover as diligências necessárias para verificar os requisitos exigidos. Neste âmbito, deverão ainda ser considerados os pontos seguintes:

5.20.1. As análises microbiológicas deverão ser realizadas, pelo adjudicatário, pelo menos 5 vezes num ano letivo, em todos os refeitórios, de acordo com a periodicidade descrita no Anexo do Despacho nº 10919-2017 que refere o “*Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos*”, conforme se apresenta:

	1.ª Recolha	2.ª Recolha	3.ª Recolha	4.ª Recolha	5.ª Recolha
Prato que está a ser servido	X		X		X
Salada exposta		X		X	
Garfo/Faca/Colher	X				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		X			
Copo/prato sobremesa ou salada/tabuleiro			X		
Tábua de corte de carne/ /peixe/legumes				X	
Facas de preparação					X
Mãos de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados - variar o mais possível as pessoas em quem é realizada a recolha	X	X	X	X	X

5.20.2. Os resultados deverão ser disponibilizados ao Município de Estarreja num prazo máximo de dois meses.

5.20.3. A análise microbiológica poderá ainda ser realizada sempre que se justificar atenta alguma anomalia verificada no serviço ou sempre que o Município solicite junto da entidade adjudicatária.

5.20.4. Os meios de estudo e investigação para defesa e garantia da qualidade devem incidir, essencialmente, sobre os seguintes elementos de análise microbiológica:

- a) Controlo microbiológico das refeições servidas;
- b) Controlo microbiológico do equipamento/palamenta;
- c) Controlo microbiológico do pessoal (mãos de colaborador).

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

6. IRREGULARIDADES

6.1 São consideradas irregularidades do serviço de fornecimento de refeições:

- a) O não cumprimento da ementa prevista;
- b) O não cumprimento das capitações definidas no **Anexo C- Capitações de Alimentos**;
- c) A má confeção da refeição, tornando-a imprópria para consumo ou prejudicial à saúde;
- d) A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
- e) A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;
- f) A introdução de géneros interditos;
- g) Más práticas de higiene e segurança alimentar por parte dos manipuladores;
- h) Más condições de higiene e segurança alimentar das instalações e equipamentos;
- i) Incumprimento da realização de análises laboratoriais para controlo microbiológico das refeições servidas, bem como dos equipamentos/palamenta e dos colaboradores;
- j) A ausência de material e/ou equipamento, comprometendo o adequado serviço de refeições escolares;
- k) Número insuficiente de recursos humanos da entidade adjudicatária ao serviço face ao número de refeições a servir em cada um dos refeitórios;
- l) O incumprimento da realização, por parte do adjudicatário, de ações de formação aos seus colaboradores.

7. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

7.1 O estabelecimento de ensino coloca à disposição do adjudicatário, as instalações específicas, o equipamento (fixo e móvel), palamenta e outros materiais necessários à realização do objeto do contrato.

7.2 Consideram-se instalações do refeitório a cozinha, a copa, a sala de refeições, a(s) despensa(s), os sanitários do pessoal, utentes e de alunos, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua adequada higienização e manutenção.

7.3 O concorrente poderá, antes de apresentar a sua proposta a concurso, tomar conhecimento direto das instalações onde o fornecimento das refeições irá ser prestado, bem como do material afeto a cada uma das salas de refeição ou refeitórios escolares.

7.4 As instalações, o equipamento e o material deverão apresentar-se sempre em boas condições de conservação, funcionamento e higiene.

7.5 O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.

7.6 No início da prestação do serviço deverá o adjudicatário receber inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento, que ficará em anexo à ata a subscrever pelas partes. O **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel** – pode servir de guião. No final de cada período letivo, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização de inventários que permitam avaliar o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação do serviço.

7.7 No prazo de 15 dias a contar do início da prestação do fornecimento de refeições, o adjudicatário obriga-se a apresentar ao Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente, conforme modelo do **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel** deste Caderno de Encargos, devendo o prestador, anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente, enviando os mesmos para a entidade adjudicante.

7.8 No prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o adjudicatário deverá obrigatoriamente entregar ao Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais conforme modelo do **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel**, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente conforme modelo do anexo referido no ponto anterior.

7.9 Em qualquer momento e, sempre que se justifique no entender da entidade adjudicante, esta poderá solicitar ao adjudicatário a realização de um inventário intermédio.

7.10 As reparações nos equipamentos existentes que surgirem ao longo do período de vigência do contrato, são da inteira responsabilidade do adjudicatário, devendo ser realizadas por entidades certificadas. Os prejuízos decorrentes de avarias dos equipamentos ou de ausência de eletricidade são da responsabilidade do adjudicatário.

7.11 Em caso de avaria e confirmando-se a impossibilidade de funcionamento dos equipamentos disponibilizados pelo Município de Estarreja, a sua substituição é da competência exclusiva da entidade adjudicatária.

7.12 Todos os equipamentos necessários ao longo do período de vigência do contrato (fogões, arcas de conservação, frigoríficos, armários, expositores, self, cuba, tachos, etc.) e utensílios (servir alimentos, talheres, copos, bandejas, bacias, tábuas de corte, saladeiras, travessas, caçarolas, escorredores, etc.) são da responsabilidade do adjudicatário.

7.13 Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento. Em caso de problemas com os produtos

armazenados a Câmara Municipal de Estarreja/Escola não se responsabilizam pelo pagamento de quaisquer prejuízos eventualmente surgidos.

7.14 O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços a ele afetos, bem como pelos artigos de higiene utilizados pelo seu pessoal. O prestador deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.

7.15 Sem prejuízo do estabelecido no número anterior, o adjudicatário, no âmbito da execução do contrato, assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a limpeza e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, de forma a garantir, que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, igualmente, a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório, no fim do ano letivo.

7.16 Todo equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.

7.17 As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontadas, lavadas e escovadas pelo menos uma vez por mês, de modo a que a ventilação se faça adequadamente.

7.18 A desinfestação, bem como a limpeza da chaminé, serão por conta do prestador, só podendo as mesmas serem realizadas por empresas da especialidade.

7.19 O adjudicatário é responsável pela reposição dos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias do refeitório, se colocados os dispositivos ou, caso estes não estejam colocados, de arranjar uma alternativa satisfatória do ponto de vista higiénico.

7.20 Cada estabelecimento de ensino encontra-se apetrechado com pratos de sopa, rasos e de sobremesa, copos, garfos facas e colheres em louça ou inox, que deverão ser substituídos pelo adjudicatário, sempre que se considerar não estarem nas melhores condições para serem utilizados. A palamenta existente no início do ano escolar terá de ser a existente no final do mesmo, sendo feitos os devidos ajustes ao longo do ano letivo, devendo o prestador manter atualizado o seu inventário em cada escola.

7.21 Findo o contrato, as instalações, os equipamentos e os utensílios neles inventariados, serão restituídos ao Município de Estarreja em bom estado de conservação, funcionamento e higiene, ressalvando, evidentemente, o desgaste natural produzido pela sua utilização.

