



Consulta Prévia APR n. 02/2022

Caderno de Encargos

**Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime
de confeção local e transportadas a quente
Ano Letivo 2022/2023**

**(a que corresponde o Lote 4 ao Abrigo do Acordo Quadro n.º 07/2019 de Refeições
Escolares da Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo
(CC-CIMT))**



Índice

Parte I	3
Do contrato.....	3
Artigo 1.º - Objeto.....	3
Artigo 2.º - Forma e documentos contratuais	3
Artigo 3.º - Duração do contrato	4
Artigo 4.º - Obrigações do adjudicatário.....	4
Artigo 5.º - Obrigações da entidade adjudicante	5
Artigo 6.º - Patentes, licenças e marcas registadas	5
Artigo 7.º - Alterações ao contrato	5
Artigo 8.º - Cessão da posição contratual	6
Artigo 9.º - Subcontratação.....	6
Artigo 10.º - Preço base	6
Artigo 11.º - Preço e condições de pagamento.....	6
Artigo 12.º - Boa-fé	7
Artigo 13.º - Uso de sinais distintivos.....	7
Parte II.....	7
Especificações técnicas	7
Artigo 14.º - Conformidade e operacionalidade dos serviços	7
Artigo 15.º - Especificações técnicas	8
Artigo 16.º - Local e prazo	8
Parte III	10
Disposições finais	10
Artigo 17.º - Sanções.....	10
Artigo 18.º - Resolução sancionatória por incumprimento contratual.....	10
Artigo 19.º - Comunicações e notificações	10
Artigo 20.º - Cláusula arbitral e foro competente.....	11
Artigo 21.º – Utilização de dados pessoais.....	11
Artigo 22.º - Gestor do Contrato	11
Artigo 23.º - Direito aplicável	11
Artigo 24.º - Verificação da Lei 8/2012 - LCPA.....	12
Anexo I ao Caderno de encargos: Número de refeições/local/dia/por ano (estimado):.....	13
Anexo II ao Caderno de encargos - Níveis de Serviço.....	14



Parte I **Do contrato**

Artigo 1.º - Objeto

1- O presente caderno de encargos tem por objeto fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente, ao abrigo do Acordo Quadro de Refeições Escolares, celebrado pela Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo.

2- A quantidade estimada de refeições a fornecer é de **116.537** para os anos letivos 2022/2023, a entregar nos locais e quantidades previstas no **Anexo I** ao presente Caderno de Encargos, sem utilização de recursos humanos do adjudicatário para empratamento das refeições fora da Escola Básica Integrada de Alcanena.

3- A quantidade mencionada no ponto anterior corresponde ao somatório de **43.700** refeições confeccionadas e fornecidas na Escola Básica Integrada de Alcanena, sita na Rua D. Nuno Alvares Pereira, em Alcanena e **72.837** refeições confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena e transportadas a quente para os locais de entrega referidos no artigo 16.º do presente Caderno de Encargos.

4- As quantidades indicadas no ponto anterior são meramente indicativas, podendo surgir a necessidade de ajustes no decorrer do respetivo ano letivo ou prazo de execução do contrato.

5- Todas as refeições são para fornecer ao Almoço.

Artigo 2.º - Forma e documentos contratuais

1- Fazem parte integrante do contrato os seguintes documentos:

- a) Os suprimimentos dos erros e omissões do caderno de encargos identificados pelas entidades convidadas, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativas ao caderno de encargos;
- c) O presente caderno de encargos;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos à proposta adjudicada prestados pelo adjudicatário.

2- Além dos documentos indicados no número anterior, faz parte integrante do contrato o caderno de encargos do Acordo Quadro.

3- Em caso de divergência entre os documentos referidos no n.º 2, a prevalência é determinada pela ordem que nele se dispõe.



Artigo 3.º - Duração do contrato

1 - O contrato de fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente, decorrerá durante o ano letivo de 2022/2023, de acordo com o calendário escolar em vigor no Agrupamento de Escolas de Alcanena.

2 – O fornecimento de refeições nos Jardins de Infância no âmbito das Atividades de Animação e Apoio à Família iniciarão a 1 de setembro 2022 no Jardim de Infância de Alcanena e, em outros Jardins de Infância que necessitem deste serviço e prolongar-se-á até ao último dia útil do mês de julho de 2023.

