

CADERNO DE ENCARGOS

AJUSTE DIRETO NOS TERMOS DO ARTIGO 259.º DO CÓDIGO DOS CONTRATOS PÚBLICOS (CCP), APROVADO PELO D.L. 18/2008 DE 29 DE JANEIRO, NA REDAÇÃO QUE LHE FOI DADA PELO D.L. 111-B/2017, DE 31 DE AGOSTO E LEI 30/2021, DE 21 DE MAIO, AO ABRIGO DO ACORDO QUADRO A.Q._CPI_01/2021 – REFEIÇÕES ESCOLARES, CELEBRADO PELA CENTRAL DE COMPRAS DA CIM VDL.

LOTE 4 - FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO AGREGADO DE REFEIÇÕES ESCOLARES EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL E TRANSPORTADAS A QUENTE

CADERNO DE ENCARGOS
CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE SERVIÇOS

Fornecimento de refeições para alunos do Ensino de Educação Pré-Escolar (Jardins de Infância), 1.º, 2.º e 3.º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário do Concelho de Nelas, por um período de 12 (doze) meses, a contar de 01 de setembro de 2022, incluindo o período de funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família, projetos Férias em Ação, Férias com Palmo e Meio entre outras iniciativas.

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.ª

Objeto

1. O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar na sequência do procedimento pré-contratual que tem por objeto a aquisição de serviços de fornecimento de refeições escolares, ao abrigo do Acordo Quadro celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões, que tem por objeto principal a confeção, o fornecimento e distribuição de refeições (almoços) equilibradas e adequadas às necessidades da população escolar dos estabelecimentos de ensino referenciados nas tabelas 1 e 2 da cláusula 4.ª deste Caderno de Encargos. A confeção das refeições será nas instalações referidas na tabela 1, nas suas unidades alimentares equipadas para o efeito, compreendendo toda a cozinha (zonas de preparação de crus; confeção; distribuição; copa suja e copa limpa) e todas as áreas circundantes constantes dos **ANEXOS A, B e E** (receção; despensas alimentares e de limpeza e refeitório).

Este termo engloba também os sanitários e vestiários dos manipuladores de alimentos.

As refeições que necessitem de transporte serão acondicionadas a quente.

A disposição e composição do equipamento das escolas constantes do **Anexo B** estão discriminados no **ANEXO E**.

2. As refeições deverão ser fornecidas com observância das normas gerais de higiene alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, de acordo com o disposto nos Regulamentos (CE) n.º 178/2002 de

28 de janeiro e n.º 852/2004 de 29 de abril do Parlamento Europeu e do Conselho e demais legislação aplicável.

3. É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de alimento para ser fornecido fora do âmbito do presente procedimento.

4. A proposta a apresentar deverá considerar a descriminação das refeições por unidades, sendo:

Unidade A – Unidade de confeção Centro Escolar de Nelas, com transporte para os Estabelecimentos de Ensino que constam na Tabela 2 da Cláusula 4ª (Inclui as consumidas no Centro Escolar de Nelas);

Unidade B – Unidade de confeção Escola Básica EB 2,3 Dr. Fortunato de Almeida;

Unidade C – Unidade de confeção Escola Secundária de Nelas.

5. A quantidade de refeições prevista a fornecer no conjunto das 3 unidades é de **120 853 refeições**, sendo o período de fornecimento compreendido entre 1 de setembro de 2022 a 31 de agosto de 2023, consoante as especificações de cada unidade constantes da Tabela 1.

Tabela 1 – Número de refeições/refeitórios por unidade e tipologia

Unidade	Estabelecimento de Ensino	Nível de Ensino	N.º Total de Refeições	Valor	Tipologia
A	Centro Escolar de Nelas e Estabelecimentos de Ensino que constam na Tabela 1	JI e 1.º CEB	86 343	259 029 €	Confeção e Transporte
B	EB 2,3 Dr. Fortunato de Almeida	2.º e 3.º CEB (exceto 9.º ano)	23 070	69 210 €	Confeção
C	Escola Secundária de Nelas	Secundário (inclui 9.º ano)	11 440	34 320 €	Confeção
Total refeições			120 853		
Valor				362 559 €	

Cláusula 2.ª

Contrato

- 1 — O contrato, será elaborado na plataforma eletrónica utilizada pela entidade adjudicante, através de meio de transmissão escrita e eletrónica de dados.
- 2 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 3 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimentos dos erros e das omissões do Caderno de Encargos identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
 - b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao Caderno de Encargos;
 - c) O presente Caderno de Encargos;
 - d) A proposta adjudicada;
 - e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.
- 4 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.
- 5 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 3 e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

Cláusula 3.ª

Gestor de contrato

- 1- Para efeitos de acompanhamento permanente da execução do contrato, o Município de Nelas deve designar um ou mais gestores de contrato, nos termos do estipulado no art.º 290.º - A e da al. i) do n.º 1 e n.º 7 do artigo 96.º do CCP, sob pena de nulidade do contrato administrativo.
- 2 — A menção ao gestor de contrato deve constar do clausulado contratual, de acordo com o estipulado na alínea i) do n.º 1 do art.º 96.º do CCP.
- 3 - A designação do(s) gestor(es) do contrato é feita segundo despacho do órgão com competência para contratar.

Cláusula 4.ª

Locais de distribuição das refeições (almoços)

1 - A distribuição diária das refeições da Unidade A, deverá ocorrer nos Estabelecimentos de Ensino constantes na seguinte Tabela.

Tabela 2:

ESTABELECIMENTOS DE ENSINO ONDE SERÃO ENTREGUES DIÁRIAMENTE AS REFEIÇÕES	MODALIDADE/ HORÁRIO DE ENTREGA	MÉDIA DIÁRIA REFEIÇÕES (previsíveis, durante o período letivo) *
E.B. 1- Canas Senhorim - Pólo Aguieira	Ref. Transportada das 11,30 às 12,30 h	10
E.B. 1 de Canas Senhorim - Pólo Feira	Ref. Transportada das 11,30 às 12,30 h	35
E.B. 1 de Canas Senhorim - Pólo Fojo	Ref. Transportada das 11,30 às 12,30 h	43
E.B. 1- Canas Senhorim – Pólo Lapa do Lobo	Ref. Transportada das 11,30 às 12,30 h	12
E.B. 1- Canas Senhorim - Pólo Vale de Madeiros	Ref. Transportada das 11,30 às 12,30 h	10
E.B. 1 de Vilar Seco	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	27
E.B. 1 de Santar	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	27
E.B. 1 de Carvalhal Redondo	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	42
Centro Escolar de Nelas	LOCAL DE CONFEÇÃO/REFEIÇÃO	138
J. Infância Nelas	LOCAL DE CONFEÇÃO/REFEIÇÃO	43
J. Infância Carvalhal Redondo	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	10
J. Infância Vale de Madeiros	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	4
J. Infância de Vilar Seco	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	9
J. Infância de Santar	Ref. Transportada Das 11,30 às 12,30 h	18

J. Infância de Senhorim	Ref. Transportada 11,30 às 12,30 h	Das	5
J. Infância do Folhadal	Ref. Transportada 11,30 às 12,30 h	Das	8
J. Infância Canas Senhorim	Ref. Transportada 11,30 às 12,30 h	Das	20
J. Infância da Lapa do Lobo	Ref. Transportada 11,30 às 12,30 h	Das	4
J. Infância de Agueira	Ref. Transportada 11,30 às 12,30 h	Das	8
TOTAL / REFEIÇÕES			473 *

* Exceto durante o projeto férias em ação, férias com palmo e meio e atividades de animação e apoio à família, durante os quais o número de refeições será calculado conforme o n.º de alunos inscritos.

2 – Do total de refeições estimadas (473) da Unidade A, a confeccionar diariamente, cerca de 181 (138 da Escola Básica + 43 do Jardim de Infância de Nelas) serão servidas nas instalações onde está instalada a Unidade Alimentar (Centro Escolar de Nelas) e as restantes serão transportadas daqui para os outros estabelecimentos de ensino, discriminados na tabela supra.

3 - Os estabelecimentos de ensino constantes do quadro anterior dispõem de espaços adequados e devidamente apetrechados para o serviço de distribuição de almoços.

4 – Antes da entrega das propostas, as empresas concorrentes poderão efetuar uma visita aos locais onde o serviço será prestado, não sendo aceites eventuais reclamações sobre deficiências ou dificuldades de execução.

5 – Nas Unidades B e C, as refeições constantes da Tabela 1, serão confeccionadas e servidas no local.

6 – Só poderão ser servidas refeições aos alunos matriculados nas unidades constantes da tabela 1, no âmbito das condições do presente contrato, embora possa surgir a necessidade de confeção sem transporte de refeições escolares destinadas a alunos de outras escolas, no âmbito das iniciativas previstas pelo Ministério da Educação. No entanto, não está vedada a possibilidade de serem servidas refeições a professores e funcionários, fora do âmbito e das condições do presente contrato, sendo o seu pagamento assegurado pelos mesmos.

7 – Por razões de segurança não é permitida a recolha de imagens.

8 – O consumo de refeições deverá ser feito no próprio estabelecimento de ensino, salvo raras exceções a definir pelo Município. Deverá ser considerada/fornecimento de algumas refeições “a frio” em situações pontuais, como é o caso de atividades desenvolvidas pelas escolas e/ou Município.

9 - A confeção deverá ocorrer no próprio dia em que as refeições irão ser consumidas, em horário adequado, para que o seu fornecimento se efetue a partir das 12h do dia vigente, nas devidas condições de qualidade.

10 – Diariamente e nas unidades de confeção, deverá estar prevista uma **refeição de prova** destinada ao Diretor/Coordenador do respetivo Estabelecimento de Ensino ou alguém por este designado.

11 - As refeições que por algum motivo não forem consumidas, serão consideradas desperdício alimentar.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do Adjudicatário

Subsecção I

Disposições gerais

Cláusula 5.ª

Obrigações do adjudicatário

1- O adjudicatário obriga-se a executar o objeto do contrato de forma profissional e competente, utilizando os conhecimentos técnicos, o *know-how*, a diligência, o zelo e a pontualidade próprios das melhores práticas.

2- Constituem ainda obrigações do adjudicatário:

- a) Apresentar proposta a todas as consultas efetuadas pela entidade agregadora ou por qualquer entidade adquirente para o lote ou lotes para os quais foram selecionadas, no âmbito do presente acordo quadro, respeitando os termos do convite e o disposto no presente caderno de encargos;
- b) Fornecer os produtos e serviços à entidade adquirente, nos locais por esta definidos, nos termos da proposta apresentada no âmbito do convite referido no número anterior, e conforme as normas legais vigentes aplicáveis ao exercício da atividade, os requisitos técnicos mínimos e níveis de serviço mínimos definidos neste caderno de encargos, em particular no Anexo VI e demais documentos contratuais, salvo se forem negociadas condições mais vantajosas para as entidades adquirentes;
- c) Não alterar as condições de fornecimento dos produtos fora dos casos previstos na cláusula 16.ª do Caderno de Encargos do Acordo Quadro 01/2021 CC CIMVDL;

- d) Realizar todas as tarefas solicitadas pela entidade adquirente e abrangidas pelo contrato a celebrar, com a diligência e qualidade requeridas e exigíveis pelo tipo de trabalho em causa mesmo que para tal tenha de recorrer aos meios humanos, materiais e informáticos que entenda necessários e adequados ao fornecimento dos produtos e à completa execução das tarefas ao seu cargo;
- e) Entregar os produtos objeto dos contratos em perfeitas condições de serem utilizados para os fins a que se destinam e dotados de todo o material de apoio necessário à sua utilização, garantindo também a conformidade dos produtos fornecidos com as normas legais que lhes são aplicáveis.
- f) Comunicar antecipadamente às entidades agregadoras e adquirentes os factos que tornem total ou parcialmente impossível o fornecimento dos produtos objeto do procedimento ou o cumprimento de qualquer outra das suas obrigações, nos termos do contrato celebrado com a entidade adquirente;
- g) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução dos contratos 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;
- h) Comunicar às entidades adquirentes a nomeação do gestor de cliente responsável pelos contratos celebrados ao abrigo do acordo quadro e quaisquer alterações relativas à sua nomeação;
- i) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições de fornecimento de refeições escolares, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem;
- j) Manter atualizados todos os documentos de habilitação, entregando-os, quer à CIM Viseu Dão Lafões, quer à entidade adquirente;
- k) Remunerar a CIM Viseu Dão Lafões nos termos da cláusula 35.^a do caderno de encargos do acordo quadro das refeições escolares da CIMVDL;
- l) Manter sigilo e garantir a confidencialidade; e,
- m) Disponibilizar, sempre que solicitado pela CC - CIM Viseu Dão Lafões, declaração emitida por um Revisor Oficial de Contas (ROC) ou pela entidade fiscalizadora das contas da empresa, na qual se certifiquem os valores comunicados nos relatórios de faturação entregues, relativos aos procedimentos realizados ao abrigo do presente acordo quadro.

Cláusula 6.^a

Obrigações principais do Prestador de Serviços

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

- a) Assegurar diariamente a confeção, o acondicionamento e o **transporte** a quente das refeições (almoços confeccionados), garantindo todos os recursos necessários para a execução dos mesmos, a serem entregues nos estabelecimentos de ensino constantes na tabela 2 da cláusula quarta;
- b) Nas refeições transportadas, acondicionar devidamente os componentes quentes das refeições (almoços), nomeadamente sopa, principal fonte proteica e acompanhamentos, em recipientes exclusivamente em inox com tampas vedantes, no interior de malas isotérmicas. O acondicionamento de pão (embalado individualmente) deverá ser efetuado dentro de caixas com tampa; por sua vez, o acondicionamento de saladas e de sobremesas deverá ser efetuado em recipientes térmicos adequados que garantam a temperatura inferior a 6 graus positivos (refrigeração);
- c) Assegurar a realização das tarefas relacionadas com o processo de empratamento e distribuição de refeições aos alunos, que será efetuado atendendo não só a critérios quantitativos, como também a critérios qualitativos (cor e disposição dos alimentos no prato, texturas, entre outros);
- d) Adequar o pessoal que exerce funções nos refeitórios escolares com fardamento necessário, respeitando a certificação da qualidade da Norma ISO 22000;
- e) A empresa adjudicatária será responsável pelas operações de limpeza e desinfeção das Unidades Alimentares (vide n.º 2 cláusula 1.ª), equipamentos e materiais e pelo fornecimento dos materiais e produtos a utilizar;
- f) Elaborar, fornecer e afixar os planos de higienização e manter os respetivos registos;

g) **Todo o recheio (equipamentos e palamenta) é propriedade do Município de Nelas.** Um mês antes de finalizar o contrato, o Município de Nelas procede à verificação de todas as condições dos equipamentos e palamenta, pelo que, qualquer reposição de palamenta ou reparação sinalizada de equipamento como necessária por este no decurso dessa verificação, tem que ser assegurada pelo adjudicatário no prazo de 10 dias úteis a contar da notificação enviada pelos serviços do Município, bem como o envio ao Serviço de Educação do Relatório de Manutenção de todos os equipamentos vistoriados;

Todos os equipamentos adquiridos pelo adjudicatário têm que obedecer aos requisitos legais previstos para o setor, nomeadamente, no que concerne a higiene e segurança alimentares / HACCP e terão de ser contemplados no plano de manutenção preventiva.