7.22 A reposição da palamenta ou equipamentos em fim de vida e reparação de equipamentos ou materiais desgastados pelo uso normal e cuidadoso são da responsabilidade da entidade adjudicante.

7.23 Os encargos com o gás, bem como telefones e outros serviços de tecnologia, informação e comunicação, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

8. CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OUTROS FINS E UTILIZAÇÃO DE SOBRAS

8.1 É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório (nomeadamente ao bufete da escola), salvo com autorização do Município.

8.2 É igualmente vedado ao prestador de serviço, a introdução de refeições feitas externamente cuja confeção não seja da responsabilidade da empresa.

8.3 Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

9. RECURSOS HUMANOS

9.1 Cada uma das entidades, adjudicante e adjudicatário, é responsável por todas as obrigações relativas ao próprio pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo.

9.2 A entidade adjudicante é responsável por assegurar a presença de número suficiente de funcionários necessários ao serviço de refeições, garantindo a confeção e distribuição das refeições em condições de higiene e segurança.

em

Escalão	N.º médio de refeições/dia	Trabalhadores a tempo inteiro (40h semanais) a)	Trabalhadores em tempo parcial (20h semanais) b)	Total de Trabalhadores
A	≤ 100	2	0	2
B	> 100 e ≤ 130	2	1	3
C	> 130 e ≤ 170	3	0	3
D	> 170 e ≤ 200	3	1	4
E	> 200 e ≤ 250	3	2	5
F	> 250 e ≤ 300	4	1	5
G	> 300 e ≤ 350	4	2	6
H	> 350 e ≤ 400	5	1	6
I	> 400 e ≤ 450	5	2	7
J	> 450 e ≤ 500	6	1	7
L	> 500 e ≤ 600	6	2	8
M	> 600 e ≤ 700	7	2	9
N	> 700	8	2	10

9.3 Para efeito da cláusula anterior, o número de trabalhadores ao serviço e respetiva carga horária, serão concordância com os constantes na tabela do Despacho 10919/2017 de 13 de dezembro, designadamente:

9.4 Os rácios de pessoal são calculados com base na média diária de refeições encomendadas, servindo tabela referida no número anterior, como base para qualquer alteração, em virtude do aumento ou diminuição das mesmas em sede de execução do contrato.

9.5 Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela acima.

9.6 O número de trabalhadores estipulados na tabela anterior em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes deverão ser empregados de refeitório.

9.7 A seleção e o recrutamento de pessoal afeto a cada refeitório deverão ser realizados através da apreciação de CV e entrevista eliminatória com júri por parte do adjudicatário. A entidade adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

- a) Nome das pessoas em serviço nos refeitórios;
- b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
- c) Horário de Trabalho;
- d) Declaração médica (atualizada no contexto da lei) que ateste o bom estado de saúde.
- e) Apólice de seguro do pessoal em serviço no refeitório.

9.8 É obrigatória em cada refeitório, desde a entrada em vigor do contrato, a afixação dos mapas do pessoal com indicação dos nomes, categorias e horário de trabalho, devidamente atualizados.

9.9 O adjudicatário deve garantir a entrega do mapa de pessoal a afetar ao fornecimento de refeições confeccionadas, com indicação expressa das respetivas categorias e competências, em data anterior ao início do fornecimento.

9.10 O mapa de pessoal não poderá ser alterado sem prévio acordo da entidade adquirente, podendo esta solicitar quaisquer esclarecimentos quanto ao pessoal de substituição se for o caso.

9.11 O número de trabalhadores não pode ser causa de um serviço de menor qualidade e sem a celeridade que o mesmo exige, sendo que, sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço de pessoal.

9.12 O adjudicatário deve assegurar sempre a substituição do pessoal que se encontre ausente por motivo de doença ou impedimento semelhante.

9.13 O adjudicatário responsabiliza-se por todos os danos causados à entidade adjudicante relativos a serviços prestados e que resultem da ação ou omissão dos seus profissionais.

9.14 O adjudicatário é responsável pela reparação de prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações, equipamento, material e a terceiros, sempre que se verifique dolo ou negligência grosseira.

9.15 Todo o pessoal deverá estar identificado e cumprir com as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado exclusivamente para o serviço de cozinha, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da restauração (uniforme (camisola e calças), touca a cobrir todo o cabelo preso, calçado fechado e antiderrapante), pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.

10. HIGIENE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

10.1 A entidade adjudicatária deverá garantir condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções na Autarquia, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.

10.2 O adjudicatário fica, também, sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.

10.3 O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.

10.4 O adjudicatário apresentará, antes do início do fornecimento e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exigir, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.

10.5 Das apólices de seguro constará uma cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, ainda que, em caso de impossibilidade de tal cumprir por denegação no decurso desse prazo, a sua validade só terminará 30 dias depois de ter feito à entidade adjudicante a respetiva comunicação.

10.6 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança alimentar, baseadas nos princípios do HACCP, e zelar pela criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança alimentar adequados.

10.7 O adjudicatário deverá considerar nas suas medidas as orientações, devidamente atualizadas, veiculadas Direção Geral de Saúde e a Direção Geral de Estabelecimentos Escolares, de acordo com todas as normas em vigor para a promoção da alimentação saudável nos refeitórios escolares.

11. FORMAÇÃO

11.1 A entidade adjudicatária deverá fornecer o plano de formação dirigido aos colaboradores a trabalhar nos refeitórios e esse plano deverá abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório).

11.2 A formação terá de ser ministrada por pessoas com qualificação na área de formação que se propõem ministrar e detentores do curso de formação de formadores. Após cada módulo de formação deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo no dossier do estabelecimento de ensino.

11.3 A entidade empregadora tem o dever de dar formação e informar convenientemente cada trabalhador de todas as regras e instruções pertinentes às tarefas por estas desempenhadas.

11.4 A duração e frequência das ações de formação devem ser ajustadas às necessidades dos trabalhadores e do local onde prestam o respetivo serviço. Cada sessão de formação deverá abranger no máximo 30 formandos.

11.5 Todos os trabalhadores que manipulem alimentos, devem ter instrução e/ou formação em matéria de higiene alimentar adequada ao desempenho das suas funções.

11.6 O responsável ou responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do sistema com base nos princípios HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes devem receber formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

11.7 As atividades de formação devem estar organizadas e devidamente documentadas. Para tal, deverão conservar-se os registos comprovativos da frequência das ações de formação dos trabalhadores, de modo a constituir evidência para as autoridades competentes. As instruções de trabalho são também meios de formar devidamente os colaboradores, pelo que deverão ser dadas a conhecer e estar disponíveis para consulta por todos os colaboradores, bem como, caso assim o entenda, pelo representante do Município.

11.8 Para cada sessão de formação deverá ser enviado à entidade adjudicante a programação com locais, datas, horas e formandos a incluir, no máximo até 5 dias antes do início das mesmas. As datas das ações não poderão coincidir com os dias destinados à higienização no início e final de cada período letivo.