Artigo 4.º - 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 no âmbito do acordo quadro celebrado com a Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, respeitando os termos do convite e o disposto no presente caderno de encargos;
- b) Fornecer os produtos nos locais definidos no artigo 16º deste Caderno de Encargos, 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 II 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 no artigo 15.º do presente caderno de encargos;
- 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) Confeccionar, transportar e entregar os produtos objeto do contrato 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 CIMT, quer às entidades adquirentes;
- k) Remunerar a CIMT nos termos do artigo 35.º do caderno de encargos alusivo ao Acordo Quadro;
- l) Manter sigilo e garantir a confidencialidade;
- m) Disponibilizar, sempre que solicitado pela CC-CIMT, 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.

Artigo 5.º - Obrigações da entidade adjudicante

Constituem obrigações da entidade adjudicante:

- a) Pagar, no prazo acordado, as faturas emitidas pelo adjudicatário;

Artigo 6.º - Patentes, licenças e marcas registadas

São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da obtenção ou utilização, no âmbito do contrato, de patentes, licenças ou marcas registadas.

Artigo 7.º - Alterações ao contrato

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



- a) Acordo entre as partes, que não pode revestir forma menos solene que o contrato;
 - b) Decisão judicial ou arbitral;
 - c) Razões de interesse público.
- 4- A alteração do contrato não pode conduzir à modificação de aspetos essenciais do mesmo, nem constituir uma forma de impedir, restringir ou falsear a concorrência.

Artigo 8.º - Cessão da posição contratual

Não é permitida a cessão da posição contratual nos termos do art.º 27.º do caderno de encargos do acordo quadro de Refeições Escolares.

Artigo 9.º - Subcontratação

- 1- O contrato tem carácter *intuitu personae*, pelo que o adjudicatário não pode subcontratar, no todo ou em parte, a execução do seu objeto.
- 2- Excetua-se da proibição do número anterior a subcontratação que seja objeto de autorização prévia e por escrito da entidade adjudicante.
- 3- Em caso de subcontratação, o adjudicatário mantém-se plenamente responsável pela prestação dos serviços objeto do contrato.

Artigo 10.º - Preço base

O preço máximo que a entidade adjudicante se dispõe a pagar pela execução de todas as prestações objeto do contrato a celebrar é de **€ 279.689,46**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, atendendo à previsão de fornecimento de **116.537** refeições para o ano letivo em causa, sendo **43.700** refeições confeccionadas e fornecidas na Escola Básica Integrada de Alcanena e **72.837** refeições confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena e transportadas a quente para os locais de entrega mencionados no artigo 16.º deste Caderno de Encargos.

Artigo 11.º- Preço e condições de pagamento

- 1- A entidade adjudicante obriga-se a pagar ao adjudicatário o valor global constante da proposta adjudicada, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2- O pagamento das faturas é efetuado no prazo de 30 dias, a contar da data da sua emissão.
- 3 - A faturação será apresentada no final de cada mês, com a descrição das refeições fornecidas por cada estabelecimento de ensino, devendo ser emitidas mensalmente três



faturas por cada Centro de Custos definido, previstas no Anexo I ao presente Caderno de Encargos, nomeadamente:

- Escola Básica Integrada de Alcanena;
- Escola Básica de Minde;
- Restantes Estabelecimentos de Ensino do 1º Ciclo do Ensino Básico e Jardins de Infância.

4 – Em cada uma das faturas mencionadas deverá ser detalhada por nível de ensino, estabelecimento de ensino, Jardim de Infância, 1º CEB, 2º e 3º CEB.

5 – Aquando da requisição das refeições, os serviços do município indicarão o número de refeições, de acordo com o detalhe mencionado no número anterior.

Artigo 12.º - Boa-fé

As partes obrigam-se a atuar de boa fé na execução do contrato e a não exercer os direitos nele previstos, ou na lei, de forma abusiva.

Artigo 13.º - Uso de sinais distintivos

Nenhuma das partes pode utilizar a denominação, marcas, nomes comerciais, logótipos e outros sinais distintivos do comércio que pertençam à outra sem o seu prévio consentimento escrito.