Os equipamentos e utensílios adquiridos pelo adjudicatário, têm que ser novos (em 1.ª mão) e possuir garantia. A manutenção preventiva e curativa de todos os equipamentos afetos ao refeitório de confeção é da responsabilidade do adjudicatário.

Findo o contrato, os equipamentos e a palamenta nele inventariados e que devem ser obrigatoriamente os constantes dos **Anexos A, B e E** do presente Caderno de Encargos, devem apresentar-se em bom estado de conservação, funcionamento e higiene e são propriedade do Município.

- h) A palamenta que consta no caderno de encargos é referente ao inventário físico realizado antes do término do contrato, estando a empresa adjudicatária obrigada à reposição da palamenta em falta.
- i) O pagamento das despesas relacionadas com a utilização de telefone será da responsabilidade da empresa adjudicatária.

Cláusula 7ª

Composição das refeições (almoços)

1 – Na elaboração das ementas, para além dos critérios definidos para cada componente da refeição, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:

- a) A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela ficha técnica do prato (sopa, prato principal e sobremesa) que indicará a composição da refeição, a matéria prima utilizada (fazer referência à categoria da carne utilizada, bem como ao calibre do pescado), a respetiva capacitação e composição nutricional, bem como a descrição do(s) método(s) de confeção;
- b) A ficha técnica, também obrigatoriamente arquivada em pasta própria no refeitório escolar e disponível para consulta.

2 - A composição das refeições (almoços) diárias deverá respeitar o disposto nos **Anexos C e D**, e será a seguinte:

- a) **Uma sopa**, de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes (3 variedades no mínimo) ou leguminosas.

A canja e sopa de peixe constam na ementa com a periodicidade máxima de duas vezes por mês.

Uma vez por semana, é servida uma sopa de leguminosas secas. Esta sopa nunca será servida à segunda-feira, devido à necessidade de demolha da leguminosa, nem nos dias em que serão servidos pratos que contenham a mesma ou outra leguminosa.

- b) **Um prato de carne ou de peixe**, alternadamente, com os acompanhamentos básicos da alimentação incluindo sempre legumes cozidos e/ ou crus adequados à ementa.

- Os únicos condimentos permitidos na confeção de refeições são: alho, ervas aromáticas (salsa, coentros, hortelã) e especiarias (noz-moscada, pimenta, pimentão doce, cravinho, açafrão, caril).

É expressamente proibida a utilização de caldo Knorr e de vinho na confeção de refeições. - Os fritos poderão ser incluídos, no máximo, uma vez de 15 em 15 dias.

- O óleo a utilizar na fritura deverá ser testado periodicamente segundo as normas de qualidade.

- Relativamente aos pratos de peixe, o bacalhau foi incluído na ementa pelo menos uma vez por quinzena. Os moluscos foram também incluídos nas ementas.

- No que respeita aos pratos de carne, foi introduzida uma alternância dos diversos tipos de carnes, não havendo repetições, em dias sequenciais: carne de aves, de carne de porco ou de carne de vaca. Os hambúrgueres, as almôndegas e os douradinhos, deverão apresentar-se sob a forma de produto transformado ultracongelado, de fabrico industrial, por questões de segurança alimentar.

- A carne picada, destinada aos pratos de empadão, bolonhesa, chili e rolo de carne, só poderá ser picada na cozinha quando existir equipamento exclusivo para este fim. Nesta circunstância, a picagem não poderá ser efetuada com uma antecedência superior a duas horas relativamente à sua confeção. Esta operação deverá ainda decorrer isolada de qualquer outra preparação e sempre em zona distinta, cumprindo obrigatoriamente as Normas de Higiene e Segurança Alimentar segundo as normas legais em vigor.

Se a cozinha não apresentar qualquer das condições supracitadas, a carne picada a utilizar tem de ser proveniente de um fornecedor licenciado, com as características de um produto pré-embalado e congelado, conforme indicado na Lista de Alimentos Autorizados (Anexo D).

- Os acompanhamentos básicos propostos na ementa alternam diariamente entre arroz simples ou com legumes, massas cozidas e batata (assada, cozida ou em puré).

- Todos os pratos serão servidos obrigatoriamente com acompanhamento de legumes cozidos, crus, gratinados ou salteados, conforme a sua adequação à ementa.

- Relativamente aos legumes que serão servidos crus, os mesmos deverão ser previamente desinfetados (de acordo com as Normas de Higiene e Segurança Alimentar), passíveis de serem temperados à parte, preferencialmente servidos em prato separado, no mínimo com três variedades e nas captações previstas.

Foi levada em conta a cor destes acompanhamentos, de forma a tornar o aspeto do prato mais atrativo.

c) **1 Pão de mistura por aluno (confeccionado no próprio dia)**, de acordo com o Anexo D, que deverá apresentar-se obrigatoriamente embalado, de acordo com as características especificadas na lista de alimentos autorizados. O pão que não for consumido pelos alunos, deverá ser entregue ao Estabelecimento de Ensino, que fará a sua gestão em conformidade.

d) **Uma sobremesa** que será composta por:

- **Fruta da época** – disponibilizar diariamente uma peça de fruta da época, no mínimo 3 variedades, simultaneamente poderá ser servida fruta cozida ou assada, sem adição de açúcar, no máximo uma vez por semana;
- **logurte de aromas** – uma vez por mês,
- **Doce com baixo teor de açúcar** – uma vez por semana, no máximo (gelado de leite, sobremesa láctea ou gelatina de origem vegetal).

As sobremesas doces serão sobretudo sobremesas de confeção instantânea.

Excetua-se das instantâneas o arroz doce, as rabanadas, a tarte de amêndoa, a aletria e o molho de chocolate (cobertura do gelado de leite no doce ‘certificado final’) que serão confeccionados de acordo com as fichas técnicas, sempre com ovos ultrapasteurizados).

Excetuam-se ainda as sobremesas ‘bolo-rei’ e bolo de milho’ que deverão ser adquiridas já confeccionadas a fornecedor específico.

A exclusão de ovos crus visa a diminuição da utilização de produtos de risco no que diz respeito a intoxicações alimentares.

As sobremesas doces são preferencialmente oferecidas no dia em que o prato principal é composto por peixe.

e) **Água** (única bebida permitida).

3 - Em alternativa à ementa discriminada no número anterior, deverá o adjudicatário assegurar a realização de uma **ementa em caso de alergias ou intolerâncias alimentares**, mediante a apresentação de **prescrição médica**.

4 – Do mesmo modo deverá o adjudicatário assegurar a existência de uma **opção vegetariana** nas ementas das refeições a servir, em cumprimento da Lei 11/2017, de 17 de abril, que estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos.

5 – Deverão ser servidas **ementas alternativas** quando solicitado pelo aluno, sempre que seja alegados motivos religiosos/ideológicos.

6 – Em caso de impossibilidade de fornecimento da ementa prevista, pode recorrer-se excecionalmente, à distribuição de refeições de uma ementa alternativa, de forma a suprir a impossibilidade que se verifique pontualmente, de respeitar o serviço previamente estipulado;

7 – As ementas alternativas devem respeitar as necessidades de confeção com menores recursos, nomeadamente energéticos, e tempos de produção baixos, competindo a sua apresentação ao adjudicatário;

8 – Para cumprimento do ponto 7 o adjudicatário deve prover no armazém de cada refeitório, matéria-prima alimentar em quantidade suficiente para a confeção das refeições necessárias, repondo a mesma após a sua utilização.

Cláusula 8ª

Forma de apresentação e distribuição das refeições (almoços)

1 - A empresa adjudicatária assegurará que os almoços que se destinam às crianças que frequentam a educação pré-escolar serão empratados atendendo aos seguintes critérios:

- O peixe deverá ser desfiado e limpo de peles e espinhas;
- A carne deverá ser partida em pedaços e apresentar-se sem gorduras e nervos.
- A fruta deverá ser descascada e partida em pedaços.

2 - Durante o fornecimento de refeições, a empresa adjudicatária deverá atender à vertente pedagógica da alimentação, assegurando que as colaboradoras desenvolverão estratégias de incentivo ao consumo de determinados alimentos, em particular os que as crianças tendem habitualmente a dispensar (sopa, legumes, saladas, ...), bem como a realização de atividades de divulgação e sensibilização na semana da alimentação e dia da criança.

- 3 - O fornecimento de toalhas de papel para as mesas ou de toalhetes de papel para os tabuleiros (quando existentes), de guardanapos de papel e de sacos para embalagem de talheres será da responsabilidade da empresa adjudicatária e deverá ser efetuado em função do número de refeições a fornecer.
- 4 - Os talheres deverão apresentar-se obrigatoriamente embalados em saqueta de papel adequada ao efeito.
- 5 - A distribuição das refeições deverá ser feita imediatamente após a sua confeção/ transporte para as escolas e/ou para os locais a combinar nos termos definidos no n.º4 da Cláusula 4.ª, de modo a manter os alimentos à temperatura de segurança (> 65º). A confeção deverá assim ser programada para que o seu término ocorra próximo do horário estabelecido para o fornecimento e para o transporte das refeições.
- 6 – As condições de fornecimento das refeições deverão obedecer à cláusula 29.ª do caderno de encargos do Acordo Quadro da CIMVDL.

Cláusula 9ª

Recursos Humanos

- 1- O adjudicatário é responsável por todas as obrigações relativas ao seu pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo, bem como pela reparação de prejuízo por eles causados nas instalações, equipamentos, material e a terceiros.
- 2- A contratação do referido pessoal é da total e exclusiva responsabilidade do prestador de serviços/adjudicatário, ficando obrigado a efetuar contrato de trabalho, sem interrupção, com a duração equivalente à duração do contrato.
- 3 - A colocação do pessoal onde é efetuada a confeção das refeições, é da responsabilidade do adjudicatário e cumprirá o ratio de 1/30 consoante o número de refeições previstas.
- 4 – No que respeita à confeção das refeições, o adjudicatário deve garantir um cozinheiro com carteira profissional de 1ª (a exercer funções durante 8 horas), e empregadas de refeitório a tempo inteiro (8h) para ajudante de cozinha e transporte de refeições, caso este último se aplique, e a tempo parcial (entre 2 a 6 horas), consoante as necessidades e tipo de serviço a assegurar, nomeadamente no horário da refeição, limpeza e desinfeção, mantendo o ratio estipulado no ponto anterior.
- 5 - A empresa adjudicatária será responsável pela distribuição do serviço com a colaboração do pessoal colocado pelo Município de Nelas.
- 6 – O número de colaboradores propostos não pode pôr em causa a qualidade e a celeridade do serviço, sendo que sempre que tal se verifique, cabe ao adjudicatário o reforço do pessoal.

Cláusula 10.ª

Prazo de Execução

- 1 - A aquisição dos serviços entrará em vigor e produzirá efeitos a partir de **01 de setembro de 2022** e durante **12 (doze) meses**.
- 2 - O contrato manter-se-á em vigor até 31 de agosto de 2023, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do mesmo.
- 3 - Durante a vigência do contrato o adjudicatário obriga-se a fornecer refeições, todos os dias úteis, de acordo com o calendário escolar determinado pelo Ministério da Educação, e ainda nas interrupções letivas, sempre que se verifique essa necessidade nomeadamente:
 - a) Período de Carnaval;
 - b) Período de Natal;
 - c) Período de Páscoa;
 - d) Transição entre anos letivos (julho e agosto)
- 4 - No período de interrupção letiva, o fornecimento poderá ocorrer no âmbito do funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família ou outras atividades desenvolvidas pelo Município/Agrupamento de Escolas, tais como Férias em Ação, Férias com Palmo e Meio, entre outras que possam surgir pontualmente.
- 5 - O fornecimento poderá ocorrer, ainda, aos fins de semana e sempre que necessário, sem qualquer alteração do preço, devendo a entidade adjudicante notificar a empresa para o efeito, com uma antecedência mínima de três dias úteis.

Cláusula 11ª

Períodos e horários de fornecimento de refeições (almoços)

- 1 - O horário de fornecimento de refeições é para cumprir de acordo com o horário escolar.
- 2 - As refeições transportadas para cada estabelecimento de ensino deverão chegar aos seus destinos entre as 11:30 e as 12:30 horas.

Cláusula 12.ª

Conformidade e operacionalidade dos bens
(qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições)

1. A prestação do serviço de fornecimento de refeições deverá ser executada em conformidade com todas as cláusulas constantes no presente Caderno de Encargos e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas das refeições e o adequado fornecimento das mesmas.
2. A empresa adjudicatária deverá assegurar a realização de visitas de inspeção para verificação do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar decorrentes da legislação aplicável.
3. A empresa adjudicatária deverá elaborar os relatórios das visitas de inspeção realizadas, nos quais deverão ser indicados os desvios e as não conformidades detetadas e descritas as ações corretivas e/ou preventivas que deverão ser adotadas. Estes relatórios deverão ser posteriormente remetidos ao Município de Nelas.
4. A empresa adjudicatária deverá fornecer os materiais de controlo de contaminação dos produtos alimentares e de monitorização, nomeadamente os seguintes:
 - Kit de visitante (batas, toucas e sapatos descartáveis) para todas as pessoas que necessitarão pontualmente de entrar nas zonas de produção (cozinhas), nomeadamente pessoal de manutenção, inspetores, entre outros.
 - Toucas descartáveis para todo o pessoal que exerce funções nas cozinhas e salas de refeição e para o pessoal que colabora no serviço de distribuição de refeições aos alunos.
 - Sacos de amostras para a recolha diária de amostras das refeições servidas.
 - Termómetros interiores para os equipamentos de frio (de congelação e de refrigeração) com verificações internas de calibração, de forma a aferir temperaturas reais de funcionamento dos mesmos.
 - Termómetros de sonda calibrados para verificação da temperatura dos alimentos confeccionados.
 - Testes de oxidação dos óleos de fritura para as cozinhas, de forma a aferir o grau de degradação dos mesmos.Estes testes devem possibilitar a conservação do resultado para verificação posterior em auditoria, constituindo-se como parte integrante do sistema de autocontrolo (HACCP).
 - Luvas descartáveis para todo o pessoal que exerce funções nas cozinhas e no empratamento das refeições transportadas.
 - Produtos adequados para uma correta higienização das mãos dos manipuladores (detergente, desinfetante e toalhetes de papel para secagem).
 - Pastilhas para desinfeção de saladas e fruta.