12. ATIVIDADES DE INFORMAÇÃO/ SENSIBILIZAÇÃO DA POPULAÇÃO ESCOLAR

12.1 O adjudicatário fica obrigado a colaborar com a entidade adjudicante em iniciativas que possam vir a ser desenvolvidas por esta última (inspeções, confirmações, formação, educação alimentar, inventários entre outras) desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso.

12.2 No caso das ações de sensibilização da população escolar, estas deverão versar sobre temas integrados no âmbito da educação alimentar, considerando as diferentes faixas etárias da população alvo.

12.3 A planificação e calendário de desenvolvimento das ações propostas será fixada por acordo entre o Município e o prestador.

O PRESIDENTE DA CÂMARA

Assinado por: **DIAMANTINO MANUEL SABINA**

Num. de Identificação: 13736760

Data: 2022.07.08 12:19:23+01'00'



(O presente documento, contém assinaturas eletrónicas qualificadas do cartão de cidadão, nos termos do artigo 7º do Decreto-Lei n.º 290-D/99, de 02 de agosto, alterado e republicado pelo decreto-Lei n.º 88/2009, de 09 de abril.)



Caderno de Encargos

ANEXOS



CONCURSO PÚBLICO
com publicação em JOUE

*Aquisição de Bens – Confeção, Fornecimento,
Transporte e Distribuição de Refeições
Escolares e Refeições para os
Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar, 1º,
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino
Secundário da Rede Pública do Concelho de
Estarreja [Anos Letivos 2022/2023,
2023/2024 e 2024/2025] –
CPub_B_002/2022*

ANEXOS

Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares

Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

Anexo C – Capitações de Alimentos

Anexo D – Datas Festivas

Anexo E – Componentes da Ementa

Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo A – Identificação de Refeitórios Escolares

Agrupamento de escolas	Escola	Morada	Telefone	Local de Confeção*	Nº médio de refeições diárias
Agrupamento de escolas de Estarreja	JI e EB1 da Congosta	Rua Doutor Egas Moniz, 3860-052 Avanca	234 884 901	Refeitório Escolar com confeção local	48
	JI e EB1 Centro Escolar de Visconde Salreu	Rua Allison Campos da Silva, 3865-248 Salreu	963380636	Refeitório Escolar com confeção local	314
	JI e EB1 do Mato	Rua do Mercado, 3860-078 Avanca	234 880 800	Refeitório Escolar com confeção local	235
	JI e EB1 das Cabeças	Rua do Cruzeiro, nº 63, 3860-633 Veiros	234 842 465	Refeitório Escolar com refeições transportadas	35
	JI e EB1 do Pinheiro	Rua Miguel Valente de Almeida, 3860-643 Veiros	234 841 888	Refeitório Escolar com refeições transportadas	41
	EB Padre Donaciano de Abreu Freire	Rua da Arrozinha, nº 14, 3860-206 Estarreja	234 840 640	Refeitório Escolar com confeção local	425
	Prof. Dr. Egas Moniz	Rua do Mercado, n.º 120, 3860-127 Avanca	234 850 120	A definir pelo Município	130
	Escola Secundária de Estarreja	Rua Dr. Jaime Ferreira da Silva, 3860-256 Estarreja	234 841 704	Refeitório Escolar com confeção local	211
Agrupamento de Escolas de Pardilhó	Básica Integrada com JI	Rua Padre Garrido, apartado 8, 3870-464 Pardilhó	234 850 150	Refeitório Escolar com confeção local	302

***A definir consoante as necessidades de reorganização da rede escolar do Município. Os locais de confeção.** Poderão ser alterados, nomeadamente o alargamento/diminuição do número de refeitórios e/ou alteração do transporte e local de fornecimento de refeições.

Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

Adaptado de: Circular nº 3097/2018. Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018. Direção Geral de Educação (DGE).

1 - CARNE DE VACA

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

1.1 - Peças de talho para bifes

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;



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

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

1.5 - Carne picada

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

1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

- ⇒ A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.
- ⇒ A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
- ⇒ Proteínas de soja hidratada;



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

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne $\geq$ a 80%:

- ⇒ A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser $\geq$ a 70%.
- ⇒ A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:
 - Proteínas de soja hidratada;
 - Condimentos;
 - Sal;
 - Salsa hidratada;
 - Flocos de aveia hidratados;
 - Fibra vegetal;
 - Cebolas tostadas.

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

A carne a utilizar poderá ser picada na cozinha da escola, desde que se verifiquem as seguintes condições:

- a) A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação.
- b) A existência de zona de preparação exclusivamente destinada a esse fim, distinta das zonas de preparação de legumes e de peixe.

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3

“Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

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

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

2 - CARNE DE PORCO

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

2.1 - Pernas ou pás

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

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

- Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos);
- Pernas e pás limpas provenientes de crias de caprinos (cabrito)

4 - CARNE DE COELHO

As carcaças deverão ser fornecidas isentas de traumatismos e incisões, devidamente sangradas e esfoladas, com cabeça e sem orelhas e os membros desprovidos das extremidades manuais ou pedais. Deverão ainda ser provenientes de matadouros oficialmente aprovados, em estado refrigerado ou congelado. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

5 - CARNE DE AVES

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

- Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.
- Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, selecionadas superiormente ao nível da articulação coxo-femural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbio-társica. Apresentam-se no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotuladas.
- Bifes: obtidos exclusivamente por corte dos músculos peitorais, devendo assumir o aspeto laminado, sem fragmentos de osso ou cartilagens segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”.
- Hambúrgueres: a fração de carne deverá conter apenas ave, sendo que a percentagem de carne deverá ser $\geq 80\%$.

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.



5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos apenas deverão ser utilizados para a preparação de ementas “tradicionais” e, como complemento a outras fontes proteicas de maior valor nutricional.

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- designação do produto;
- ingredientes;
- tipo;
- nome do fabricante;
- localidade e origem do fabricante;
- data de fabrico / lote;
- modo de conservação;
- durabilidade mínima.

6.1 - Chouriço de carne

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

A carne e a gordura terão de estar devidamente fragmentadas e adicionadas de aditivos legalmente autorizados.



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

6.2 - Farinheira

Enchido corado pelo fumo, constituído por gorduras de porco, frescas ou refrigeradas, picadas em proporção não inferior a 60% e por farinha de trigo de 1ª qualidade. Às gorduras podem ser adicionados os condimentos e aditivos legalmente autorizados (sal, pimenta, colorau, vinho branco, etc.).

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

6.3 - Alheira

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

6.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - Croquetes de carne

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

7.2 - Pastéis de bacalhau

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

8 - OVOS

⇒ Ovo pasteurizado

Para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.