Parte II **Especificações técnicas**

Artigo 14.º - Conformidade e operacionalidade dos serviços

- 1- O adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante os bens e serviços objeto do contrato em conformidade com o caderno de encargos do Acordo Quadro com as especificações do presente caderno de encargos.
- 2- Na execução do contrato, o fornecedor deverá ter em consideração o exposto nos números 2 a 5 do Artigo 29.º - Condições de fornecimento, do Caderno de Encargos do respetivo Acordo Quadro.
- 3- Os serviços objeto do contrato devem ser prestados de acordo com os fins a que se destinam.



- 4- O adjudicatário é responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato que existam no momento em que lhe são prestados.

Artigo 15.º - Especificações técnicas

O fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente objeto do presente contrato, deverá obedecer ao mencionado no anexo II ao presente Caderno de Encargos.

Artigo 16.º - Local e prazo

- 1- Os bens objeto do presente Caderno de Encargos são fornecidos nos locais que a seguir se indicam, com confeção na Escola Básica Integrada de Alcanena, sita na Avenida D. Nuno Álvares Pereira, nº 695, 2380-061 Alcanena.

FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO AGREGADO DE REFEIÇÕES ESCOLARES EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL E TRANSPORTADAS A QUENTE						
Referência	Nível de Ensino	Tipo de Refeição	Local de Fornecimento das Refeições	Localidade	Freguesia	Estabelecimento de Ensino abrangido
1	Refeições Escolares Confeccionadas e fornecidas na Escola Básica Integrada de Alcanena					
1.1	Escola Básica Integrada					
1.1.1	2º Ciclo - Dr. Anastácio Gonçalves	Confeccionadas e fornecidas na Escola Básica Integrada de Alcanena	Refeitório Escolar na Escola Básica Integrada de Alcanena	Alcanena	União das Freguesia de Alcanena e Vila Moreira	EB2
1.1.2	1º Ciclo - Escola Básica Integrada Alcanena			Alcanena	União das Freguesia de Alcanena e Vila Moreira	1º CEB
2	Refeições Escolares Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena e transportadas a quente para o local de fornecimento das refeições					
2.1	Escola Básica de Minde					
2.1.1	1º Ciclo - Escola do 1º CEB Minde	Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Refeitório Escolar Escola EB 2,3 de Minde	Minde	Minde	1º CEB
2.1.2	2º e 3º Ciclos - Escola EB 2,3 de Minde					EB 2,3
2.2	Restantes Escolas do 1º CEB e Jardins de Infância					
2.2.1	Jardim de Infância de Alcanena	Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Alcanena	Alcanena	União das Freguesia de Alcanena e Vila Moreira	Jardim de Infância
2.2.2	Jardim de Infância de Bugalhos	Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Bugalhos	Bugalhos	Bugalhos	Jardim de Infância
2.2.3	Jardim de Infância de Covão do Coelho	Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Covão do Coelho	Covão do Coelho	Minde	Jardim de Infância



2.2.4	Escola do 1º CEB de Covão do Coelho	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Escola do 1º CEB de Covão do Coelho	Covão do Coelho	Minde	1º CEB
2.2.5	Jardim de Infância de Gouxaria	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Gouxaria	Gouxaria	União das Freguesias de Alcanena e Vila Moreira	Jardim de Infância
2.2.6	Jardim de Infância de Malhou	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Refeitório Escolar - JI Malhou e 1º CEB Malhou	Malhou	União das freguesias de Malhou, Louriceira e Espinheiro	Jardim de Infância + 1º CEB
2.2.7	Escola do 1º CEB de Malhou	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente				
2.2.8	Jardim de Infância de Minde	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Minde	Minde	Minde	Jardim de Infância
2.2.9	Jardim de Infância de Moitas Venda	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Moitas Venda	Moitas Venda	Moitas Venda	Jardim de Infância
2.2.10	Jardim de Infância de Monsanto	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Monsanto	Monsanto	Monsanto	Jardim de Infância
2.2.11	Jardim de Infância de Serra de Santo António	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Refeitório Escolar - JI Serra de Santo António e 1º CEB Serra de Santo António	Serra de Santo António	Serra de Santo António	Jardim de Infância + 1º CEB
2.2.12	Escola do 1º CEB de Serra Stº António	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente				
2.2.13	Jardim de Infância de Vila Moreira	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Jardim de Infância de Vila Moreira	Vila Moreira	União das Freguesias de Alcanena e Vila Moreira	Jardim de Infância
2.2.14	Escola do 1º CEB de Vila Moreira	Confecionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena - Transportada a Quente	Refeitório da Escola do 1º CEB de Vila Moreira	Vila Moreira	União das Freguesias de Alcanena e Vila Moreira	1º CEB