5. A empresa adjudicatária não deverá permitir a entrada e permanência de pessoas estranhas ao serviço nas áreas de receção, armazenamento, preparação, confeção, empratamento e distribuição. Constitui exceção a entrada do/a docente do estabelecimento de ensino responsável pela verificação diária do serviço de fornecimento de refeições, dos/as técnicos/as do Município de Nelas, do pessoal de manutenção, dos auditores da empresa que prestar consultoria no âmbito do processo de certificação da qualidade e dos auditores da entidade certificadora, desde que devidamente identificados e protegidos com o fardamento adequado (kit de visitante).
6. A empresa adjudicatária é responsável pela aquisição de todos os produtos alimentares e não alimentares necessários para a prestação do serviço, bem como pela seleção e avaliação dos respetivos fornecedores. Qualquer eventual falha no fornecimento dos referidos produtos será da total responsabilidade da empresa adjudicatária. No caso do aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível, este deve ser efetuado no mínimo duas vezes por semana, nas unidades em que tal se justifique.
7. A empresa adjudicatária é responsável pelo cumprimento dos critérios de seleção e aquisição de produtos alimentares, promovendo o consumo sustentável de produção local nas cantinas e refeitórios públicos, conforme o estipulado na Lei nº 34/2019 de 22 de maio e respetiva regulamentação. Os alimentos constantes do anexo D (quando aplicável), deverão cumprir a referida Lei.
8. A empresa adjudicatária é responsável pelo cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar nas diferentes fases de receção, armazenamento, preparação, confeção, transporte e distribuição das refeições.
9. A empresa adjudicatária é responsável pelo preenchimento e arquivo dos registos obrigatórios do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar nas cozinhas e copas dos estabelecimentos de ensino, devendo cumprir estritamente os procedimentos definidos para o efeito pelo Município de Nelas.
10. A empresa adjudicatária deverá manter acessíveis e disponibilizar, sempre que solicitados, os registos obrigatórios do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.
11. A empresa adjudicatária assegurará, por intermédio de uma empresa da especialidade, o serviço de controlo analítico regular através da realização de análises microbiológicas completas (água, amostra da refeição confeccionada, mãos dos manipuladores e superfícies dos equipamentos/materiais) nos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, pelo menos duas vezes por cada período letivo.
12. A empresa adjudicatária remeterá ao Município de Nelas os boletins e relatórios das análises microbiológicas efetuadas, com indicação dos desvios relativamente aos valores de referência, possíveis causas e respetivas ações corretivas.
13. A empresa adjudicatária deverá fornecer toda a sinalética inerente ao sistema de Gestão da Segurança Alimentar para os refeitórios dos estabelecimentos de ensino.

14. A empresa adjudicatária assegurará a implementação e utilização escrupulosa de todas as normas estabelecidas no referencial normativo ISO 22000.
15. A empresa adjudicatária deve apresentar, após a confirmação da adjudicação o manual de qualidade para o segmento escolar.
16. A empresa adjudicatária deve providenciar formação aos seus colaboradores, que realizam funções na cozinha e refeitório de confeção, e a todos os colaboradores afetos aos refeitórios escolares integrantes do presente procedimento, em conformidade com o plano de formação, devendo ser entregue um certificado a cada formando e colocada a cópia do mesmo no dossier da respetiva escola.
17. O plano de formação deverá incidir sobre os seguintes temas:
- a) Sistema HACCP;
 - b) Noções de microbiologia e boas práticas de higiene: alimentar, pessoal, das estruturas e dos equipamentos;
 - c) Boas práticas ambientais e tratamento de resíduos;
 - d) Segurança no trabalho e utilização de equipamentos;
 - e) Relacionamento interpessoal;
 - f) Incentivo a uma alimentação saudável;
 - g) Empratamento;
 - h) Apresentação/Exposição das frutas, saladas e sobremesas.
18. A formação deverá ocorrer preferencialmente antes do início da execução contratual de fornecimento das refeições, devendo ser remetida à entidade adjudicante informação relativa a locais, datas, horas e número de trabalhadores a incluir.

Cláusula 13.^a

Entrega dos bens objeto do contrato

- 1 - Os bens objeto do contrato devem ser entregues nas escolas constantes da Tabela 2 da Cláusula quarta.
- 2 - O fornecedor obriga-se a disponibilizar, simultaneamente com a entrega dos bens objeto do contrato, todos os documentos em língua portuguesa, que sejam necessários para a boa e integral utilização ou funcionamento daqueles.
- 3 - Todas as despesas e custos com o transporte dos bens objeto do contrato e respetivos documentos para o local de entrega são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 14.ª

Inspeção e testes

1. A empresa adjudicatária deverá obrigatoriamente assegurar a recolha diária de 4 amostras das refeições confeccionadas (sopa e prato principal). Essas amostras devem ser recolhidas em sacos esterilizados, duas no início e duas no fim do serviço de fornecimento de refeição.
2. Após colheita, as amostras das refeições confeccionadas deverão ser identificadas e conservadas no frio positivo (refrigeração) por um período de 72 horas. Uma amostra do início e do fim deve ser congelada, permanecendo na unidade obrigatoriamente uma semana.
3. O Município de Nelas poderá, a qualquer momento e sempre que necessário, mandar proceder à recolha das amostras para realização de análises, ensaios e provas em laboratórios oficiais, bem como proceder a verificações do cumprimento dos requisitos.
4. No caso de suspeita de intoxicação alimentar, o/a representante da empresa deverá contactar, de imediato, a Responsável pela Equipa de Segurança Alimentar do Município de Nelas e proceder de acordo com as instruções que lhe serão prestadas.
5. Sendo da responsabilidade da empresa adjudicatária a garantia do fornecimento diário de refeições em boas condições higieno-sanitárias e de qualidade, a reparação de eventuais danos e prejuízos emergentes de uma situação de intoxicação alimentar, bem como as decorrentes indemnizações ser-lhe-ão total e exclusivamente imputáveis.
- 6 – Os encargos com a realização dos testes, devidamente comprovados, são da responsabilidade do fornecedor.

Cláusula 15.ª

Controlo e avaliação do serviço prestado

1. Deverão ser efetuadas reuniões de coordenação e avaliação do serviço prestado, sendo a primeira realizada antes do início da prestação de serviço e as seguintes, no mínimo, uma vez por período letivo.
2. As reuniões deverão ser previamente calendarizadas de acordo com a disponibilidade de ambas as partes e deverão estar presentes, os seguintes elementos:
 - Dois representantes (no mínimo um) do Município de Nelas.
 - Dois elementos (no mínimo um) da empresa adjudicatária: o/a responsável pela gestão operacional da prestação de serviços e um/a técnico/a da área da nutrição.
3. As reuniões deverão ser suportadas por grelhas de registo que, juntamente com a avaliação efetuada, ao longo do período de vigência do contrato, documentarão o trabalho desenvolvido pela empresa adjudicatária.

4. O Município de Nelas reserva-se no direito de, em qualquer momento, para além do descrito no n.º 1 da presente Cláusula, solicitar à empresa adjudicatária, a realização de reuniões de trabalho no âmbito da prestação do serviço.

Cláusula 16.ª

Direito de Auditoria

1. Município de Nelas, ou o seu representante em cada Escola, reserva-se o direito de auditar os serviços prestados objeto do contrato, podendo rejeitar, no todo ou em parte, aquilo que não esteja de acordo com as indicações contratuais estipuladas no acordo quadro, ou com a boa prática corrente.
2. O exercício do direito de auditoria por parte do Município de Nelas não exclui, de forma alguma, a responsabilidade do adjudicatário no caso de verificação posterior de deficiência na execução do contrato.

Cláusula 17.ª

Garantia de continuidade de fornecimento

O prestador de serviços deve assegurar a continuidade da confeção e fornecimento de todas as refeições que integram os bens objeto do contrato pelo prazo de **12 (doze) meses** a contar do início da produção de efeitos, a **01 de setembro de 2022**, incluindo o período de funcionamento das Atividades de Animação e Apoio à Família, projeto Férias em Ação, Férias com Palmo e Meio entre outras iniciativas.

Subsecção II

Dever de sigilo

Cláusula 18.ª

Objeto do dever de sigilo

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

público à data da respetiva obtenção pelo 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.

Cláusula 19.ª

Prazo do dever de sigilo

O dever de sigilo quanto às informações relacionadas com as atividades do Município de Nelas e os Agrupamentos das Escolas, mantém-se em vigor até ao termo do prazo de 12 meses a contar do cumprimento ou cessação, por qualquer causa, do contrato.

Secção II

Obrigações do Município de Nelas

Cláusula 20.ª

Preço Base e Preço contratual

- 1- O preço base estipulado para a presente prestação de serviços é de **362 559,00 € (trezentos e sessenta e dois mil, quinhentos e cinquenta e nove euros)** acrescido de IVA à taxa legal em vigor, correspondendo ao montante máximo que o Município de Nelas se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações que constituem o objeto do contrato, incluindo eventuais renovações do mesmo. O preço foi apurado tendo por referência o custo unitário por refeição, de **3,00 €**, e tendo em conta o número total de alunos.
- 2 - Pelo fornecimento dos bens objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Nelas deve pagar ao fornecedor o preço constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.
- 3 - O preço referido no número um inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, nomeadamente os relativos ao transporte dos bens objeto do contrato para o respetivo local de entrega, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças.
- 4 - O pagamento das despesas relacionadas com a utilização de água, gás e de eletricidade nas escolas é da responsabilidade do Município de Nelas.

Cláusula 21.ª

Revisão de preços

- 1 — O preço contratual poderá ser revisto se se verificarem alterações na conjuntura económica que o consubstanciem.
- 2 - O(s) preço(s) resultante(s) de eventuais revisões terão que vigorar, no mínimo, durante 6 meses.
- 3 - Durante os primeiros 6 meses, contados do início do efetivo fornecimento das refeições, o preço a praticar será o vinculado pela entidade adjudicatária na respetiva proposta.
- 4 — A proposta de revisão de preços será da iniciativa do adjudicatário e deverá ser comunicada através de carta, fundamentando a alteração do preço.
- 5 — A fundamentação da alteração do preço deverá ser acompanhada dos documentos justificativos.
- 6 — O Município de Nelas, após análise ao requerimento de revisão de preços, reserva-se o direito de aceitar ou rejeitar a mesma.

Cláusula 22.ª

Condições de pagamento

- 1 - As quantias devidas pelo Município de Nelas devem ser pagas nos termos da Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro, com posteriores alterações (Lei dos Compromissos e dos Pagamentos em atraso).
- 2 — Em caso de discordância por parte do Município de Nelas, quanto aos valores indicados nas faturas, deve este comunicar ao fornecedor, por escrito, os respetivos fundamentos, ficando o fornecedor obrigado a prestar os esclarecimentos necessários ou proceder à emissão de nova fatura corrigida.
- 3 — Nas condições de pagamento a apresentar pelos concorrentes não podem ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

Capítulo III

Penalidades contratuais e resolução

Cláusula 23.ª

Penalidades contratuais

- 1- Pelo incumprimento de forma exata e pontual, das obrigações constantes no presente Caderno de Encargos e na proposta apresentada pela empresa adjudicatária, por facto que lhe seja imputável, o Município de Nelas pode, a

título sancionatório, resolver o contrato e/ou aplicar as seguintes penalidades, em função da gravidade do incumprimento, nos seguintes termos:

- a) Sempre que se verifique que empresa adjudicatária suspende parcial ou temporariamente o fornecimento de refeições (almoços) por motivos a si imputáveis, ficará sujeita ao pagamento de uma penalidade correspondente ao valor da totalidade das refeições que deveriam ter sido fornecidas no(s) refeitório(s) e no(s) dia(s) em que ocorreu a suspensão parcial ou temporária do serviço e indemnizará o Município de Nelas das despesas realizadas com o fornecimento de alimentação alternativa.
- b) Sempre que se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato (serviço não aceitável no que respeita à qualidade e quantidade da ementa e aos requisitos de higiene e segurança alimentar, incumprimento dos planos de ementas definidos sem prévia autorização por parte do Município de Nelas, incumprimento dos horários de distribuição das refeições ou outras) devidamente registadas no Registo Diário do Fornecimento de Refeições e/ou em relatórios de inspeções efetuadas pelo Município de Nelas ou por outras entidades oficiais, a entidade adjudicante poderá decidir pelo não pagamento das refeições fornecidas nesse dia.
- c) Sempre que a empresa adjudicatária não assegurar o adequado fornecimento dos materiais e produtos de higiene e limpeza, adequados para a correta higienização das instalações e equipamentos dos refeitórios e, por esse motivo, ocorrer rotura de stock de um ou mais materiais e produtos nas unidades, ser-lhe-á aplicada uma penalidade de 100 € (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento.
- d) Sempre que a empresa adjudicatária não assegurar o adequado fornecimento dos materiais de consumo inerentes ao serviço de refeições (sacos de congelação e refrigeração, sacos individuais para merendas, saquetas para talheres, toalhas de papel para mesas, guardanapos de papel, películas para revestimento/envolvimento de produtos alimentares, rolos de papel de cozinha, toalhetes e/ou rolo de papel para mãos, sacos para lixo, entre outros) e que, por esse motivo, ocorra rotura de stock de um ou mais materiais e produtos nas unidades, ser-lhe-á aplicada uma penalidade de 100 € (cem euros) por escola e por cada dia de incumprimento.
- e) Sempre que forem obtidas pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, análises microbiológicas, feitas em laboratórios acreditados ou de referência, às amostras de refeições convencionadas, às mãos dos manipuladores e a superfícies de equipamentos/materiais com resultados não aceitáveis, será aplicada à empresa adjudicatária uma penalidade correspondente ao valor da totalidade das refeições e merendas fornecidas no refeitório e no dia em que foram efetuadas as recolhas a que respeita o resultado obtido.