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

⇒ Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

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

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;
- categoria de peso;
- data de durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

9 - PESCADO

Considerando as questões ambientais, a necessidade de perspetivar a alimentação de uma forma abrangente e holística e a urgência de minimizar o impacto das escolhas nos recursos marinhos, não obstante as indicações apontadas nos pontos 9.1 a 9.8, deve ser dada prioridade às espécies de pescado constantes do anexo 5 da circular nº 3097/2018, DGE: “Sustentabilidade do Pescado”, tendo em conta a arte da pesca usada e a área de captura.

9.1 - Tipos de apresentação:

- inteiro eviscerado, sem cabeça ou com cabeça, no caso de peixes servidos à unidade. Ex: dourada, robalo, cavala, sardinha, carapau, etc;
- em postas – quando seccionado em postas mais ou menos perpendiculares à coluna vertebral; as postas podem ser abertas ou fechadas, consoante a região anatómica proveniente;
- em filetes – quando o pescado é submetido à filetagem;
- em lombos.

9.2 - Conservação

- Refrigerado;
- Congelado – quando submetido à temperatura de -35º C, de modo a que no interior das massas musculares a temperatura seja igual ou inferior a -18º C; a percentagem de vidro para os filetes e lombos não pode ultrapassar os 20% e a do peixe inteiro ou em postas, 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.
- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

- No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.
- Migas a granel.

9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

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

10 - CEREAIS, SEUS DERIVADOS E TUBERCULOS

10.1 - ARROZ

- Do tipo extralongo, agulha.
- Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

- Cotovelos e massa riscada;
- Esparguete;
- Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, couscous);
- Macarrão;
- Búzios;
- Espirais / Fusilli;
- Aletria;
- Lasanha (com ou sem ovo);
- Canelones;
- Massas alimentícias sem glúten (para preparação de refeições sem glúten).

10.3 BATATA

- Com casca ou sem casca. Inclui batata palito pré-frita congelada. Os tubérculos tipo redondos não devem ter diâmetro inferior a 40 mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35 mm.
- Para a confeção de puré de batata poderá ser utilizado puré instantâneo desde que se comprove não existirem condições físicas que garantam a segurança alimentar para confeção no local. Deve ser confeccionado seguindo as orientações do fabricante para a preparação.

10.4 BATATA-DOCE

Com ou sem casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40mm.

10.5 INHAME

Com casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40mm; os de tipo alongado não devem ter diâmetro inferior a 35mm.

10.6 MANDIOCA

Com casca. Os tubérculos não devem ter diâmetro inferior a 40mm.

10.7 CASTANHA

- Frutos de boa qualidade.
- Com casca ou sem casca. Inclui congelada.

10.8 FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.9 OUTROS CEREAIS, CEVADINHA, *MILLET*, MILHO DOCE, QUINOA

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.10 FARINHA DE TRIGO

De 1ª qualidade, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

10.11 DERIVADOS DO TRIGO

Seitan: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1 kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24 horas após a abertura da embalagem.

11 - LEGUMINOSAS SECAS

11.1 LEGUMINOSAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora).

- Feijão: preto, branco, manteiga, catarino, frade, encarnado, papo-de-rola ou vermelho;
- Chícharo;
- Grão- de-bico;
- Favas: frescas ou congeladas;
- Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas;
- Lentilhas: verdes, castanhas, vermelhas ou coral;
- Feijão de Soja.

11.2 DERIVADOS DE SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24h após a abertura da embalagem.
- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagens de 200g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagens de 200g.
- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200ml, 250ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12- BEBIDAS VEGETAIS

- Bebida de soja: bebida vegetal à base de soja, sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de aveia: bebida vegetal à base de aveia, sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Bebida de arroz: bebida vegetal à base de arroz, sem açúcar. Em embalagens de 200ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

13 - HORTÍCOLAS

Frescos, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5 da circular nº 3097/2018, DGE , congelados e/ou ultracongelados.

14. ALGAS MARINHAS

Desidratadas, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

15 - SALADAS E FRUTAS

No caso de saladas e frutas, para consumo em cru, de preferência sazonais de acordo com o Anexo 5 da circular nº 3097/2018, DGE, devem ser utilizados os processos de desinfeção adequados.

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

16 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

- Limão, cebola, alho.
- Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.
- Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafrão, pimentão-doce.

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



17 - COGUMELOS

Frescos, ultracongelados, congelados ou enlatados, inteiros ou laminados.

No caso de enlatados deverão ser de utilização imediata.

18 - AZEITONAS

Frescas ou em conservas, inteiras ou laminadas.

No caso de enlatadas deverão ser de utilização imediata.

19 - AZEITE FINO

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

20. BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

21 - ÓLEO REFINADO

- Óleo refinado, podendo ser de amendoim ou girassol.
- O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados.
- Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras, ao abrigo da luz solar.

22 - SAL IODADO

Sal com um teor de iodização de 30-60mg /kg de sal.

Higienizado grosso, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e redução do impacto ambiental.



23 – SALICÓRNIA

A salicórnia é uma planta halófito, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (NaCl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor de sódio (aproximadamente $1024\text{mg} \approx 2,5 \text{ g de sal}/100\text{g}$), sendo os restantes minerais presentes em quantidades vestigiais. A planta em seco, devido à redução do teor de água, apresenta um elevado teor de sódio semelhante ao sal. Portanto, a sua utilização na confeção das refeições deverá ser sem qualquer adição de sal extra.

Em natureza (inteira, rebentos ou pontas) ou em pó em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

24- TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas, frascos ou embalagens *Tetra-Pack*, nas quantidades necessárias, de utilização imediata.

25 - LEITE DE VACA

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

26- QUEIJO

Ralado, em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e redução do impacto ambiental.

27- QUEIJOS VEGETAIS

Queijo vegetal/vegan: queijo 100% vegetal refrigerado à base de soja, de amêndoa ou de óleo de coco. Em embalagens de 100g ou 200g, em creme, bloco ou fatias, em função da finalidade do género alimentício.

28 - GELADO DE LEITE

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

29 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

30 - PUDIM

O pudim poderá ser “caseiro” e deverá ser confeccionado na própria escola.

31 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

A mousse poderá ser caseira e deverá ser confeccionada na própria escola.

32 - IOGURTE

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.

33- NATAS

Ultrapasteurizadas

34 - PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha tipo 65
- 35% de farinha tipo 200



- Água
- 0,4% de sal
- levedura.

Pão regional

35 - PÃO RALADO

Em embalagens adequadas à quantidade necessária do género alimentício, à sua longevidade e redução do impacto ambiental.

36 - BROA

Broa de milho.

37- AÇÚCAR

Em embalagens adequadas à quantidade do género alimentício, à sua longevidade e à redução do impacto ambiental.

Anexo C – Capitações de Alimentos

Fonte: Circular nº 3097/2018. Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares 2018. Direção Geral de Educação (DGE).