2- No decorrer da execução do contrato, pode, por motivo de encerramento de qualquer estabelecimento de ensino, deixar de ser fornecidas refeições em qualquer dos locais mencionados no ponto anterior.

3- O fornecedor deve assegurar a prestação de serviços, no modelo selecionado pela Entidade adquirente, assegurando o cumprimento das condições mínimas constantes no Acordo Quadro.

4- O fornecedor deverá considerar seu encargo, a manutenção dos bens e equipamentos que lhe sejam disponibilizados pela entidade adquirente.



5- Os requisitos técnicos e funcionais mínimos, relativos à confeção, transporte, carga e descarga, recursos humanos, segurança e higiene alimentar, consoante o caso, estão a cargo da entidade contratada.

6- Durante o prazo fixado para a entrega das propostas, os interessados poderão visitar os locais de fornecimento das refeições e realizar neles os reconhecimentos e estudos que entenderem indispensáveis à elaboração das suas propostas, devendo inteirar-se das condições que influam no modo de fornecimento das mesmas.

Parte III **Disposições finais**

Artigo 17.º - Sanções

O incumprimento contratual determina a aplicação de sanções pecuniárias por parte da entidade adjudicante, nos termos do Acordo Quadro.

Artigo 18.º - Resolução sancionatória por incumprimento contratual

- 1- O incumprimento contratual definitivo confere à entidade adjudicante o direito à resolução do contrato, nos termos do Acordo Quadro.
- 2- A resolução do contrato não prejudica a aplicação de quaisquer sanções pecuniárias, nos termos do artigo anterior.

Artigo 19.º - Comunicações e notificações

- 1- Em sede de execução contratual, todas as comunicações da entidade adjudicante dirigidas ao adjudicatário são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os elementos a indicar pelo adjudicatário.
- 2- Em sede de execução contratual, todas as comunicações do adjudicatário dirigidas à entidade adjudicante são efetuadas por escrito e enviadas através de correio registado, fax ou correio eletrónico, de acordo com os seguintes elementos:

À atenção de:

Município de Alcanena
Serviço de Educação
Praça 8 de Maio
2380-037 Alcanena
Fax: 249 891 357
E-mail: ensino@cm-alcanena.pt



Artigo 20.º - Cláusula arbitral e foro competente

- 1- Qualquer litígio ou diferendo entre as partes relativamente à interpretação ou execução do contrato que não seja consensualmente resolvido no prazo máximo de 30 (trinta) dias será decidido por recurso à arbitragem.
- 2- A arbitragem será realizada nos termos do art.º 24.º do Caderno de Encargos do Acordo Quadro de Refeições Escolares.

Artigo 21.º – Utilização de dados pessoais

- 1- Todos os dados pessoais recolhidos ou que o Município de Alcanena tenha acesso, são para uso exclusivo pelos serviços do Município de Alcanena.
- 2- Os dados pessoais solicitados ou a solicitar no âmbito do contrato, são os exigidos nos termos da Lei Portuguesa no âmbito da contratação de despesa pública e execução do respetivo contrato.
- 3 - Os dados pessoais solicitados ou a solicitar, são os estritamente necessários para a formação do procedimento pré-contratual e execução do respetivo contrato a celebrar.
- 4 - Os dados pessoais são para uso pelos serviços do Município, que executem tarefas relacionadas com o procedimento contratual em causa.
- 5 - Os dados pessoais a que o Município de Alcanena tenha acesso serão conservados pelo período fixado por Lei para os mesmos.
- 6 – O adjudicatário, na qualidade de subcontratante, respeita as condições relativas à utilização de dados pessoais a que tenham acesso, nos termos do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016.