- f) O incumprimento da realização de serviços de controlo analítico pela empresa, previsto no n.º 10 da Cláusula 11ª do presente Caderno de Encargos, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir ao valor a faturar, no último mês do prazo de execução do contrato, o montante calculado pela seguinte fórmula:

$$I3 = N \times Ca$$

Em que: I3 - Valor da indemnização a deduzir na fatura

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

Ca - custo unitário p/ penalização: 80,00 €

- g) O valor das penalidades será abatido ao valor total de fatura correspondente ao mês em que ocorreu a situação anómala que originou a penalidade ou, no caso das penalidades descritas na alínea f), na fatura correspondente ao último mês do prazo de execução do contrato.

2 – As sanções de natureza pecuniária a aplicar nos termos da presente cláusula não podem exceder, tendo em consideração o respetivo valor acumulado, 20% do preço contratual;

3 – Nos casos em que seja atingido o limite previsto no número anterior e o contraente público decida não proceder à resolução do contrato, por dela resultar grave dano para o interesse público, aquele limite é elevado para 30%.

Cláusula 24.ª

Força maior

1 — Não podem ser impostas penalidades ao fornecedor, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

2 — Podem constituir força maior, se se verificarem os requisitos do número anterior, designadamente, tremores de terra, inundações, incêndios, epidemias, sabotagens, greves, embargos ou bloqueios internacionais, atos de guerra ou terrorismo, motins e determinações governamentais ou administrativas injuntivas.

3 — Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do fornecedor, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do prestador de serviços ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo fornecedor de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;

- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo fornecedor de normas legais,
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do fornecedor cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do fornecedor não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

4 — A ocorrência de circunstâncias que possam consubstanciar casos de força maior deve ser imediatamente comunicada à outra parte.

5 — A força maior determina a prorrogação dos prazos de cumprimento das obrigações contratuais afetadas pelo período de tempo comprovadamente correspondente ao impedimento resultante da força maior.

Cláusula 25.ª

Resolução por parte do contraente público

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o Município de Nelas 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 nos seguintes casos:

- a) Pelo atraso total ou parcial na prestação do serviço objeto do contrato;
- b) Sempre que se verifique quaisquer prejuízos causados pelo seu pessoal nas instalações e a terceiros;
- c) Sempre que o adjudicatário não cumpra as operações de limpeza e desinfeção nas instalações;
- d) Sempre que forem realizadas auditorias pela entidade adjudicante ou por outras entidades oficiais, que verifique situações violadoras do cumprimento do contrato;
- e) Não fornecimento das refeições estabelecidas no contrato;
- f) Fornecimento das refeições estabelecidas no contrato em desrespeito pelo estabelecido no caderno de encargos;
- g) Utilização abusiva ou acentuada deterioração das instalações, equipamentos e materiais;
- h) Prática de atos que prejudiquem a quantidade ou afetem a qualidade do fornecimento de refeições ou o normal funcionamento do refeitório;
- i) Falta de cumprimento, em devido tempo, das obrigações fixadas no contrato.

2 — O direito de resolução referido no número anterior exerce-se mediante declaração enviada ao prestador de serviços e não determina a repetição das prestações já realizadas, a menos que tal seja determinado pelo Município de Nelas.

3 – Para efeitos do disposto no número anterior, o Município de Nelas deve notificar o adjudicatário para que este cumpra a obrigação em falta num prazo de 10 dias, sob pena de se considerar o incumprimento como definitivo.

Cláusula 26.ª

Resolução por parte do prestador de serviços

1 — Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução previstos na lei, o prestador de serviços pode resolver o contrato quando:

a) Qualquer montante que lhe seja devido esteja em dívida há mais de três meses.

2 — Nos casos previstos na alínea *a)* do n.º 1, o direito de resolução pode ser exercido mediante declaração enviada ao Município de Nelas, que produz efeitos 30 dias após a receção dessa declaração, salvo se este último cumprir as obrigações em atraso nesse prazo, acrescidas dos juros de mora a que houver lugar.

3 — A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador de serviços, cessando, porém, todas as obrigações deste ao abrigo do contrato [com exceção daquelas a que se refere o artigo 444.º do Código dos Contratos Públicos].

Cláusula 27.ª

Alterações ao Contrato

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

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

3 - O contrato pode ser alterado por:

- a.* Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que a do contrato;
- b.* Decisão judicial ou arbitral, exceto nos casos em que a modificação interfira com o resultado do exercício da margem de livre decisão administrativa subjacente ao mesmo ou implique a formulação de valorações próprias do exercício da função administrativa;
- c.* Ato administrativo do contraente público, nos casos previstos na alínea *c)* do art.º 312.º do CCP.

4- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência, nos termos do art.º 313.º e seguintes do Código dos Contratos Públicos.

5- Nos casos em que se verifiquem as condições legalmente previstas para ocorrer a modificação do contrato, não poderá o prestador de serviços condicionar ou não dar continuidade à prestação do serviço com base nesse facto.

Capítulo III

Caução e seguros

Cláusula 28.ª

Execução da Caução

1 — Caso seja exigível, a caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, nos termos do convite, pode ser executada pelo Município de Nelas, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo fornecedor das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

2 — A resolução do contrato pelo Município de Nelas não impede a execução da caução, contando que para isso haja motivo.

3 — A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o fornecedor na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 dias após a notificação do Município de Nelas para esse efeito.

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

Cláusula 29.ª

Seguros

1 - É da responsabilidade do fornecedor a cobertura, através de contratos de seguro, de todos os riscos inerentes à prestação dos serviços/fornecimento em causa, nomeadamente:

- a) Acidentes de trabalho e doenças profissionais;
- b) Responsabilidade civil pela atividade (com especial relevo no risco de ocorrência de intoxicação alimentar ou qualquer outra lesão da responsabilidade do prestador de serviços).

2 - O Município de Nelas pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o prestador de serviços fornecê-la no prazo de 8 (oito) dias.

3 - Os acidentes ocorridos durante a prestação do serviço de fornecimento das refeições que envolvam trabalhadores do Município de Nelas serão cobertos pelo seguro da Autarquia, nos termos legais.

Capítulo V

Resolução de litígios

Cláusula 30.ª

Foro competente

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

Capítulo VI

Disposições finais

Cláusula 31ª

Subcontratação e cessão da posição contratual

- 1- Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do art.º 27º do Caderno de Encargos do acordo quadro de Refeições Escolares.
- 2- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 3- Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
- 4- Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Cláusula 32.ª

Comunicações e notificações

- 1 - Todas as notificações, informações e comunicações a enviar por qualquer das partes deverão ser efetuadas, por escrito, com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
- 2 - Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, via plataforma eletrónica para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.



3 – O adjudicatário, no prazo de 10 dias úteis contados a partir da adjudicação, deverá informar o Município (Serviço de Educação) da pessoa que o representará junto do mesmo.

4 - Qualquer alteração das informações de contacto constantes do contrato deve ser comunicada via plataforma eletrónica à outra parte.

Cláusula 33.ª

Contagem dos prazos

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

Cláusula 34.ª

Legislação aplicável

Em tudo omissos neste caderno de encargos, observar-se-á o estatuído no Código dos Contratos Públicos e no caderno de encargos do Acordo Quadro A.Q._CPI_01/2021 – Refeições Escolares, da CIMVDL, Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, Lei n.º 34/2019 de 22 de maio e demais legislação aplicável.

ANEXO A

EQUIPAMENTOS DE COZINHA
Centro Escolar de Nelas

1. Despensa		
Artigo	Designação	Quantidade
1.1	Estanteria em L, com quatro prateleiras em altura, com pés niveladores e dimensões de 2110x370x2000mm.	1
1.2	Estanteria em L, com quatro prateleiras em altura, com pés niveladores e dimensões de 2390x370x2000mm.	1
1.3	Arca congeladora horizontal, de cor branca, com capacidade de 370 litros, com temperatura de funcionamento de 0º/-40ºC, com termóstato regulador de temperatura, com fechadura na tampa e com dimensões de 1015x570x830mm. Potência nominal de 199W e tensão alimentação de 220-240V. Da marca Marecos, modelo MF370TER.	2
1.4	Armário frigorífico de refrigeração vertical, com uma porta, em chapa de aço inox, com termóstato regulador de temperatura, com prateleiras interiores amovíveis, com base rodada e com dimensões de 740x840x2196mm. Tensão de 220V. Marca Kosmos, modelo GN650 TNA.	2
1.5	Armário frigorífico de refrigeração vertical, com uma porta, em chapa de aço inox, com termóstato regulador de temperatura, com prateleiras interiores amovíveis, com pés niveladores e com dimensões de 700x840x2000mm. Potência de 438W e tensão de 230V. Marca Magnus, modelo GACG-701.	1
1.6	Balança decimal, Modelo 9, n.º 96 do ano de 2005, básculas Cabral. Pesagem: mínimo 1000g e máximo 50Kg.	1
1.7	Inseto caçador 1x2 de cor branca, com 2 lâmpadas ultravioletas protegidas contra danos por placa de proteção e contacto accidental com as placas de cola. Marca Chameleon Range da Pestwet.	1
2. Sala de Refeição		
2.1	Elemento self-service aquecido, em aço inox, com banho-maria, com 4 Containers com tampa, com estufa inferior, com portas de correr, com termóstatos independentes reguladores de temperatura, com duas prateleiras expositoras em vidro, com esteira de deslizamento de 1,44m, com pés niveladores e dimensões de 750x1440x870mm. Tensão de 230V. Marca Friemo.	1
2.2	Elemento self-service refrigerado, em aço inox, com compartimento inferior, com uma porta, com termóstatos, com prateleira expositora em vidro, com esteira de deslizamento de 1,44m, com pés niveladores e dimensões de	1

	750x1440x870mm. Marca Friemo.	
2.3	Expositor em aço inox, com depósito para pão, talheres, copos e prateleira para tabuleiros, com pés niveladores e com dimensões de 650x550x1177mm.	1
2.4	Carro para recolha de tabuleiros, com estrutura em aço inox, com 16 calhas, com capacidade para 32 tabuleiros, com base rodada, com 4 rodízios giratórios, com rasto de borracha, sendo 2 com travão e com dimensões de 550x780x1173mm.	2
2.5	Carro para recolha de tabuleiros, com estrutura em aço inox, com 16 calhas, com capacidade para 32 tabuleiros, com base rodada, com 4 rodízios giratórios, com rasto de borracha, sendo 2 com travão e com dimensões de 560x890x1187mm.	1
2.6	Carro self-service com duas prateleiras, em inox, com base rodada, com 4 rodízios giratórios, com rasto de borracha, sendo dois com travão e com as dimensões de 800x500x945mm.	1
2.7	Inseto caçador 1x2 de cor branca com 2 lâmpadas ultravioletas protegidos contra danos por placa de proteção e contacto accidental com as placas de cola. Marca Chameleon Range da Pestwet.	1
2.8	Mesas em fórmica com dimensões de 800x1120x600mm	31
2.9	Cadeiras em fórmica	114
<u>3.Copa</u>		
3.1	Máquina de lavar loiça, com carregamento lateral, com construção em aço inox, com cesto quadrado de 500x500x60mm, com sistema de lavagem enxaguamento através de braços giratórios, superior e inferior, com 2 ciclos de lavagem, com pés niveladores, e com as dimensões 750x1152x645mm. Marca Alpeninox Modelo HT1000/Série n.º 54300002.	1
3.2	Bancada de entrada da máquina de lavar loiça, em aço inox, com 2 cubas de 500x400x240mm, com torneira misturadora com chuveiro de alta pressão, com sifão de gorduras, com lateral esquerda tapada, com pés niveladores, com orifício e com balde para detritos de pedal para 120 litros e com dimensões de 2200x900x750mm.	1
3.3	Bancada de saída da máquina de lavar a loiça, em aço inox, com rebaixo para deslizamento dos cestos, com 3 calhas e prateleira inferior para colocação dos mesmos, com pés niveladores e com as dimensões de 700x900x750mm.	1
3.4	Armário em aço inox, com 4 prateleiras amovíveis, com 2 portas de correr, com pés niveladores e com as dimensões de 1200x2000x400mm.	1

3.5	Mesa de apoio à copa, em inox, com prateleira intermédia e inferior e com as dimensões de 800x900x400mm.	1
4. Cozinha		
4.1	Bancada de apoio à confeção, em aço inox, com prateleira intermédia e inferior, com porta lateral, com pés niveladores e com as dimensões de 750x895x398mm.	1
4.2	Bancada de apoio à confeção, em aço inox, com prateleira fixa intermédia, com duas portas de correr, com pés niveladores e com as dimensões de 1650x880x500mm.	1
4.3	Bancada de apoio à confeção, em aço inox, com prateleira fixa intermédia, com duas portas de correr, com pés niveladores e com as dimensões de 1200x895x550mm.	1
4.4	Bancada, em aço inox, sem prateleiras, com duas portas de abrir, com pés niveladores e com as dimensões de 885x848x599mm.	1
4.5	Bancada de apoio ao bloco de confeção, em aço inox, com pés niveladores, com 2 laterais abertas, com 2 portas de correr centrais, sem prateleiras, com duas cubas de 500x400x240mm, com 2 torneiras misturadoras, com sifão de gorduras e com as dimensões de 2400x895x600mm.	1
4.6	Bancada de apoio à confeção, em aço inox, com pés niveladores, com porta de abrir na lateral esquerda, com prateleira intermédia, quatro gavetas na lateral direita e com as dimensões de 1100x895x600mm.	1
4.7	Bancada de apoio à confeção, em aço inox, com duas cubas de 600x500x290mm, com torneira misturadora, com chuveiro de alta pressão, com sifão de gorduras, com lateral direita tapada, com 2 portas de correr, com abertura do lado esquerdo, com pés niveladores e com as dimensões de 2000x890x700mm.	1
4.8	Armário, em aço inox, com quatro prateleiras amovíveis, com pés niveladores, com duas portas de correr e com as dimensões de 1600x2000x400mm.	1
4.9	Lava-mãos, em aço inox, com cuba Ø400mm, com torneira misturadora, com dispositivo de acionamento por pedal inferior e com as dimensões de 450x855x450mm.	1
4.10	Inseto caçador parietal, de construção em aço inox, com 2 lâmpadas, sem redes elétricas, totalmente isento de pesticidas, com sistema que mantém no interior da unidade os insetos eliminados em película adesiva, para evitar riscos de dispersão de fragmentos e com as dimensões de 485x130x308mm. Potência de 202W, voltagem 230V. Marca Kosmos, modelo V30C.	1