TABELA 1 - FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)			
Alperce / Damasco	50 g 1 unidade	100 g 2 unidades	150 g 3 unidades	150 g 3 unidades
Ameixa	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Ananás / Abacaxi	85 g ½ rodela	85 g ½ rodela	170 g 1 rodela	170 g 1 rodela
Banana	75 g ½ unidade	75 g ½ unidade	150 g 1 unidade	150 g 1 unidade
Cereja	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Clementina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Dióspiro	130 g ½ unidade	130 g ½ unidade	260 g 1 unidade	260 g 1 unidade
Figo	60 g 1 unidade	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	120 g 2 unidades
Framboesas	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Kiwi	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Laranja	80 g ½ unidade	80 g ½ unidade	160 g 1 unidade	160 g 1 unidade
Maçã	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades

TABELA 1 – FRUTOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)			
Manga	110 g ¼ unidade	110 g ¼ unidade	170 g ½ unidade	170 g ½ unidade
Melancia	125 g 1 fatia	125 g 1 fatia	250 g 2 fatias	250 g 2 fatias
Melão	90 g 1 fatia	90 g 1 fatia	180 g 2 fatias	180 g 2 fatias
Meloa	150 g ¼ meloa	150 g ¼ meloa	300 g ½ meloa	300 g ½ meloa
Morango	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)
Nêspera	60 g 1 unidade	120 g 2 unidades	180 g 3 unidades	180 g 3 unidades
Papaia	150 g ¼ unidade	150 g ¼ unidade	300 g ½ unidade	300 g ½ unidade
Pera	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Pêssego / Nectarina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Romã	105 g ½ unidade	105 g ½ unidade	210 g 1 unidade	210 g 1 unidade
Tangerina	80 g 1 unidade	80 g 1 unidade	160 g 2 unidades	160 g 2 unidades
Uva de mesa	120 g 1 copo	120 g 1 copo	150 g 1 taça (almoçadeira)	150 g 1 taça (almoçadeira)

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Abóbora para:					
- guarnição mista	60 g	70 g	110 g	130 g	
- sopa (base)	60 g	60 g	60 g	60 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g	
Agrião para:					
- salada mista	50 g	50 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g	
Alface para:					
- salada mista	50 g	50 g	100 g	100 g	
- sopa (base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	30 g	30 g	50 g	50 g	
Alpo para:					
- salada mista	25 g	25 g	45 g	45 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g	
Alcachofra para:					
- guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g	
Alho	1,2 g	1,5 g	2 g	2 g	

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)			Sec.	OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB		
Alho francês para:					
- guarnição mista	60 g	80 g	120 g	150 g	
- sopa (base)	80 g	80 g	120 g	120 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Beringela para:					
- guarnição mista	80 g	80 g	120 g	120 g	
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g	
Beterraba para:					
- salada mista	100 g	120 g	150 g	150 g	
- sopa (base)	100 g	100 g	100 g	100 g	
Brócolos para:					
- guarnição mista	45 g	60 g	80 g	100 g	
- salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Caldo verde para:					
- migas	80 g	100 g	150 g	180 g	
- sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Cebola para:					
- refogado / estrugido	20 g	20 g	20 g	20 g	
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	
- tempero	10 g	10 g	10 g	10 g	
- ceboladas	50 g	50 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	50 g	50 g	
Cenoura para:					
- arroz	40 g	40 g	60 g	60 g	
- guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g	
- jardineiras / estufados	50 g	50 g	80 g	80 g	
- salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g	
- salada russa	60 g	60 g	80 g	80 g	
- sopa (base)	100 g	100 g	150 g	150 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Chalota para:					
- estufados / assados	25 g	25 g	25 g	25 g	
Cogumelos para:					
- guarnição mista	50 g	60 g	75 g	90 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g	
Couve de Bruxelas para:					
- guarnição mista	60 g	75 g	100 g	125 g	