Artigo 22.º - Gestor do Contrato

Atendendo ao definido no artigo 290.º-A, do Código dos Contratos Públicos, será designado o Gestor do Contrato, ao qual cabe o acompanhamento permanente da execução do mesmo.

Artigo 23.º - Direito aplicável

Em tudo o que não se encontrar especialmente regulado, aplicam-se as disposições constantes do Acordo Quadro e o CCP.



Artigo 24.º - Verificação da Lei 8/2012 - LCPA

A adjudicação do presente procedimento fica ainda sujeita à verificação do disposto na Lei n.º 8/2012 de 21 de fevereiro, nomeadamente:

1 - Fundos Disponíveis: A existência de fundos disponíveis para a assunção do compromisso em 2022, resultante do presente procedimento, que terá de se verificar previamente à adjudicação.

2 - Compromisso Plurianual: - A autorização da assunção do compromisso plurianual pela Assembleia Municipal, nos termos do artigo 6º da referida Lei 8/2012.

O presente Caderno de Encargos foi aprovado pela Câmara Municipal de Alcanena, na reunião realizada em 27 de junho de 2022.



Consulta Prévia APR n.º 02/2022

Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente

Ano Letivo 2022/2023

(a que corresponde o Lote 4 ao Abrigo do Acordo Quadro n.º 07/2019 de Refeições Escolares da Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo (CC-CIMT))

Anexo I ao Caderno de encargos: Número de refeições/local/dia/por ano (estimado):

FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO AGREGADO DE REFEIÇÕES ESCOLARES EM REGIME DE CONFEÇÃO LOCAL E TRANSPORTADAS A QUENTE												
Referência	Nível de Ensino	Nível de Ensino abrangido	Set 22 a dez 22			jan 23 a jun 23			Jun a jul 23			Refeições/ ano letivo
			Refeições/ Dia	2022	Total	Refeições/ Dia	2023	Total	Refeições/ Dia	2023	Total	
1 Refeições Escolares Confeccionadas e fornecidas nna Escola Básica Integrada de Alcanena												
1.1	Escola Básica Integrada de Alcanena											
1.1.1	2º Ciclo - Dr. Anastácio Gonçalves	EB2	60	65	3900	60	108	6480				10380
1.1.2	1º Ciclo - Escola Básica Integrada de Alcanena	1º CEB	190	65	12350	190	108	20520	15	30	450	33320
Subtotal			250		16250	250		27000	15		450	43700
2 Refeições Escolares Confeccionadas na Escola Básica Integrada de Alcanena e transportadas a quente para o local de fornecimento das refeições												
2.1	Escola Básica de Minde											
2.1.1	1º Ciclo - Escola do 1º CEB Minde	1º CEB	45	65	2925	45	108	4860				7785
2.1.2	2º e 3º Ciclos - Escola EB 2,3 de Minde	EB 2,3	55	65	3575	55	108	5940				9515
Subtotal			100		6500	100		10800				17300
2.2	Restantes Escolas do 1º CEB e Jardins de Infância											
2.2.1	Jardim de Infância de Alcanena	Jardim de Infância	85	65	5525	85	108	9180	60	30	1800	16505
2.2.2	Jardim de Infância de Bugalhos	Jardim de Infância	18	65	1170	18	108	1944	7	30	210	3324
2.2.3	Jardim de Infância de Covão do Coelho	Jardim de Infância	13	65	845	13	108	1404	6	30	180	2429
2.2.4	Escola do 1º CEB de Covão Coelho	1º CEB	25	65	1625	25	108	2700				4325
2.2.5	Jardim de Infância de Gouxaria	Jardim de Infância	6	65	390	6	108	648	4	30	120	1158
2.2.6	Jardim de Infância de Malhou	Jardim de Infância	8	65	520	8	108	864	4	30	120	1504
2.2.7	Escola do 1º CEB de Malhou	1º CEB	25	65	1625	25	108	2700				4325
2.2.8	Jardim de Infância de Minde	Jardim de Infância	19	65	1235	19	108	2052	15	30	450	3737
2.2.9	Jardim de Infância de Moitas Venda	Jardim de Infância	16	65	1040	16	108	1728	10	30	300	3068
2.2.10	Jardim de Infância de Monsanto	Jardim de Infância	14	65	910	14	108	1512	6	30	180	2602
2.2.11	Jardim de Infância de Serra de Santo António	Jardim de Infância	19	65	1235	19	108	2052	9	30	270	3557
2.2.12	Escola do 1º CEB de Serra Stº António	1º CEB	21	65	1365	21	108	2268				3633
2.2.13	Jardim de Infância de Vila Moreira	Jardim de Infância	8	65	520	8	108	864	6	30	180	1564
2.2.14	Escola do 1º CEB de Vila Moreira	1º CEB	22	65	1430	22	108	2376				3806
Subtotal			299	65	19435	299	108	32292	6		3810	55537
Total			649	65	42185	649	108	70092	127	30	4260	116537