4.11	Máquina de descascar batatas, com capacidade de 15Kg, com corpo cilíndrico, em aço inox polido, com paredes interiores revestidas com abrasivo e com as dimensões de 165x880x498mm. Marca Macindal, modelo DRC n.º 4086/2012.	1
4.12	Varinha mágica, marca Black + Decker, 220-240V, Type 01, motor de 1000W e pé em aço inoxidável desmontável.	1
4.13	Apanha-fumo (Hotte), tipo central, em aço inox, com seis filtros de gorduras, com caleiras em toda a periferia, com chaminé em inox, com sistema de iluminação e com as dimensões de 3000x1250x400mm. Marca France Air.	2
4.14	Forno convetor elétrico, com capacidade para 11 tabuleiros, com construção em aço inox, com termostato regulador de temperatura de 0° a 300° C, relógio ajustável até 120 minutos, com indicador acústico e ótico indicando o fim do ciclo, com humificador, com porta ampla de vidro temperado e com as dimensões de 855x1140x855mm. Marca Fimor, modelo G6411 RV, tensão de alimentação de 400V e potência de 13,8V.	1
4.15	Fritadeira mergulhante a gás, em aço inox, com pés niveladores, com 1 cuba, com 2 cestos de fritura, com recipiente para recolha de óleo queimado, com termostato regulador de temperatura de 120° a 190°C e com as dimensões de 900x900x890mm. Marca Alpeninox, modelo YFR/G1E/n.º série 75000001.	1
4.16	Marmita basculante de aquecimento indireto (evita a eliminação de água, não sendo precisa a sua reposição), em aço inox, com dispositivo de segurança da chama piloto, com controlo de chama, com pés niveladores e com as dimensões de 1000x920x900mm. Marca Arisco.	1
4.17	Fogão industrial a gás, em aço inox, com 4 queimadores com piloto, com grelhas em ferro fundido, com armário inferior de 2 portas, com pés niveladores e com as dimensões de 800x900x900mm. Marca Alpeninox, modelo WC/G2.	1
4.18	Fogareiro industrial a gás, com estrutura em aço inox, com um queimador de alto rendimento, com grelha em ferro fundido e com as dimensões de 610x470x610mm. Marca Idealgás, modelo Super Chama 255.	1
4.19	Fogareiro industrial a gás, com estrutura em aço inox, com um queimador de alto rendimento, com grelha em ferro fundido e com as dimensões de 500x500x450mm. Marca Navati.	1
4.20	Balança digital de cozinha, de cor preta, com capacidade máxima de 5Kg, graduação 1g, temperatura de operação de 0° a 48°C. Marca Haeger, modelo Arzak KS-005.003A.	1
4.21	Triturador MARCA Robot Coupé MP600 Ultra Série n.º 7570200101.	1
4.22	Abre-latas de bancada Bonzer, com 64 cm.	1
4.23	Dispensador rolo toalhas de mão.	1

ANEXO A

**EQUIPAMENTOS DE COZINHA
EB 2, 3 Dr. Fortunato de Almeida**

1. <u>Sala de refeição</u>		
Artigo	Designação	Quantidade
1.1	• Mesas em fórmica com dimensões de 1200x745x720mm	49
1.2	• Cadeiras em madeira	169
1.3	• Lavatório manual com espelho	4
2. <u>Copa</u>		
2.1	• Máquina de lavar loiça, com carregamento lateral, com construção em aço inox, com cesto quadrado de 500x500x80 mm, com sistema de lavagem e enxaguamento através de braços giratórios, superior e inferior, com 2 ciclos de lavagem, com pés niveladores e com dimensões de 1280x640x720 mm, Marca Silanos.	1
2.2	• Bancada de entrada da máquina de lavar loiça, em aço inox, com uma cuba de 500x500x260 mm, torneira misturadora, chuveiro de alta pressão, com sifão de gorduras, pés niveladores, prateleira inferior, com as dimensões de 1500x760x830 mm.	1
2.3	• Bancada de receção de tabuleiros em aço inox, com prateleira inferior, com dimensões de 1500x760x830 mm.	1
2.4	• Bancada de saída da máquina de lavar loiça em aço inox, para deslizamento dos cestos com 4 calhas, prateleira inferior para colocação dos mesmos, com pés niveladores, com dimensões de 1170x755x834 mm.	1
2.5	• Bancada de lavagem palamenta grossa, em aço inox, com uma cuba de 700x800x330 mm, torneira misturadora, sifão de gorduras, pés niveladores e dimensões de 987x884x832 mm.	1
2.6	• Prateleira de secagem de tabuleiros em aço inox, fixa na parede e dimensões de 2100x400 mm.	1
2.7	• Inseto caçador com uma lâmpada ultravioleta.	1
3. <u>Área de serviço (cozinha)</u>		
Artigo	Designação	Quantidade
3.1	• Elemento de self-service em aço inox, com banho maria, 4 containers com tampa, estufa inferior com 2 portas de correr, prateleira interior, termostatos	

	independentes reguladores de temperatura, com 2 prateleiras em aço inox, com proteção em acrílico, esteira de deslizamento com dimensões de 3502x341 mm, pés niveladores, com as dimensões de 1499x780x740 mm, Modelo AM BS 1500, Marca Meireles.	1
3.2	• Bancada de apoio ao self-service, em aço inox, com 2 portas de correr, prateleira interior, pés niveladores e dimensões de 1710x800x750 mm.	1
3.3	• Elemento self-service, com cuba de refrigeração, em aço inox, com compartimento inferior, 1 porta, termostato, 2 prateleiras expositoras em aço inox, com esteira de deslizamento com dimensões de 3500x341 mm, pés niveladores, com dimensões de 1500x800x744 mm, Modelo AM FS 1500, Marca Meireles.	1
3.4	• Bancada de apoio ao self-service em aço inox, com 2 portas de correr, prateleira interior, pés niveladores, com dimensões de 1800x802x743 mm.	1
4. Área de confeção (cozinha)		
4.1	• Mesa em aço inox com máquina de descascar batatas, com corpo cilíndrico em aço inox polido, com paredes interiores revestidas com abrasivo, pés niveladores, prateleira inferior, com dimensões de 701x681x830 mm.	1
4.2	• Bancada de preparação de frutas e legumes em aço inox, com 2 cubas de 500x600x278 mm, com torneira misturadora, prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 2100x679x832 mm.	1
4.3	• Bancada de apoio à confeção em aço inox, com orifício para balde de detritos, prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 1731x684x835 mm.	1
4.4	• Bancada de apoio à confeção em aço inox, prateleira inferior com 2 gavetas com dimensões de 1443x681x831 mm e pés niveladores.	1
4.5	• Bancada de corte em aço inox, com tábua incorporada em polietileno, com prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 580x478x832 mm.	1
4.6	• Bancada de preparação de carne em aço inox, com cuba de dimensões de 599x500x298 mm, torneira misturadora, prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 1504x681x832 mm.	1
4.7	• Bancada de apoio à preparação de carne, em aço inox, com orifício para balde para detritos, prateleira inferior, pés niveladores com dimensões de 1297x684x830 mm.	1
4.8	• Bancada de apoio à preparação de peixe em aço inox, com prateleira inferior, pés niveladores, 2 gavetas, com dimensões de 1399x686x830 mm.	1
4.9	• Bancada de preparação para o peixe, com 2 cubas de 500x600x300 mm, em aço inox, com torneira misturadora, prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 2500x680x830 mm.	1
4.10	• Lava mãos em aço inox, com cuba Ø 380 mm, com torneira, com dispositivo de acionamento por pedal inferior, com dimensões de 400x372x845 mm.	1

4.11	• Dispensador de toalhetes marca Renova.	1
4.12	• Dispensador em rolo (toalhetes de mão).	1
4.13	• Armário em aço inox, sem portas, com 4 prateleiras, sendo 3 amovíveis, pés niveladores com dimensões de 1400x684x1500 mm.	1
4.14	• Bancada de confeção de sobremesas em aço inox, com 2 portas de correr, 1 prateleira interior, base para abre latas, pés niveladores, com dimensões de 1400x685x834 mm.	1
4.15	• Carro de recolha de lixo em aço inox, com base rodada e 4 rodízios giratórios, sendo 2 com travão, com dimensões de 800x700x56 mm.	1
4.16	• Carro de apoio à confeção em aço inox, com base rodada e 4 rodízios giratórios, com rasto de borracha, sendo 2 com travão, com 3 prateleiras e dimensões de 851x600x637 mm.	1
5. Equipamentos (cozinha)		
5.1	• Armário frigorífico de refrigeração vertical, com 1 porta em chapa de aço inox, com termostato regulador de temperatura, 3 prateleiras interiores amovíveis em aço inox, base rodada, com dimensões de 806x1998x801 mm.	1
5.2	• Abre-latas de bancada Bonzer 64 cm.	1
5.3	• Triturador Marca Robot Coupé MP350 Combi Ultra.	1
5.4	• Robot de cozinha, Modelo CL 50 Ultra, Marca Robot Coupé.	1
5.5	• Apanha-fumo (Hotte), tipo central, em aço inox, com 8 filtros para gordura, com caleiras em toda a periferia, com chaminé em aço inox, sistema de iluminação e com dimensões 3600x1360 mm.	2
5.6	• Fritadeira mergulhante a gás em aço inox, com uma cuba e um cesto de fritura, com recipiente de recolha de óleo queimado, com 1 termostato regulador de temperatura de 110 ° C a 190 ° C, com dimensões 400x864x760 mm, Modelo GL20 120M, nº série 17/96/284, Marca Berto's.	2
5.7	• Marmita a gás em aço inox, com fundo da cuba em aço inox anticorrosivo, com torneira de saída em latão cromado, com enchimento de água fria e quente, com dimensões de 800x890x700 mm, Marca ZANUSSI.	1
5.8	• Forno convetor elétrico/gás, com capacidade para 10 tabuleiros, com construção em aço inox, com termostato regulador de temperatura de 0° C a 270° C, relógio ajustável até 120 minutos, com indicador acústico, indicando o fim do ciclo, com porta ampla de vidro temperado, com dimensões de 910x829x960 mm.	1
5.9	• Mesa de suporte do forno em aço inox, com 2 prateleiras, pés niveladores, com dimensões de 919x829x500 mm.	1
5.10	• Fogão industrial a gás, em aço inox com 4 queimadores com piloto, com grelhas de ferro fundido, com a parte central em chapa de ferro fundido, com	

	2 fornos inferiores, com capacidade para 6 tabuleiros, com dimensões de 1598x903x770 mm, Marca Meireles.	1
5.11	• Fogareiro industrial a gás, com estrutura em aço inox, com um queimador de alto rendimento, com grelha em ferro fundido, com dimensões de 620x620x520 mm.	1
6. <u>Sala de arrumos de materiais de limpeza</u>		
6.1	• Dispensador de pão em aço inox, com abertura e dimensões de 604x553x549 mm.	1
6.2	• Mesa de fórmica com dimensões de 1200x745x722 mm. • Mesa de fórmica com dimensões de 1200x596x722 mm.	2
6.3	• Armário em madeira, de arrumação, com 4 divisórias, com dimensões de 2092x523x912 mm.	1
7. <u>Despensa</u>		
7.1	• Estanteria em aço inox, com 4 prateleiras em altura, com pés niveladores, com dimensões de 1834x400x1985 mm.	1
7.2	• Estanteria em aço inox, com 4 prateleiras em altura, com pés niveladores, com dimensões de 980x400x1985 mm.	1
7.3	• Armário frigorífico de refrigeração vertical, com 3 portas em chapa de aço inox, com termostato regulador de temperatura, com prateleiras interiores amovíveis, com dimensões de 1495x800x2000, Marca Meireles.	1
7.4	• Arca congeladora horizontal cor branca, com termostato regulador de temperatura, com fechadura na tampa, com dimensões de 1502x630x862 mm.	2
7.5	• Balança decimal, Modelo 90-S, nº de série nº 1748/96, pesagem mínimo 5kg, máximo 200kg, Balanças Simão Vaz.	1

ANEXO A

EQUIPAMENTOS DE COZINHA
Escola Secundária de Nelas

1. Sala de refeição		
Artigo	Designação	Quantidade
1.1	• Mesas com dimensões de 800x1200x700 mm.	30
1.2	• Cadeiras em plástico multicolor.	54
1.3	• Lavatório manual (3 dispensadores e 3 doseadores).	5
1.4	• Expositor em aço inox, com depósito para pão, talheres e tabuleiros, com 4 rodízios giratórios com travão, com dimensões de 500x700x1492 mm.	1
1.5	• Mesa de apoio em aço inox, gaveta e com dimensões de 1122x900x745 mm.	1
2. Área de confeção (cozinha)		
2.1	• Armário de apoio ao self-service em aço inox, com 2 prateleiras, 2 portas, com prateleira interior, com dimensões de 1000x800x731 mm.	1
2.2	• Elemento self-service aquecido com banho maria, com 4 containers com tampa, estufa interior, portas de correr, com termostatos independentes reguladores de temperatura, com 2 prateleiras expositoras em inox, com proteção acrílica na parte exterior, com esteira de deslizamento, com dimensões de 4325x405 mm.	1
2.3	• Carro self-service em aço inox, com 3 prateleiras, com 4 rodízios giratórios, com rasto de borracha, sendo 2 com travão, com dimensões de 845x507x767 mm.	2
2.4	• Armário de preparação de sobremesas/ saladas em aço inox, com uma prateleira interior, portas de correr, com dimensões de 1900x700x745 mm.	1
2.5	• Mesa de apoio ao robot de cozinha em aço inox, com pés amovíveis, com dimensões de 700x600x759 mm.	1
2.6	• Bancada de preparação/ desinfecção de frutas e legumes em aço inox, com 2 cubas, com dimensões de 600x500x280 mm, com torneira misturadora, com sifão de gorduras, pés niveladores, prateleira inferior e com dimensões de 2000x700x734 mm.	1
2.7	• Mesa de apoio à descascadora de batatas em aço inox, com pés amovíveis, com dimensões de 800x700x836 mm.	1
2.8	• Mesa de apoio à balança decimal em aço inox, com prateleira inferior, pés niveladores com dimensões de 600x647x811 mm.	1