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Couve-flor para:					
- guarnição mista	45 g	60 g	80 g	100 g	
- salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Couve Branca / Repolho para:					
- guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g	
Couve Coração para:					
- guarnição mista	50 g	60 g	80 g	100 g	
- sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g	
Couve Galega para:					
- guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g	
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g	
Couve Lombarda para:					
- guarnição mista	50 g	70 g	90 g	110 g	
- arroz	50 g	70 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Couve-flor para:					
- guarnição mista	45 g	60 g	80 g	100 g	
- salada mista	35 g	45 g	50 g	70 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Couve Branca / Repolho para:					
- guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g	
Couve Coração para:					
- guarnição mista	50 g	60 g	80 g	100 g	
- sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g	
Couve Galega para:					
- guarnição mista	80 g	100 g	120 g	150 g	
- sopa (não base)	100 g	100 g	100 g	100 g	
Couve Lombarda para:					
- guarnição mista	50 g	70 g	90 g	110 g	
- arroz	50 g	70 g	100 g	100 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Couve de Saboia para:					
- guarnição mista	60 g	80 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g	
Couve Portuguesa para:					
- guarnição mista	70 g	80 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	110 g	110 g	
Couve Roxa para:					
- salada mista	60 g	70 g	90 g	100 g	
- sopa (não base)	70 g	70 g	80 g	80 g	
Curgete para:					
- guarnição mista	60 g	70 g	110 g	130 g	
- sopa (base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g	
Endívia para:					
- salada mista	80 g	100 g	120 g	150 g	
- sopa (base)	60 g	60 g	100 g	100 g	
Ervilhas de quebrar para:					
- guarnição mista	50 g	70 g	100 g	130 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	90 g	90 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Espargos para:					
- guarnição mista	60 g	70 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	50 g	50 g	100 g	100 g	
Espinafre para:					
- guarnição mista	100 g	100 g	120 g	120 g	
- esparregado	120 g	140 g	150 g	180 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Feijão-verde para:					
- guarnição mista	40 g	50 g	80 g	100 g	
- jardineira	40 g	60 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g	
Grelos de couve para:					
- arroz	60 g	60 g	80 g	80 g	
- guarnição base	80 g	100 g	130 g	150 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g	
Grelos de nabo para:					
- arroz	80 g	80 g	100 g	100 g	
- guarnição base	100 g	120 g	150 g	180 g	
- sopa (não base)	100 g	100 g	120 g	120 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Nabo (cabeça) para:					
- guarnição mista	40 g	40 g	80 g	80 g	
- salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g	
Pastinaca para:					
- guarnição mista	50 g	50 g	80 g	80 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Pepino para:					
- salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	100 g	100 g	
Pimento para:					
- arroz	20 g	20 g	40 g	40 g	
- caldeirada	20 g	20 g	80 g	80 g	
- salada mista	30 g	30 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	
Quiabo para:					
- salada mista	60 g	70 g	110 g	130 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	60 g	60 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Rábano para:					
- guarnição mista	40 g	40 g	80 g	80 g	
- salada mista	40 g	40 g	60 g	60 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g	
Rabanete para:					
- salada mista	30 g	50 g	80 g	100 g	
- sopa (não base)	150 g	150 g	150 g	150 g	
Rebentos de bambu para:					
- guarnição mista	50 g	70 g	100 g	120 g	
- sopa (não base)	80 g	80 g	120 g	120 g	
Rebentos de soja para:					
- guarnição mista	20 g	30 g	50 g	50 g	
- salada mista	20 g	30 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	30 g	30 g	40 g	40 g	
Rúcula para:					
- salada mista	50 g	50 g	80 g	80 g	
- sopa (não base)	60 g	60 g	80 g	80 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Tomate para:					
- arroz	35 g	35 g	45 g	45 g	
- estufados	25 g	25 g	25 g	25 g	
- caldeirada	50 g	50 g	80 g	80 g	
- salada mista	30 g	30 g	60 g	60 g	
- sopa (base)	50 g	50 g	50 g	50 g	
- sopa (não base)	30 g	30 g	30 g	30 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidro e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Arroz para:					
- guarnição base	30 g	40 g	50 g	60 g	
- guarnição + leguminosas/hortícolas	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa	5 g	5 g	5 g	5 g	
- doce	20 g	20 g	25 g	25 g	
Aveia (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g	
- sopa	8 g	8 g	10 g	10 g	
Batata para:					
- assar / cozer / fritar	80 g	100 g	120 g	140 g	No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%
- jardineira / caldeirada	60 g	80 g	100 g	120 g	
- puré	80 g	100 g	120 g	140 g	
- salada russa	60 g	80 g	100 g	120 g	
- sopa	40 g	40 g	50 g	50 g	
- sopa (flocos, desidratada)	8 g	8 g	10 g	10 g	
Batata Doce para:					
- cozer	80 g	100 g	120 g	140 g	
- sopa (não base)	40 g	40 g	40 g	40 g	
Castanha (sem casca)	30 g	40 g	50 g	80g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Centeio (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Cevada (flocos de) para:					
- guarnição base	15 g	20 g	30 g	40 g	
- sopa	8 g	8 g	10 g	10 g	
Cevadinha para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Inhame para:					
- guarnição base	75 g	100 g	140 g	180 g	
- sopa	35 g	35 g	8 g	8 g	
Mandioca para:					
- guarnição base	50 g	80 g	100 g	140 g	
- sopa	25 g	25 g	25 g	25 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Massas para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
- guarnição mista	10 g	15 g	20 g	30 g	
- canelones	2 "tubos"	2 "tubos"	3 "tubos"	4 "tubos"	
- lasanha	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	2 placas (em média)	
- sopa com hortaliça	10 g	10 g	10 g	10 g	
Millet para:					
- guarnição base	15 g	15 g	15 g	15 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Milho doce para:					
- guarnição mista	25 g	25 g	35 g	50 g	
- salada mista	35 g	35 g	50 g	80 g	
Quinoa para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa	8 g	8 g	8 g	8 g	
Pão de mistura ou broa para:					
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesa, etc.	25 g	40 g	55 g	70 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Chicharro para:					
- arroz	25 g	25 g	25 g	25 g	
- guarnição base	50 g	70 g	90 g	110 g	
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	
Ervilhas para:					
- arroz	30 g	30 g	40 g	40 g	
- guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g	
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40 g	40 g	60 g	60 g	
- jardineira	30 g	40 g	60 g	70 g	
- salada russa	40 g	40 g	60 g	60 g	
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	
Favas para:					
- guarnição base	60 g	75 g	100 g	120 g	
- sopa (base)	30 g	30 g	30 g	30 g	
- sopa (não base)	20 g	20 g	20 g	20 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Feijão seco para:					
- arroz	5 g	5 g	5 g	5 g	
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Grão-de-bico seco para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Lentilha seca para:					
- guarnição base	20 g	20 g	20 g	20 g	
- sopa (base)	10 g	10 g	10 g	10 g	
- sopa (não base)	5 g	5 g	5 g	5 g	
Soja granulada seca para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Seitan³ para:					
- guarnição base	20 g	30 g	40 g	50 g	
Tofu para:					
- guarnição base	110 g	130 g	170 g	200 g	

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Prato, opção vegetariana					
Ervilha em grão:					
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g	200 g	230 g	
Fava em grão:					
- crua ou ultracongelada	130 g	160 g	200 g	230 g	
- seca	40 g	50 g	60 g	70 g	
Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)					
- cru	130 g	160 g	200 g	230 g	
- seco	70 g	70 g	80 g	80 g	
Grão-de-bico seco	40 g	50 g	60 g	80 g	
Lentilha seca	40 g	50 g	60 g	80 g	
Soja (granulada seca)	40 g	50 g	60 g	80 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

² As capitações apresentadas referem-se às leguminosas cruas ou congeladas. No caso do recurso a leguminosas secas, considerar metade do valor apontado. As capitações indicadas referem-se ao peso em bruto, previamente ao processo de demolha da leguminosa.

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Prato, opção vegetariana					
Seitan ³	40 g	50 g	60 g	80 g	
Tofu	120 g	140 g	180 g	210 g	

³ O seitan, não sendo uma leguminosa, funciona do ponto de vista nutricional, como equivalente em aporte proteico.

TABELA 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Pescado preparado	50 g	60 g	80 g	90 g	
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100 g	105 g	135 g	145 g	
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120 g	130 g	165 g	175 g	
Peixe à posta	95 g	120 g	140 g	150 g	
Peixe em filete/lombo	85 g	100 g	130 g	140 g	
Moluscos e Cefalópodes preparados	50 g	60 g	75 g	90 g	
Chocos	130 g	140 g	180 g	190 g	
Lulas para:					
- estufado / caldeirada	125 g	130 g	170 g	180 g	
- arroz à valenciana	35 g	45 g	60 g	75 g	
Polvo para:					
- assar / filetes	140 g	150 g	170 g	180 g	
- arroz	120 g	130 g	150 g	160 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na captação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Potas	70 g	80 g	110 g	120 g	
Bivalves preparados	50 g	60 g	75 g	90 g	
Amêijoas:					
- com casca	130 g	150 g	180 g	210 g	
- sem casca	50 g	60 g	80 g	90 g	
Berbigão:					
- com casca	230 g	280 g	360 g	420 g	
- sem casca	35 g	40 g	50 g	55 g	
Mexilhão (miolo)	40 g	50 g	70 g	80 g	
Camarão (miolo)	50 g	60 g	80 g	90 g	
Atum em conserva	85 g	90 g	100 g	110 g	
Barras de pescada	75 g 1 barrita	75 g 1 barrita	150 g 2 barritas	150 g 2 barritas	

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Bacalhau:					
- salgado seco	50 g	60 g	75 g	90 g	
- demolido	95 g	100 g	130 g	140 g	
- migas (salgado seco)	40 g	50 g	60 g	70 g	
- migas (ultracongelado)	50 g	60 g	80 g	90 g	
- pastéis / pataniscas	100 g	100 g	120 g	120 g	
	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades	
Mistura para Caldeirada	95 g	120 g	140 g	150 g	Mínimo, 3 espécies