Nota: Este número de refeições é meramente indicativo para efeitos de procedimento, considerando a previsão para o ano letivo 2022/2023, pelo que, no decorrer da execução do contrato poderá haver lugar aos ajustes necessários.



Consulta Prévia APR n.º 02/2022

**Fornecimento e distribuição agregado de refeições escolares em regime de confeção local e transportadas a quente
Ano Letivo 2022/2023**

(a que corresponde o Lote 4 ao Abrigo do Acordo Quadro n.º 07/2019 de Refeições Escolares da Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo (CC-CIMT))

Anexo II ao Caderno de encargos - Níveis de Serviço

1 Requisitos técnicos e funcionais do fornecimento

Compete ao fornecedor cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 1.1 Garantir o cumprimento das normas em vigor no que se refere à atividade âmbito do acordo quadro celebrado com a Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, bem como deter todas as certificações e licenças necessárias ao exercício da atividade;
- 1.2 Garantir o cumprimento das normas e procedimentos de segurança definidos pela entidade adquirente, sendo diretamente responsável pelos danos físicos e materiais que possam advir do eventual incumprimento dos mesmos;
- 1.3 Assegurar que a confeção das refeições é efetuada nas instalações indicadas pelo Adjudicatário, aquando da apresentação dos documentos de habilitação.
- 1.4 Assegurar o transporte das refeições para o local onde serão servidas e conforme indicado pelo Município de Alcanena no Caderno Encargos, não podendo decorrer mais de 60 minutos desde o ponto de fabrico até ao local onde serão servidas, no horário definido pelo adjudicatário.
- 1.5 Assegurar carga e descarga de géneros ou afins e transporte de refeições entre o local de confeção e o local de entrega das refeições em instalações do Município de Alcanena;
- 1.6 Garantir o cumprimento de todas as normas em vigor no que se refere ao transporte e armazenagem de alimentos e refeições confeccionadas;
- 1.7 Garantir o fornecimento de refeições escolares, transportadas a quente, todos os dias úteis, com exceção dos períodos de interrupção das atividades letivas, para



férias dos alunos, conforme for estabelecido no calendário escolar definido pelo Ministério da Educação e adotado pelos Agrupamentos de Escolas;

- 1.8 O fornecimento poderá ser estendido durante outros períodos do ano civil em situações devidamente fundamentadas pelos Municípios e/ou Estabelecimentos de Ensino, tendo as entidades adquirentes de comunicar ao prestador de serviços essas necessidades com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;
- 1.9 Garantir o fornecimento das refeições confeccionadas atendendo aos itinerários e horários conforme definido pelo concorrente aquando da apresentação da proposta.
- 1.10 Assegurar a recolha e transporte, dos equipamentos utilizados no transporte e acondicionamento das refeições a fornecer;
- 1.11 Recorrer às instalações necessárias para a confeção das refeições, as quais serão da responsabilidade do adjudicatário, devendo as mesmas ter as respetivas licenças emitidas pelas entidades competentes (licenças de utilização, licenças de exploração, ou semelhantes), quando delas não isentas;
- 1.12 Garantir a disponibilização de livro de reclamações na sede de cada Agrupamento de Escolas;