2.9	• Lava mãos em aço inox, com cuba de Ø 347 mm, com torneira, com dispositivo de acionamento por pedal inferior, com dimensões de 900x400x902 mm.	1
2.10	• Mesa de apoio à preparação de carne/peixe em aço inox, com prateleira inferior, com abre latas de bancada incorporado, com pés niveladores, com dimensões de 600x647x810 mm.	1
2.11	• Bancada de preparação a carne e peixe em aço inox, com cuba de 600x500x260 mm, com torneira misturadora, com sifão para gordura, com prateleira inferior e pés niveladores, com dimensão de 1350x700x832 mm.	1
2.12	• Mesa de apoio à organização de talheres em aço inox, com pés niveladores, com dimensões de 800x700x851 mm.	1
2.13	• Mesa de suporte ao forno em aço inox, com 4 calhas para tabuleiros, com pés niveladores e dimensões de 940x900x682 mm.	1
3. Equipamentos (cozinha)		
3.1	• Armário de refrigeração e congelação vertical com 2 portas em chapa de aço inox, com regulador de temperatura, com dimensões de 589x574x1717, Marca Orima.	1
3.2	• Robot de cozinha, cortador de legumes, Marca Robot Coupé CL50 Ultra.	1
3.3	• Esquentador Marca Vulcano.	2
3.4	• Descascadora de batata com corpo cilíndrico em aço inox polido com paredes interiores revestidas com abrasivo.	1
3.5	• Balança decimal Modelo – 79, pesagem com alcance de 20 kg, Simão Vaz.	1
3.6	• Abre latas de bancada Marca Bonzer de 64 cm.	1
3.7	• Apanha fumo (Hotte), tipo central, em ferro, com 8 filtros para gordura, com caleiras em toda a periferia, com chaminé e sistema de iluminação com dimensões de 3600x2700 mm.	1
3.8	• Forno convector elétrico a gás com capacidade para 10 tabuleiros, com construção em aço inox, termostato regulador de temperatura de 0°C a 270°C, relógio ajustável, com indicador acústico, indicando o fim do ciclo, com porta ampla de vidro temperado, com dimensões de 940x900x960 mm, Marca MBM.	1
3.9	• Fogão industrial a gás em aço inox com 6 queimadores, grelhas em ferro fundido, com 2 fornos independentes na parte inferior, com capacidade para 3 tabuleiros cada, Modelo 9602/3 N° série 100196, Marca Junex.	1
3.10	• Marmita a gás em aço inox, com cuba em aço inox, com fundo anticorrosivo, com torneira de entrada para água quente e fria. A torneira de saída é em latão cromado, com dimensões de 847x900x780, Marca Fagor.	1
3.11	• Marmita basculante a gás de aquecimento indireto em aço inox, controlo de chama, com dispositivo de segurança com chama piloto, com dimensões de 884x900x900 mm, Marca MBM.	1

3.12	• Fritadeira mergulhante a gás em aço inox, com 2 cubas e cestos de fritura, recipiente de recolha de óleo queimado, com termostato de temperatura de 0°C a 250°C, com dimensões de 749x750x1000 mm, Marca MBM.	1
3.13	• Fogareiro industrial a gás com estrutura em aço inox, com 1 queimador de alto rendimento, com grelha em ferro fundido com dimensões de 620x620x520 mm, Marca Meireles.	1
3.14	• Inseto caçador com duas lâmpadas ultravioletas	1
4. Copa		
4.1	• Bancada de receção de tabuleiros em aço inox, com prateleira inferior, pés niveladores, com dimensões de 1200x700x835 mm.	1
4.2	• Mesa de suporte ao caixote do lixo em aço inox, com dimensões de 464x494x260 mm.	1
4.3	• Bancada de lavagem de loiça em aço inox, com prateleira inferior, com torneira misturadora, com chuveiro de alta pressão, sifão de gorduras, com cuba de 600x500x270 mm, pés niveladores, com dimensões de 1300x850x833 mm.	1
4.4	• Máquina de lavar loiça, com cesto de 520x530 mm, 2 bancadas adjacentes, em aço inox, com prateleiras inferiores e pés niveladores, sendo uma de carregamento lateral de 650x830x839 mm, e a outra para saída de cestos de 650x830x842 mm, com sistema de lavagem e enxaguamento, através de braços giratórios superior e inferior, 7 cestos para lavagem de loiça, com dimensões de 644x762x1382 mm, Marca Fagor.	1
4.5	• Bancada de lavagem de palamenta grossa, em aço inox, com 2 cubas de 600x500x272, com torneira misturadora, sifão de gordura, pés niveladores, prateleira inferior, com dimensões de 1700x832x837 mm.	1
4.6	• Bancada de secagem de loiça, em aço inox, pés niveladores, com prateleira inferior com dimensões de 1098x830x836 mm.	1
4.7	• Prateleira em aço inox para secagem da loiça, com dimensões de 1450x500 mm.	1
4.8	• Mesa de apoio à secagem de loiça, em aço inox, com dimensões de 1450x500 mm.	1
5. Despensa (1)		
5.1	• Estanteria em aço inox com 4 prateleiras em altura, com dimensões de 1004x606x2000 mm.	5
5.2	• Armário de refrigeração em aço inox vertical, com 2 portas em chapa de aço inox, com termostato regulador de temperatura, com prateleiras interiores, com dimensões de 1324x800x2165 mm.	1
5.3	• Arca congeladora horizontal cor branca, com fechadura na tampa e dimensões de 1112x600x845 mm.	1
6. Despensa (2)		

6.1	• Armário frigorífico de refrigeração vertical, com 2 portas em chapa de aço inox, com termostato regulador de temperatura, com prateleiras interiores amovíveis, com dimensões de 1365x620x2050 mm, Marca Coldkit.	1
6.2	• Arca congeladora horizontal, cor branca, fechadura na tampa, com dimensões de 1082x600x832 mm, Marca Junex.	2
6.3	• Carrinho de apoio à confeção em aço inox, com 3 prateleiras, 4 rodízios giratórios, rasto de borracha, com dimensões de 1155x550x630 mm.	1
7. Despesa (3)		
7.1	• Estanteria em ferro, com 4 prateleiras em altura, com dimensões de 1790x604x2000 mm.	1
7.2	• Máquina de lavar roupa, cor branca, Modelo AWM 4066, Marca Whirlpool.	1
7.3	• Balança decimal, Modelo 152, nº série 422 797, pesagem mínima 5kg, pesagem máxima 200kg, Marca Cachapuz.	1

ANEXO B

**Palamenta
Centro Escolar de Nelas**

Designação	Quantidade
1 – Preparar e Confecionar	
TACHO ALUMINIO Nº8	1
TACHO ALUMINIO Nº12	1
TACHO ALUMINIO Nº13	1
TACHO ALUMINIO Nº15	1
TACHO ALUMINIO Nº 17	1
TACHO ALUMINIO Nº 18	1
TACHO FERRO FUNDIDO 60 cm	1
PANELA ALUMINIO Nº 5	1
PANELA ALUMINIO Nº10	1
PANELA ALUMINIO Nº11	1
PANELA ALUMINIO Nº12	1
PANELA ALUMINIO Nº 13	1
PANELA ALUMINIO Nº15	1
PANELA ALUMINIO Nº17	1
CAFETEIRA FERRO FUNDIDO Nº 3 - 1,5L	2
TIGELA/BACIA INOX 27 CM	1
TIGELA/BACIA INOX 30 CM	2
TIGELA/BACIA INOX 31 CM	3
TIGELA/BACIA INOX 36 CM	1
ESPÁTULA PLANA 20 BRANCO	1

FUSIL P/AFIAR 26 BRANCO-10"	1
COLHER INOX ESPARGUETE	4
FACA COZINHA 10 BRANCO	1
FACA COZINHA 10 AZUL	1
FACA COZINHA 10 AMARELO	1
FACA COZINHA 18 VERDE	2
FACA COZINHA 15 VERDE	2
FACA COZINHEIRO 20CM CABO PLAST.VERMELHO	2
FACA COZINHEIRO 15CM CABO PLAST.VERMELHO	1
CUTELO 20 CM C/POLIET. VERMELHO	1
ESCORREDOR/ALGUIDAR PERFURADO INOX 40	1
ALGUIDAR SIMPLES INOX 42	1
ALGUIDAR SIMPLES INOX 50	2
RASPADOR INOX 4 FACES 16 CM	1
RALADOR 4 FACES 24CM LACOR	1
CANECA PLASTICO C/ BICO GRADUADA 1000 G	2
GARFO FRITOS INOX 3 DENTES 38 CM CABO PRETO	1
BATEDOR MANUAL AÇO INOX 10X56 CM	1
ESPUMADEIRA INOX 10	1
ESPUMADEIRA INOX 12	2
ESPUMADEIRA INOX 14	1
COLHER ARROZ INOX COM CABO BRANCO	1
TABULEIRO INOX ESCORREDOR COMPLETO 59X39X8,5 CM	2
TABULEIRO INOX ESCORREDOR COMPLETO 60X39,5X10 CM	1
TABULEIRO INOX ESCORREDOR 50x40x10 CM	2

ASSADEIRA ALUMINIO RECT.C/ASAS 60X40X7,5 CM	3
ASSADEIRA INOX RECT. SEM ASAS 50X36X6 CM	6
CONTAINER 1/165 INOX GN 53X32.45X6.5 SEM TAMPA PARA FORNO	12
CONCHA INOX 10	3
CONCHA INOX 12	5
CONCHA INOX 14	2
CONCHA PLÁSTICA PRETA	1
CONCHA INOX SEM Nº	2
FRIGIDEIRA HOTEL ANTI-ADERENTE 18	1
FRIGIDEIRA HOTEL ANTI-ADERENTE 24	1
FRIGIDEIRA HOTEL ANTI-ADERENTE 42	1
FRIGIDEIRA HOTEL ANTI-ADERENTE 40	1
FRIGIDEIRA HOTEL ANTI-ADERENTE 50	1
TABUA POLIETILENO AZUL 60X40X2	1
TABUA POLIETILENO VERDE 60X40X2	1
TABUA POLIETILENO BRANCO 60X40X2	2
TABUA POLIETILENO VERMELHA 60X40X2	1
TABUA POLIETILENO AMARELA 60X40X2	1
COLHER POLIETILENO 80x2 CM	1
TESOURA PEIXE INOX 21- 19 CM	3
COADOR INOX INDUSTRIAL 36CM	1
DESCASCADOR DE LEGUMES	1
2 – Servir	
PINÇA P/ SALADA INOX	6
TABULEIRO SELF PLASTICO CASTANHO 48X37 CM	191
COLHER INOX 8 CM	1

COLHER INOX 10 CM	1
COLHER INOX Nº 12	3
PRATO RASO MODELO 008 HOT PORCELANA BRANCO (PÃO)	312
PRATO RASO BRANCO PORCELANA	306
PRATO RASO PORCELANA BRANCO SOBREMESA	278
TIGELA PORCELANA BRANCO-11CM	76
TIGELA INOX 12 (SOPA)	355
COPO TEMPERADO EMP. 21 CL	239
SALADEIRA EMPILHAVEL 10 CM	231
CANECA MESA PLASTICO 2 L	19
JARRA DE MESA DE VIDRO	3
FACA DE MESA INOX	277
GARFO DE MESA INOX	260
COLHER DE MESA INOX	285
FACA DE SOBREMESA INOX	173
GARFO DE SOBREMESA INOX	233
COLHER DE SOBREMESA INOX	252
TRAVESSA MÉDIA INOX	1
TRAVESSA PEQUENA INOX	1
SUPORTE TALHERES PLÁSTICO CINZENTO COM 4 DIVISÓRIAS	3
CONTAINER ¼ 40MM INOX GN COM TAMPA	23
CONTAINER 1/9 65MM INOX GN COM TAMPA	2
FORMA BOLO ALUMINIO	2
FORMA PUDIM ALUMINIO Nº 18	2
GRELHADOR DE FOGÃO	1

COPOS ESCORREDOR EM INOX PARA TALHER	2
3 - Outros	
BALDE LIXO C/RODAS E PEDAL 120L	4
ESTRADO PLÁSTICO CINZA 50x50x4,8 CM	6
PALETE P/ ALIMENTOS BRANCO - 1,2X0,8	1
BACIAS PLÁSTICAS	2

ANEXO B

**Palamenta
EB 2,3 Dr. Fortunato de Almeida**

Designação	Quantidade
1- Preparar e Confeccionar	
ALGUIDAR INOX - 49 CM	2
ALGUIDAR DE COAR INOX – 49 CM	1
BATEDOR DE ARAMES	2
CAFETEIRA – Nº 3	1
CAFETEIRA – Nº 5	1
COADOR INOX (CHINÊS)	1
COLHER ACRILICA C/ CABO INOX	2
COLHER ACRILICA PEQUENA C/ CABO INOX	1
ESCAMADOR DE PEIXE	2
ESCUMADEIRA GRANDE	3
ESCUMADEIRA MÉDIA	2
ESCUMADEIRA PEQUENA	2
ESPÁTULA SILICONE	2
FACA DE CABO BRANCO	1
FACA DE CABO PRETO	4
FACA DE CABO VERDE	1
FACA DE CORTAR BACALHAU	1
FACA DE PÃO	2
FACA PEQUENA DE CABO VERDE	1

FACALHÃO DE CABO AZUL	1
FACALHÃO DE COZINHA (CUTELO)	1
FERVEDOR	1
FORMA DE BOLO ALUMINIO - 28CM / Nº 30	3
FORMA DE PUDIM ALUMINIO – 19 CM	5
FRIGIDEIRA FERRO – 25 CM	1
FRIGIDEIRA FERRO – 29 CM	1
FRIGIDEIRA FERRO – 40 CM	2
FRIGIDEIRA FERRO – 49 CM	1
MARTELO PARA BIFE FERRO	1
MEDIDOR DE VIDRO – 1L	1
PANELA FERRO FUNDIDO – 20 CM	1
PANELA FERRO FUNDIDO – 25 CM	1
PANELA FERRO FUNDIDO – 35 CM	1
PANELA FERRO FUNDIDO – 39 CM	1
PANELA FERRO FUNDIDO – 42 CM	1
RALADOR INOX	1
TÁBUA DE CORTE POLIETILENO AZUL 60X40X2	1
TÁBUA DE CORTE POLIETILENO BRANCA 60X40X2	2
TÁBUA DE CORTE POLIETILENO VERDE 60X40X2 cm	1
TÁBUA DE CORTE POLIET. VERMELHA 60X40X2 cm	1
TABULEIRO DE CONVETOR (FORNO) 50X30X6,5 cm	4
TABULEIRO DE CONVETOR (FORNO) 50X30X4 cm	6