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Pato:					
- com pele	140 g	150 g	200 g	210 g	
- sem pele	130 g	140 g	190 g	200 g	
Peru:					
- inteiro com pele	115 g	120 g	160 g	170 g	
- em bife	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna/coxa	115 g	120 g	160 g	170 g	
- peito	65 g	80 g	100 g	120 g	
Porco:					
- em costeletas	110 g	120 g	150 g	170 g	
- em entrecosto	120 g	130 g	170 g	190 g	
- em entremeada	100 g	110 g	140 g	160 g	
- lombo	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna	90 g	100 g	130 g	140 g	

TABELA 6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Borrego:					
- em costeleta	140 g	150 g	200 g	210 g	
- perna	140 g	150 g	200 g	210 g	
Cabrito:					
- peito	130 g	140 g	190 g	200 g	
- perna	130 g	140 g	190 g	200 g	
Cameliro:					
- em costeleta	75 g	90 g	115 g	140 g	
- pá	60 g	70 g	90 g	110 g	
- peito gordo	65 g	75 g	100 g	120 g	
- perna gorda	60 g	70 g	100 g	110 g	
- perna magra	70 g	85 g	110 g	130 g	
Coelho:					
- sem cabeça	120 g	130 g	160 g	180 g	
Frango:					
- inteiro com pele	120 g	140 g	170 g	180 g	
- inteiro sem pele	115 g	130 g	160 g	170 g	
- em bife	85 g	90 g	120 g	130 g	
- perna/coxa	115 g	125 g	160 g	170 g	
- peito	85 g	90 g	120 g	130 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Vaca/Vitela:					
- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	85 g	90 g	120 g	130 g	
- ganso	90 g	95 g	125 g	135 g	
- cachaço	90 g	95 g	125 g	135 g	
- alcatra	90 g	95 g	130 g	140 g	
- acém	105 g	115 g	150 g	160 g	
- aba/rosbife	90 g	95 g	125 g	130 g	
- em costeleta	95 g	110 g	130 g	150 g	
- lombo	85 g	95 g	125 g	140 g	
- peito	95 g	110 g	130 g	150 g	
- bife	85 g	95 g	125 g	140 g	
Para cozido à portuguesa:					
- porco	40 g	50 g	60 g	75 g	
- vaca	40 g	50 g	60 g	75 g	
Para feijoadá/rancho:					
- porco	30 g	40 g	50 g	65 g	
- vaca	30 g	40 g	50 g	65 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Almôndegas	90 g 3 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	150 g 5 unidades de 30 g	
Hambúrgueres	80 g 1 unidade de 80 g	80 g 1 unidade de 80 g	120 g 2 unidade de 60 g	160 g 2 unidade de 80 g	
Croquetes	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	
Rissóis	60 g 2 unidades de 30 g	60 g 2 unidades de 30 g	90 g 3 unidades de 30 g	120 g 4 unidades de 30 g	
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120 g	125 g	160 g	170 g	
Carne picada (ex.: empadão)	85 g	90 g	120 g	130 g	
Alheira	-	100 g ½ unidade	200 g 1 unidade	200 g 1 unidade	
Bacon	-	8 g	10 g	10 g	
Chouriço de carne	-	10 g	10 g	10 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 6 – CARNE (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Farinheira	-	10 g	10 g	10 g	
Presunto	-	10 g	10 g	10 g	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.



TABELA 7 – OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Ovo em natureza, inteiro	53 g 1 ovo, Classe S	63 g 1 ovo, Classe M	73 g 1 ovo, Classe L	115 g 2 ovos, Classe M	
Ovo pasteurizado cozido	56 g	65 g	85 g	100 g	
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56 ml	65 ml	85 ml	100 ml	

¹ Nos produtos congelados, caso o produto tenha sido submetido a processo de vidragem, deve considerar-se uma margem de 10% a 30% na capitação, dependente do vidrado e da quantidade de gelo.

TABELA 8 – GORDURAS e ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Azeite para:					
- sopa	1 ml	1 ml	1 ml	1 ml	
- prato	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml	
Óleo vegetal	3 ml	5 ml	7 ml	9 ml	
Natas	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml	

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Alecrim	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cebolinho	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g	
Coentros	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g	
Estragão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Funcho	0,7 g	1,1 g	1,1 g	1,1 g	
Hortelã	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g	
Louro	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Manjerição	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Orégãos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Salsa	0,8 g	1,3 g	1,3 g	1,3 g	
Salva	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Segurelha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Tomilho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Açafrão	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Baunilha	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS (continuação)

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	Jl	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Canela	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Caril	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Colorau	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cominhos	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Cravinho	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Gengibre	0,4 g	0,8 g	0,8 g	0,8 g	
Noz-moscada	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Pimenta	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Pimentão-doce	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	
Vinagre	0,5 ml	1 ml	2 ml	2 ml	
Limão	10 g	10 g	10 g	10 g	
Algas marinhas (ex.: kombu)	0,6 g	1,0 g	1,0 g	1,0 g	

TABELA 10 – SAL

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Sopa	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	
Prato:					
- conduto e guarnição	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	
- hortícolas	-	-	-	-	

TABELA 11 – SALICÓRNIA

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
Sopa					
- em natureza (fresca)	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 8 g	≤ 8 g	
- desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,2 g	≤ 0,2 g	
Prato:					
- conduto					
· em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g	
· desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g	
- guarnição					
· em natureza	≤ 4 g	≤ 4 g	≤ 12g	≤ 12g	
· desidratada	≤ 0,1 g	≤ 0,1 g	≤ 0,3 g	≤ 0,3 g	
- hortícolas	-	-	-	-	

TABELA 12 – PÃO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)			Sec.	OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB		
Broa (ex.: milho, centeio)	35 g	35 g	60 g	60 g	
Pão de mistura	25 g	25 g	45 g	45 g	

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (em peso bruto)				OBSERVAÇÕES
	JI	1.º CEB	2.º e 3.º CEB	Sec.	
logurte natural ou de aromas, sólido	125 ml	125 ml	125 ml	125 ml	
Doce de colher (ex.: leite-creme, pudim, aletria, gelatina, gelado de leite, arroz doce, rabanadas)	75 g	75 g	150 g	150 g	
Leite (para sobremesa doce)	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml	
Açúcar (para sobremesa doce)	4 g	4 g	6 g	6 g	
Queijo (para omeletes, por exemplo)	15 g	20 g	25 g	30 g	
Queijo vegano	15 g	20 g	25 g	30 g	
Bebida de soja	50 ml	50 ml	125 ml	125 ml	
Leite de coco	25 ml	25 ml	50 ml	50 ml	
Azeitonas		6 g	6 g	6 g	

Anexo D – Datas Festivas

Data Festiva a incluir na Ementa	Mês ou Data correspondente
Dia dos namorados	14 de fevereiro
Carnaval	fevereiro / março
Dia Mundial da Água	22 de março
Páscoa	março/ abril
Dia Mundial da Criança	1 de junho
Dia Mundial do Meio ambiente	5 de junho
Santos Populares- Dia de Santo António	13 de junho
Dia Mundial da Alimentação	16 de outubro
Halloween	31 de outubro
Dia de São Martinho	11 de novembro
Natal	dezembro

Anexo E – Componentes da Ementa

Adaptado de: Circular nº 3097/2018 - Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares. Direção Geral de Educação (DGE).