2 Requisitos técnicos e funcionais da confeção

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 2.1 Garantir a qualidade dos géneros incorporados e a sua conformidade com as especificações legais e contratualmente fixadas;
- 2.2 Garantir o cumprimento da lista dos alimentos autorizados de acordo com o Anexo A do caderno de encargos constante do Acordo Quadro celebrado com a Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo;
- 2.3 Garantir o cumprimento das captações constantes das tabelas do Anexo B do caderno de encargos constante do Acordo Quadro celebrado com a Central de Compras da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo;
- 2.4 Garantir que, depois de cozinhados, os produtos de origem animal não sofram perdas, na respetiva captação, superiores a 30% (trinta por cento) do peso contratado;



- 2.5 Assegurar a substituição imediata por produtos idênticos ou sucedâneos, sem encargos adicionais para a entidade adquirente, sempre que os géneros incorporados e ementas apresentadas sejam rejeitados, por incumprimento de quaisquer requisitos do presente caderno de encargos;
- 2.6 Assegurar que, nos casos previstos na alínea anterior, os produtos rejeitados são considerados como não fornecidos e não poderão ser utilizados na confeção de outras refeições;
- 2.7 Garantir que não são utilizados restos ou sobras de quaisquer refeições na confeção de outras;
- 2.8 Garantir o equilíbrio e alternância possível entre os diversos métodos culinários.
- 2.9 Assegurar o respeito pelas tradições gastronómicas locais;
- 2.10 Assegurar a confeção de um prato já servido destinado à prova, sem qualquer encargo adicional para o Município de Alcanena, sempre que por esta seja determinado;

3 Requisitos técnicos e funcionais da ementa

Compete ao fornecedor cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 3.1 Fornecer as refeições, de acordo com as ementas referidas no ponto 11 deste anexo;
- 3.2 Elaborar ficha técnica e nutricional da ementa que indique a composição da refeição, a captação da matéria-prima utilizada, o respetivo valor calórico e a descrição específica das refeições a fornecer e dos métodos de confeção;
- 3.3 A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, nos serviços de educação do Município de Alcanena, sendo a sua entrega efetuada pelo adjudicatário aqueles serviços;
- 3.4 As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar que, para o efeito, lhe seja indicado pelo Município, até ao dia útil que antecede a semana em questão;
- 3.5 Elaborar as ementas por tipo de refeição e por dieta rotativa de oito em oito semanas, tendo em conta a sazonalidade e a disponibilidade dos géneros alimentícios de acordo com as estações do ano;



- 3.6 Garantir a maior alternância possível entre condutos com fornecedores proteicos de origem animal diversa (carne, peixe, moluscos e cefalópodes, ovos);
- 3.7 Assegurar que o plano de ementas respeite as condições constantes dos anexos A e B do Caderno de Encargos do Acordo Quadro celebrado com a CIMT.
- 3.8 Na definição das ementas, devem ser observados os princípios para uma alimentação saudável, designadamente as orientações definidas pelo naquele Anexo A (Circular n.º 3097/DFE/2018) e demais legislações em vigor, respeitantes a natureza dos alimentos autorizados, a composição das ementas e as captações dos alimentos;
- 3.9 A ementa deve apontar para métodos de confeção/temperos compatíveis com o nível etário dos utentes, sendo para tal necessário utilizar baixos teores de sal, gordura, açúcar e promover o consumo de fibras (variadas) e de produtos naturais. Devem excluir-se os produtos concentrados;
- 3.10 Os alimentos que não constam no Anexo A referido (que contem a Lista de Alimentos Autorizados), não podem ser utilizados na composição da ementa. Como exceção a esta regra, admite-se a inclusão de alimentos não constantes da lista desde que sejam considerados equivalentes aos ali incluídos e desde que previamente autorizados pelas entidades adquirentes, por sua própria iniciativa ou por proposta do fornecedor. Terão ainda de ser observadas eventuais condicionantes ao uso desses alimentos, que constarem da autorização emitida pelas entidades adquirentes;
- 3.11 O fornecedor deverá fornecer refeições de acordo com dietas específicas, por motivos de ordem médica, religiosa ou de ética pessoal, quando para tal for solicitado pelo Município de Alcanena, com a antecedência mínima de 24 horas;
- 3.12 Sempre que se justifique o Município pode solicitar ao fornecedor refeições de carácter especial, sem encargos adicionais:
 - 3.12.1 Almoço Pic-Nic com condicionamento térmico – Para passeios, visitas de estudo, dias temáticos.
 - 3.12.1.1 Ementa Tipo, sem prejuízo de ser solicitada ementa de dieta:
 - 1 pão (50gr) com panado de frango/hambúrguer/douradinho ou atum, acondicionados individualmente em película aderente ou outro material adequado;