TABULEIRO DE DESCONGELAÇÃO 60X40X10 cm	2
TABULEIRO DE FORNO 60X39,5X6 cm	4
TABULEIRO DE FORNO 55X38X6 cm	3
TABULEIRO DE FORNO 50X30X5 cm	2
TABULEIRO DE FORNO DE GÁS (PRETO) 59X48,5X5,5 cm	2
TABULEIRO DE FRITOS – 49x39x6 cm	2
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 20 CM	1
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 25 CM	1
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 30 CM	1
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 39 CM	1
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 45 CM	1
TACHO DE FERRO FUNDIDO – 55 CM	2
TESOURA DE PEIXE INOX	2
TESOURA PARA TRINCHAR	1
2- Servir	
COLHER DE ESPARGUETE INOX	2
COLHER PARA SERVIR INOX - 12 CM	3
COLHER PARA SERVIR INOX – 8,5 CM	1
COLHER DE MESA INOX	236
COLHER DE SOBREMESA INOX	170
CONCHA PARA SOPA INOX – 10 CM	2
CONCHA PARA SOPA INOX – 12 CM	2
CONCHA PARA SOPA INOX – 14 CM	1
COPO VIDRO	96
FACA DE MESA INOX	238

FACA DE SOBREMESA INOX	209
FRASCO PARA CANELA - VIDRO	2
GALHETEIRO - VIDRO COM BASE INOX	7
GARFO DE MESA INOX	275
GARFO COM PÁ PARA SERVIR INOX	3
GARFO DE SERVIR GRANDE INOX	2
GARFO DE SOBREMESA INOX	171
JARRA PARA ÁGUA PLÁSTICO	12
JARRA PARA ÁGUA VIDRO	6
PINÇA DE GELADO INOX	2
PINÇA DE SERVIR INOX	6
PRATO RASO PORCELANA BRANCO	160
PRATO SOBREMESA PORCELANA BRANCO (GRANDE)	106
PRATO DE SOBREMESA PORCELANA BRANCO (PEQUENO)	79
SALADEIRA INOX REDONDA – 25 CM	4
SALADEIRA INOX REDONDA COM PEGA – 25 CM	3
SALADEIRA INOX RETÂNGULAR- 24X14X10 cm	5
SALEIRO COM TAMPA INOX - 18 CM	1
TABULEIRO SELF PLÁSTICO CASTANHO	192
TAÇA DE SOBREMESA VIDRO (GRANDE)	96
TAÇA DE SOBREMESA VIDRO (GRANDE)	128
TIGELA SOPA PORCELANA BRANCA	13
TIGELA SOPA INOX	130
TRAVESSA MÉDIA INOX – 45X32 cm	6
TRAVESSA PORCELANA GRANDE BRANCA	3

TRAVESSA PORCELANA PEQUENA BRANCA	8
3 - Outros	
BACIA PLÁSTICA GRANDE	1
BACIA PLÁSTICA MÉDIA	5
BACIA PLÁSTICA PEQUENA	3
CONTENTOR DE LIXO INOX	3
CONTENTOR DE LIXO PLÁSTICO PRETO	2
SACA ROLHAS INOX	1

ANEXO B
Palamenta

Escola Secundária de Nelas

Designação	Unidades
1 – Preparar e Confeccionar	
Tabuleiro de descongelar 40x60 (alumínio)	2
Tabuleiro Assar 40x60 (alumínio)	4
Tacho 30 litros (alumínio)	2
Tacho 40 litros (alumínio)	2
Tacho 10 litros (alumínio)	2
Tacho 20 litros (alumínio)	1
Tacho 2 litros (alumínio)	1
Tacho 5 litros (alumínio)	1
Tacho 75 litros (alumínio)	1
Tacho 50 litros (alumínio)	2
Panela 80 litros (alumínio)	1
Panela 40 litros (alumínio)	2
Panela 75 litros (alumínio)	1
Panela 30 litros (alumínio)	2
Panela 25 litros (alumínio)	2
Panela 18 litros (alumínio)	1
Panela 2 litros (alumínio)	1
Panela 6 litros (alumínio)	1
Caixotes grande sem tampa 75 litros (inox)	2
Fervedor 2 litros (inox)	2

Fervedor 2 litros (alumínio)	1
Tabuleiro 45x50 (inox)	3
Tabuleiro forno convetor 35x53 (inox)	10
Tabuleiro 40x60 (alumínio)	6
Frigideira 60 cm diâmetro	1
Alguidar 29 cm diâmetro (inox)	4
Alguidar 31 cm diâmetro (inox)	3
Alguidar 36 cm diâmetro (inox)	3
Tigela 23 cm diâmetro (inox)	2
Tigela 21 cm diâmetro (inox)	2
Saladeira 28 cm diâmetro (inox)	4
Alguidar plástico redondo branco 39 cm diâmetro	4
Alguidar plástico redondo azul / vermelho 45 cm diâmetro	2
Cântaro azul 12 litros	2
Caixote lixo com tampa + pedal 50 litros	1
Tábua de corte 50x40 azul	1
Tábua de corte 50x40 vermelha	1
Tábua de corte 50x40 verde	2
Tábua de corte 50x40 branca	2
Tábua de corte 30x40 verde	1
Escondedores 32 cm diâmetro (inox)	1
Escondedores 30 cm diâmetro (inox)	1
Escondedores 40 cm diâmetro (inox)	1
Escondedores 46 cm diâmetro (inox)	1
Escondedores 23 cm diâmetro (inox)	3

Escorredores 25 cm diâmetro (rede)	2
Escorredores 30 cm diâmetro (rede)	1
2 - SERVIR	
Pratos rasos	334
Pratos sobremesa	239
Tijelas sopa	80
Copos	94
Taças sobremesa	182
Jarras plásticas	23
Varinhas mágicas	2
Terrinas 23 cm diâmetro	3
Terrinas 25 cm diâmetro	3
Tesoura aves	1
Concha sopa grande	1
Concha sopa pequena	1
Colher 64 cm de polietileno	2
Colher 56 cm de polietileno	3
Colher 46 cm de polietileno	1
Colher 81 cm de polietileno	6
Fuzil	1
Ralador	1
Colheres de servir	7
Colheres de servir grande	1
Saca rolha	2
Pinça salada	11

Facas de pão	1
Cutelo	1
Faca de cozinha 15 cm	3
Faca de cozinha 25 cm	3
Faca de cozinha 20 cm	3
Faca de cozinha 17 cm	2
Faca de cozinha 9 cm	2
Rolo da massa	1
Escumadeira grande	1
Escumadeira pequena	1
Vara de arames	1
Descascador	2
Lambedor	1
Espátulas de servir	3
Espátulas de servir furadas	2
Colher esparguete	2
Garfo comprido de 2 dentes	2
Tabuleiros castanhos	88
Tabuleiros brancos	20
Colheres de sopa	305
Colheres de sobremesa	208
Garfos	340
Facas	364

Anexo C - Capitações dos Alimentos

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)

TABELA 1 – FRUTOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Alperce / Damasco	50g 1 unidade	100g 2 unidades	150g 3 unidades	150g 3 unidades
Ameixa	60g 1 unidade	120g 2 unidades	180g 3 unidades	180g 3 unidades
Ananás/ Abacaxi	85g ½ rodela	85g ½ rodela	170g 1 rodela	170g 1 rodela
Banana	75g ½ unidade	75g ½ unidade	150g 1 unidade	150g 1 unidade
Cereja	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Clementina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Dióspiro	130g ½ unidade	130g ½ unidade	260g 1 unidade	260g 1 unidade
Figo	60g 1 unidade	60g 1 unidades	120g 2 unidades	120g 2 unidades
Framboesas	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Kiwi	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Laranja	80g ½ unidade	80g ½ unidade	160g 1 unidade	160g 1 unidade
Maçã	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Manga	110g ¼ unidades	110g ¼ unidade	170g ½ unidade	170g ½ unidade
Melancia	125g 1 fatia	125g 1 fatia	250g 2 fatias	250g 2 fatias
Melão	90g 1 fatia	90g 1 fatia	180g 2 fatia	180g 2 fatia
Melo	150g ¼ meloa	150g ¼ meloa	300g ½ meloa	300g ½ meloa
Morango	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)
Nêspira	60g 1 unidade	120g 2 unidades	180g 3 unidades	180g 3 unidades

Papaia	150g ¼ meloa	150g ¼ meloa	300g ½ meloa	300g ½ meloa
Pera	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Pêssego/Nectarina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Romã	105g ½ unidade	105g ½ unidade	210g 1 unidade	210g 1 unidade
Tangerina	80g 1 unidade	80g 1 unidade	160g 2 unidade	160g 2 unidade
Uva de mesa	120g 1 copo	120g 1 copo	150g 1 taça (almoçadeira)	150g 1 taça (almoçadeira)

TABELA 2 – PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

Beringela para: - Guarnição mista - Sopa (não base)	80g 100g	80g 100g	120g 100g	120g 100g
Beterraba para: - salada mista - sopa (base)	100g 100g	120g 100g	150g 100g	150g 100g
Brócolos para: - Guarnição mista - Salada mista - Sopa (não base)	45g 35g 60g	60g 45g 60g	80g 50g 100g	100g 70g 100g
Caldo Verde para: - migas - sopa (não base)	80g 100g	100g 100g	150g 120g	180g 120g
Cebola para: - refogado/estrugido - estufados/assados - tempero - ceboladas - sopa (não base)	20g 25g 10g 50g 40g	20g 25g 10g 50g 40g	20g 25g 10g 100g 50g	20g 25g 10g 100g 50g
Cenoura para: - arroz - guarnição mista - jardineiras/ estufados -salada mista -salada russa - sopa (base) -sopa (não base)	40g 50g 50g 40g 60g 100g 60g	40g 50g 50g 40g 60g 100g 60g	60g 80g 80g 60g 80g 150g 80g	60g 80g 80g 60g 80g 150g 80g
Chalota para: - estufados/assados	25g	25g	25g	25g
Cogumelos para: -guarnição mista - sopa (não base)	50g 60g	60g 60g	75g 90g	90g 90g
Couve de Bruxelas para: -guarnição mista	60g	75g	100g	125g
Couve-flor para: - guarnição mista - salada mista -sopa(não base)	45g 35g 60g	60g 45g 60g	80g 50g 100g	100g 70g 100g
Couve Branca/ Repolho para: - guarnição mista - sopa (não base)	60g 80g	80g 80g	100g 100g	120g 100g
Couve Coração para: -guarnição mista - sopa (não base)	50g 70g	60g 70g	80g 80g	100g 80g
Couve Galega para: -guarnição mista - sopa (não base)	80g 100g	100g 100g	120g 100g	150g 100g
Couve Lombarda para: - guarnição mista	50g	70g	90g	110g

- arroz	50g	70g	100g	100g
-sopa(não base)	60g	60g	90g	90g
Couve da Saboia para:				
- guarnição mista	60g	80g	100g	120g
-sopa(não base)	80g	80g	110g	110g
Couve Portuguesa para:				
- guarnição mista	70g	80g	100g	120g
-sopa(não base)	80g	80g	110g	110g
Couve Roxa para:				
- salada mista	60g	70g	90g	100g
-sopa(não base)	70g	70g	80g	80g
Curgete para:				
- guarnição mista	60g	70g	110g	130g
- sopa (base)	60g	60g	80g	80g
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g
Endívia para:				
- salada mista	80g	100g	120g	150g
-sopa (base)	60g	60g	100g	100g
Ervilhas de quebrar para:				
- guarnição mista	50g	70g	100g	130g
-sopa(não base)	60g	60g	90g	90g
Espargos para:				
- guarnição mista	60g	70g	100g	120g
-sopa(não base)	50g	50g	100g	100g
Espinafre para:				
- guarnição mista	100g	100g	120g	120g
- esparregado	120g	140g	150g	180g
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g
Feijão-verde para:				
- guarnição mista	40g	50g	80g	100g
- jardineira	40g	60g	100g	120g
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g
Grelos de Couve para:				
- arroz	60g	60g	80g	80g
- guarnição base	80g	100g	130g	150g
- sopa (não base)	80g	80g	100g	100g
Grelos de Nabo para:				
- arroz	80g	80g	100g	100g
- guarnição base	100g	120g	150g	180g
- sopa (não base)	100g	100g	120g	120g
Nabo (cabeça) para:				
- guarnição mista	40g	40g	80g	80g
- salada mista	40g	40g	60g	60g
-sopa(não base)	80g	80g	120g	120g
Pastinaca para:				
- guarnição mista	50g	50g	80g	80g
-sopa(não base)	60g	60g	80g	80g
Pepino para:				
- sala mista	30g	30g	50g	50g
- sopa (não base)	80g	80g	100g	100g
Pimento para:				

- arroz	20g	20g	40g	40g
- caldeirada	20g	20g	80g	80g
- salada mista	30g	30g	50g	50g
-sopa(não base)	60g	60g	80g	80g
Quiabo para:				
- salada mista	60g	70g	110g	130g
- sopa (não base)	40g	40g	60g	60g
Rábano para:				
- guarnição mista	40g	40g	80g	80g
- salada mista	40g	40g	60g	60g
-sopa(não base)	80g	80g	120g	120g
Rabanete para:				
- salada mista	30g	50g	80g	100g
- sopa (não base)	150g	150g	150g	150g
Rebentos de bambu para:				
- guarnição mista	50g	70g	100g	120g
- sopa (não base)	80g	80g	120g	120g
Rebentos de soja para:				
- guarnição mista	20g	30g	50g	50g
- salada mista	20g	30g	50g	50g
- sopa (não base)	30g	30g	40g	40g
Rúcula para:				
- salada mista	50g	50g	80g	80g
- sopa (não base)	60g	60g	80g	80g
Tomate para:				
- arroz	35g	35g	45g	45g
- estufados	25g	25g	25g	25g
- caldeirada	50g	50g	80g	80g
-salada mista	30g	30g	60g	60g
- sopa (base)	50g	50g	50g	50g
-sopa (não base)	30g	30g	30g	30g

TABELA 3 – CEREIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Arroz para:				
- guarnição base	30g	40g	50g	60g
- guarnição + leguminosas/hortícolas	20g	30g	40g	50g
- sopa	5g	5g	5g	5g
- doce	20g	20g	25g	25g
Aveia (flocos de) para:				
- guarnição base				
- sopa	15g	20g	30g	40g