Componente da Ementa Geral	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa passada tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas			1	Semanal
Sopa de Peixe ou Canja		1		Mensal
Ementa com inclusão de Fritos		1		Quinzenal
Prato que inclua leguminosas			1	Semanal
Prato de carne de aves ou criação	1			Semanal
Prato de carne não fracionado			1	Semanal
Pratos de peixe não fracionado			1	Semanal
Pratos de carne ou peixe fracionados (picado, lascado, cortado em pequenas porções) (aplicável apenas à pré-escolar)		2		Semanal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Pratos que incluam ovo como fonte proteica principal			1	Quinzenal
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/confecionada		1		Semanal
Água				Diária

Adaptado de: Circular nº 3097/2018 - Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares. Direção Geral de Educação (DGE).

Componente da Ementa Vegetariana	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa passada tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Ementa com inclusão de Fritos		1		Quinzenal
Prato com leguminosas ou derivados de leguminosas	1			Diário
Fruta da época em natureza	1			Diário
Sobremesa doce ou fruta cozida/confecionada		1		Semanal
Água				Diária

Anexo F – Registo Diário de Funcionamento do Serviço de Refeições

Ano Letivo: ____/____ **Semana:** De ____/____/____ a ____/____/____ (DD/MM/AAAA)

Estabelecimento de Ensino: _____

Refeitório com confeção local ☐

Refeitório com refeições transportadas ☐

1. CUMPRIMENTO DA EMENTA DEFINIDA

A refeição foi servida de acordo com a ementa, em todos os níveis de ensino?

DIA	Sopa		Prato		Sobremesa		Observações ¹
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	
Seg.							
Ter.							
Qua.							
Qui.							
Sex.							

2. QUALIDADE DA REFEIÇÃO

DIA	Apresentação/ Aspeto			Parâmetros Organoléticos (Sabor, Textura, Odor)			Temperatura da refeição adequada			Aceitação/ Satisfação dos alunos		
	Boa	Aceitável	Má	Boa	Aceitável	Má	Boa	Aceitável	Má	Boa	Aceitável	Má
Seg.												
Ter.												
Qua.												
Qui.												
Sex.												

Observações¹: _____

Dia	Seg.		Ter.		Qua.		Qui.		Sex.	
Item a avaliar	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
São servidos todos os componentes da refeição (sopa, prato principal com hortícolas, componente proteica e acompanhamento de hidratos de carbono, água e sobremesa?)										
Está disponível opção vegetariana (para alunos que a solicitem previamente)										
Água está disponível em permanência e abundância (não estando disponível outra bebida além da água)										
Estão disponíveis pelo menos 2 opções de fruta (crua) /dia										
Está disponível 1 pão para cada aluno										
Estão disponíveis talheres (embalados ou em dispositivo próprio)										
Estão disponíveis guardanapos de papel										

¹No caso de algum dos itens avaliados estar Não Conforme, justificar, indicando o(s) respetivo(s) nível(is) de ensino.

Observações¹: _____

3. QUANTIDADE DA REFEIÇÃO

As quantidades da refeição servida foram **adequadas** para cada um dos níveis de ensino?²

QUANTIDADE		Pré-escolar			1.º CEB			2.º/3.º CEB			Ens. Secundário		
		Sopa	Prato	Sobre.	Sopa	Prato	Sobre.	Sopa	Prato	Sobre.	Sopa	Prato	Sobre.
Seg.	Sim												
	Não												
Ter.	Sim												
	Não												
Qua.	Sim												
	Não												
Qui.	Sim												
	Não												
Sex.	Sim												
	Não												

² Em caso de dúvida, consultar tabela relativa à “Quantidade a emprar” disponibilizada em cada escola ou solicitar a mesma junto da CME.

4. RECOLHA DE AMOSTRAS TESTEMUNHA

Dia	Amostra (1) *		Amostra (2) *		Observações:
	Sim	Não	Sim	Não	
Seg.					
Ter.					
Qua.					
Qui.					
Sex.					

*Diariamente deverá ser recolhida 1 amostra ao fim 2h de exposição na linha self de cada um dos pratos confeccionados/ disponibilizados (prato geral e prato vegetariano, se existir), a qual deve ser devidamente identificada e armazenada por 72h entre 0.ºC e 4.ºC. A coluna “amostra (2)” só deve ser preenchida se o período de exposição das refeições for > 2h (devendo ser retirada mais 1 amostra da refeição no final da distribuição).

5. FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Dia	Fardamento dos colaboradores adequados*		Condições de Higiene das instalações		Nº adequado de colaboradores ao serviço*		Cumprimento Horário de entrega das refeições		Eficiência serviço (filas a fluir)		Postura e simpatia no atendimento *	
	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Seg.												
Ter.												
Qua.												
Qui.												
Sex.												

***NOTA:**

Fardamento – Uniforme (camisola e calças), touca a cobrir todo o cabelo preso, calçado fechado e antiderrapante.

Postura do colaborador – Mãos limpas, unhas curtas e sem verniz, inexistência de adornos (anéis/pulseira/brincos/colares e outros); Alimentos manipulados com auxílio de utensílios limpos, luvas/mãos higienizadas e instalações (cozinha e refeitório, etc.) higienizados.

Confeção, Fornecimento, Transporte e Distribuição de Refeições Escolares e Refeições para os Estabelecimentos de Ensino Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025] - **Aquisição de Bens**



Nº de Colaboradores ao serviço		
Nº medio refeições/dia	Nº mínimo de trabalhadores a tempo inteiro	Nº mínimo de trabalhador a tempo parcial
≤100	2	0
>100 e ≤130	2	1
>130 e ≤ 170	3	1
>200 e ≤ 250	3	2
>250	4	1



Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Estabelecimento de Ensino: _____ Ano letivo: _____ Mês: _____

Dia	Nº de refeições requisitadas					Nº de refeições servidas				
	Pré-escolar	1º CEB	2º/3º CEB	Ens. Secundário	Adultos	Pré-escolar	1º CEB	2º/3º CEB	Ens. Secundário	Adultos
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

Representante da empresa: _____ Data: ____/____/____



Anexo H – Inventário de Equipamento Fixo e Móvel

Estabelecimento de Ensino: _____ **Ano letivo:** _____

Designação do Equipamento	Inicial		1ª Verificação		2ª Verificação		3ª Verificação	
	__/__/__		__/__/__		__/__/__		__/__/__	
	Quant.	Estado Conservação	Quant.	Estado Conservação	Quant.	Estado Conservação	Quant.	Estado Conservação

O responsável da Escola: _____

O responsável da Empresa: _____