	8g	8g	10g	10g
Batata* para:				
- assar/ cozer/ fritar	80g	100g	120g	140g
Jardineira/caldeirada	60g	80g	100g	120g
- puré	80g	100g	120g	140g
-salada russa	60g	80g	100g	120g
- sopa	40g	40g	50g	50g
- sopa (flocos, desidratada)	8g	8g	10g	10g
Batata Doce para:				
- cozer	80g	100g	120g	140g
- sopa (não base)	40g	40g	40g	40g
Castanha (sem casca)	30g	40g	50g	80g
Centeio (flocos de) para:				
- guarnição base	15g	15g	15g	15g
- sopa	8g	8g	8g	8g
Cevada (flocos de) para:				
- guarnição base	15g	20g	30g	40g
- sopa	8g	8g	10g	10g
Cevadinha para:				
- guarnição base	15g	15g	15g	15g
- sopa	8g	8g	8g	8g
Inhame para:				
- guarnição base	75g	100g	140g	180g
- sopa	35g	35g	8g	8g
Mandioca para:				
- guarnição base	50g	80g	100g	140g
- sopa	25g	25g	25g	25g
Massas para:				
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
- guarnição mista	10g	15g	20g	30g
- 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 hortalça	10g	10g	10g	10g
Millet para:				
- guarnição base	15g	15g	15g	15g
- sopa	8g	8g	8g	8g
Milho doce para:				
- Guarnição mista	25g	25g	35g	50g
- salada mista	35g	35g	50g	80g
Quinoa para:				
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
- sopa	8g	8g	8g	8g
Pão de mistura ou broa para:				
- ensopados, açordas, migas, lulas à bordalesca, etc.	25g	40g	55g	70g

*No caso de batata nova, retira-se à capitação indicada 10%

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ^{1,2} (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Chícharo para:				
- arroz	25g	25g	25g	25g
- guarnição base	50g	70g	90g	110g
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
Ervilhas para:				
- arroz	30g	30g	40g	40g
- guarnição base	60g	75g	100g	120g
- guarnição (leguminosas/hortícolas)	40g	40g	60g	60g
- jardineira	30g	40g	60g	70g
- salada russa	40g	40g	60g	60g
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
Favas para:				
- guarnição base	60g	75g	100g	120g
- sopa (base)	30g	30g	30g	30g
- sopa (não base)	20g	20g	20g	20g
Feijão seco para:				
- arroz	5g	5g	5g	5g
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g
Grão-de-bico seco para:				
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g
Lentilha seca para:				
- guarnição base	20g	20g	20g	20g
- sopa (base)	10g	10g	10g	10g
- sopa (não base)	5g	5g	5g	5g
Soja granulada seca para:				
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
Seitan³ para:				
- guarnição base	20g	30g	40g	50g
Tofu para:				
-guarnição base	110g	130g	170g	200g
Prato, opção vegetariana				
Ervilha em grão:				
- crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g
Fava em grão:				
- crua ou ultracongelada	130g	160g	200g	230g
- seca	40g	50g	60g	70g

Feijão em grão (ex., branco, vermelho, preto, frade)				
- cru	130g	160g	200g	230g
- seco	70g	70g	80g	80g
Grão-de-bico seco	40g	50g	60g	80g
Lentilha seca	40g	50g	60g	80g
Soja (granulada seca)	40g	50g	60g	80g
Seitan³	40g	50g	60g	80g
Tofu	120g	140g	180g	210g

TABELA 5 – PESCADO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Pescado preparado	50g	60g	80g	90g
Pescado inteiro eviscerado sem cabeça	100g	105g	135g	145g
Pescado inteiro eviscerado com cabeça	120g	130g	165g	175g
Peixe à posta	95g	120g	140g	150g
Peixe em filete/ lombo	85g	100g	130g	140g
Moluscos e Cefalópodes preparados	50g	60g	75g	90g
Chocos	130g	140g	180g	190g
Lulas para:				
- estufado / caldeirada	125g	130g	170g	180g
- arroz à valenciana	35g	45g	60g	75g
Polvo para:				
- assar / filetes	140g	150g	170g	180g
- arroz	120g	130g	150g	160g
Potas	70g	80g	110g	120g
Bivalves preparados	50g	60g	75g	90g
Amêijoas:				
- com casca	130g	150g	180g	210g
- sem casca	50g	60g	80g	90g
Berbigão:				
- com casca	230g	280g	360g	420g
- sem casca	35g	40g	50g	55g
Mexilhão (miolo)	40g	50g	70g	80g
Camarão (miolo)	50g	60g	80g	90g
Atum em conserva	85g	90g	100g	110g
Barras de pescada	75g 1 barrita	75g 1 barrita	150g 2 barrita	150g 2 barrita
Bacalhau:				
- salgado seco	50g	60g	75g	90g
- demolhado	95g	100g	130g	140g
- migas (salgado seco)	40g	50g	60g	70g

- migas (ultracongelado)	50g	60g	80g	90g
- pastéis/ pataniscas	100g	100g	120g	120g
	3 unidades	3 unidades	4 unidades	4 unidades
Mistura ** para caldeirada	95g	120g	140g	150g

** Mínimo, 3 espécies.

TABELA 6 – CARNE

PRODUTOS	CAPITAÇÕES ¹ (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Borrego:				
- em costeleta	140g	150g	200g	210g
- perna	140g	150g	200g	210g
Cabrito:				
- peito	130g	140g	190g	200g
- perna	130g	140g	190g	200g
Carneiro:				
- em costeleta	75g	90g	115g	140g
- pá	60g	70g	90g	110g
- peito gordo	65g	75g	100g	120g
- perna gorda	60g	70g	100g	110g
- perna magra	70g	85g	110g	130g
Coelho:				
- sem cabeça	120g	130g	160g	180g
Frango:				
- inteiro com pele	120g	140g	170g	180g
- inteiro sem pele	115g	130g	160g	170g
- em bife	85g	90g	120g	130g
- perna/ coxa	115g	125g	160g	170g
- peito	85g	90g	120g	130g
Pato:				
- com pele	140g	150g	200g	210g
- sem pele	130g	140g	190g	200g
Peru:				
- inteiro com pele	115g	120g	160g	170g
- em bife	85g	90g	120g	130g
- perna/coxa	115g	120g	160g	170g
- peito	65g	80g	100g	120g
Porco:				
- em costeletas	110g	120g	150g	170g
- em entrecosto	120g	130g	170g	190g
- em entremeada	100g	110g	140g	160g
- lombo	85g	90g	120g	130g
- perna	90g	100g	130g	140g
Vaca/ Vitela:				
	85g	90g	120g	130g

- lombo, rabadilha, pojadouro, pá, nispo, fralda	90g	95g	125g	135g
- ganso	90g	95g	125g	135g
- cachaço	90g	95g	130g	140g
- alcatra	105g	115g	150g	160g
- acém	90g	95g	125g	130g
- aba/rosbife	95g	110g	130g	150g
- em costeleta	85g	95g	125g	140g
- lombo	95g	110g	130g	150g
- peito	85g	95g	125g	140g
- bife				
Para cozido à portuguesa:				
- Porco	40g	50g	60g	75g
- Vaca	40g	50g	60g	75g
Para feijoada/rancho:				
- Porco	30g	40g	50g	65g
- Vaca	30g	40g	50g	65g
Almôndegas	90g 3 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g	150g 5 unidades De 30g
Hambúrgueres	80g 1 unidades de 80g	80g 1 unidades de 80g	120g 2 unidades de 60g	160g 2 unidades de 80g
Croquetes	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g
Rissóis	60g 2 unidades de 30g	60g 2 unidades de 30g	90g 3 unidades de 30g	120g 4 unidades de 30g
Carne desfiada (ex.: arroz de pato)	120g	125g	160g	170g
Carne picada (ex.: empadão)	85g	90g	120g	130g
Alheira	-	100g ½ unidades	200g 1 unidade	200g 1 unidade
Bacon	-	8g	10g	10g
Chouriço de carne	-	10g	10g	10g
Farinheira	-	10g	10g	10g
Presunto	-	10g	10g	10g

TABELA 7 – OVO

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Ovo em natureza, inteiro	53g 1 ovo, Classe S	63g 1 ovo, Classe M	73g 1 ovo, Classe L	115g 2 ovo, Classe M

Ovo pasteurizado cozido	56g	65g	85g	100g
Ovo pasteurizado inteiro (líquido, gema + clara)	56ml	65ml	85ml	100ml

TABELA 8 – GORDURAS e ÓLEOS

PRODUTOS	CAPITAÇÕES (Em peso bruto)			
	J.I.	1º CEB	2º e 3º CEB	Sec.
Azeite para: - sopa - prato	1ml 3ml	1ml 5ml	1ml 7ml	1ml 9ml
Óleo Vegetal	3ml	5ml	7ml	9ml
Natas	10 ml	15ml	20ml	25ml

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS E OUTROS

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

Caril	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Colorau	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Cominhos	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Cravinho	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Gengibre	0,4g	0,8g	0,8g	0,8g
Noz-moscada	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Pimenta	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Pimentão-doce	0,1g	0,1g	0,1g	0,1g
Vinagre	0,5ml	1ml	2ml	2ml
Limão	10g	10g	10g	10g
Algas marinhas (ex.: Kombu)	0,6g	1,0g	1,0g	1,0g

TABELA 10 – SAL

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

TABELA 11 – SALICÓRNIA

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

--	--	--	--	--

TABELA 12 – PÃO

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

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

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

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.

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

Anexo D - Alimentos Autorizados

(Adaptado: Circular nº3097/DGE/2018; Orientações sobre ementas e refeitórios escolares – 2018)

1 Carne de Vaca

Proveniente de rês bovina adulta aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor – Decreto-Lei nº323-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:

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

1.2 Peças de Talho para Assar/Estufar – carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.3 Peças de Talho para Guisar – carne de 2ª categoria, sem osso:

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

1.4 Peças de Talho para Cozer – carne de 2ª categoria, sem osso:

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

- ✓ No caso de hambúrgueres de aves, a percentagem de carne deverá ser $\geq$ a 80%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

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:

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

1.5.3 Empadão, Bolonhesa, Lasanha, Canelones e Rolo de Carne

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

- A existência de equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, em perfeito estado de higienização e conservação;
- 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

Proveniente de porcos abatidos nos termos da legislação em vigor.

2.1 Pernas, Pás ou Lombos

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 assar.

2.2 Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

- ✓ Seleccionadas 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, Cabrito e/ou Borrego

- ✓ Pernas e pás limpas provenientes de ovinos adultos (nunca caprinos);
- ✓ Pernas e pás limpas provenientes de crias 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 tíbiometatársica (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, seleccionadas superiormente ao nível da articulação coxofemural e inferiormente a 2 cm acima da articulação tíbiotársica. 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 $\geq$ a 80%.

5.1 Peru

- ✓ Coxas;
- ✓ Inteiro;
- ✓ Peito/Bifes.

5.2 Pato

- ✓ Coxas;
- ✓ Inteiro;
- ✓ Bifes.

5.3 Frango

- ✓ Coxas;
- ✓ Inteiro;
- ✓ 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.

Deverá 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.

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 curado 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 corado pelo fumo, de Trás-os-Montes DOP, obtido a partir de carne de porco ou criação fresca, pão regional 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 30cm e com um diâmetro de 2cm. O peso deve oscilar entre os 170 g e 200

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

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

9.3 Espécie de Pescado e Fins Culinários

- a) **Cozer:** Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero, corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- b) **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, paloco, 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%;
- c) **Grelhar:** solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, sarda, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco;
- d) **Fritar:** solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, paloco, 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%;
- e) **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, potas, paloco ou bacalhau;
- f) **Arroz:** bacalhau, polvo, lulas, paloco, tamboril ou de peixe (exemplo: pescada/maruca e miolo de camarão);

- g) **Salada Russa:** atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão);
- h) Feijão-frade com atum e ovo;
- i) Grão com bacalhau e ovo.

9.4 Bacalhau Seco e Salgado

- ✓ No mínimo do tipo graúdo, 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 (amêijoia, mexilhão e berbigão), congelados ou ultracongelados.

10 Cereais seus Derivados e Tubérculos

10.1 Arroz

- ✓ Do tipo extralongo, agulha e carolino, sendo este último tipo, exclusivamente utilizado para a confeção de arroz “malandro” ou arroz doce.

10.2 Massas Alimentícias (simples e/ou tricolor)

- ✓ Cotovelos e massa riscada;
- ✓ Esparguete;
- ✓ Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscuz);
- ✓ 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.

10.4 Batata Doce

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

10.5 Inhame

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

10.6 Mandioca

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

10.7 Castanha

- ✓ Frutos de boa qualidade;
- ✓ Com casca ou sem casca. Incluir congelada.

10.8 Flocos de Aveia, Centeio e Cevada

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

10.11 Derivados de Trigo

- ✓ Seitan: refrigerado, embalado a 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 24 horas após a abertura da embalagem.

11 Leguminosas Secas

11.1 Leguminosas

De boa qualidade.

- 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 da Soja

Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De primeira qualidade, em embalagens de 400 g 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 24 horas 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 a abertura da embalagem;

Enchido de Soja ou Enchido de Seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagem de 200g;

Alheira de Tofu, Alheira Vegetariana ou Alheira de Cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagem 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 de 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, 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, 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: açafrão, baunilha, canela, caril, cravinho, cominhos, gengibre, noz-moscada, 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 conserva, 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, girassol ou outro;
- ✓ O óleo não pode ser derivado de produtos geneticamente modificados;
- ✓ Passível de ser reutilizado desde que realizados os controlos adequados, tendo de existir recipientes apropriados à sua conservação entre frituras ao abrigo da luz e do ar.

22 Sal Iodado

Sal com um teor de iodização de 30 – 60 mg/Kg de sal.

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

23 Salicórnia

A salicórnia é uma planta holófita, isto é, uma planta que cresce naturalmente em territórios ricos em sal (Na Cl). A sua composição em natureza (planta fresca) é cerca de 92% de água e apresenta um elevado teor de sódio (aproximadamente 1024mg $\approx$ 2,5g de sal /100g) 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 à redução do impacto ambiental. A sua conservação deve respeitar as indicações do comerciante.

24 Tomate Pelado e Polpa de Tomate

Em latas, frascos ou em 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 à 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 150ml, 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” ou de preparação instantânea.

31 Mousse de Chocolate ou de Frutos

A mousse poderá ser “caseira” ou de preparação instantânea.

32 Iogurte

- ✓ Iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços, peso líquido 125g.
- ✓ Valor energético máximo: 100 Kcal por 100g.

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;
- ✓ teor máximo de sal de 1%;
- ✓ levedura.

Pão regional.

35 Pão ralado

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

36 Broa

Broa de milho.

37 Açúcar

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



ANEXO E

PLANTA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS - CENTRO ESCOLAR DE NELAS

ANEXO E

PLANTA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS - EB 2,3 DR. FORTUNATO DE ALMEIDA

ANEXO E

PLANTA DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS - ESCOLA SECUNDÁRIA DE NELAS

O **Anexo E** encontra-se disponibilizado em formato pdf, na Plataforma eletrónica www.acingov.pt, para consulta e é parte integrante do presente Caderno de Encargos.