- 1 peça de fruta (devidamente limpa e que não necessite de ser descascada, à exceção de banana);
- 1 dose individual de bolachas tipo Maria (4 a 6 bolachas);
- 1 pacote (200ml) de sumo ou néctar de fruta (valor superior a 50% de sumo de fruta) ou 1 iogurte líquido natural ou de aroma;
- 2 garrafas de água (0,33cl).

3.12.2 Almoço Especial – Comemoração de datas festivas

- 3.13 Para as ementas em causa, o prestador de serviços poderá propor outros alimentos, necessitando obrigatoriamente da aprovação do Município;
- 3.14 Fornecer refeição de substituição, nas condições estabelecidas nos convites remetidos para efeitos do disposto no artigo 259.º do CCP, sempre que ocorram situações pontuais de falta de abastecimento de água, eletricidade e/ou gás, ou outros motivos de força maior que impossibilitem o fornecimento das refeições previstas acautelando, igualmente o fornecimento de água potável engarrafada e demais palamentas descartáveis para o efeito (sempre que se justifique);

4 Documentação, informações e Acompanhamento

Compete ao fornecedor apresentar ao Município de Alcanena os seguintes documentos, quando solicitado:

- 4.1 Guias de entrega dos géneros destinados à confeção, faturas dos seus fornecedores, relativas a fornecimentos de géneros e outros documentos semelhantes, destinados a apurar as quantidades fornecidas e a rastreabilidade dos alimentos;
- 4.2 Relatórios ou documentos semelhantes relativos a auditorias ou inspeções no âmbito da qualidade, higiene e segurança alimentar, efetuadas quer pelos seus órgãos de controlo interno, quer por entidades externas;
- 4.3 Informação relativa ao sistema de qualidade que tenha implementado, incluindo o acesso aos respetivos manuais e documentos semelhantes;
- 4.4 Documentos comprovativos da titularidade das autorizações, certificados ou licenças legalmente exigidas para o fornecimento contratado, incluindo os



respeitantes a instalações de confeção e veículos de transporte de refeições ou géneros;

- 4.5 Documentos necessários ao controle da rastreabilidade dos alimentos;
- 4.6 Boletins de sanidade do pessoal afeto à atividade objeto do presente caderno de encargos;
- 4.7 Para o acompanhamento da execução do contrato, o fornecedor fica obrigado a manter reuniões de coordenação com os representantes do Município de Alcanena, pelo menos com a periodicidade de uma reunião por período letivo, das quais pode ser lavrada ata a assinar por todos os intervenientes na reunião;
- 4.8 As reuniões previstas no número anterior serão precedidas de convocação escrita por do Município de Alcanena, onde deve constar a agenda prévia para cada reunião;
- 4.9 O fornecedor, no prazo de 15 dias úteis contados da data de celebração do contrato, deverá informar o Município de Alcanena, por escrito, quanto ao funcionário que o representará, indicando a respetiva categoria;
- 4.10 A eventual substituição dos representantes deverá ser comunicada, por escrito, no prazo de 5 dias úteis a contar da mesma.
- 4.11 Por motivos de força maior, que impossibilitem o fornecimento das refeições previstas, o adjudicatário obriga-se sempre a ter em cada local de fornecimento de refeições, **uma refeição de substituição** ou a garantir uma alternativa de fornecimento das mesmas, para o qual deve apresentar após assinatura do contrato, respetivo **plano de contingência**.

5 Requisitos de Higiene e Limpeza

Compete ao fornecedor cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 5.1 O local de confeção (no exterior dos estabelecimentos de ensino), em cozinha do adjudicatário ou sob sua gestão, deve cumprir todas as normas exigidas pela legislação Portuguesa, no que respeita, a licenciamentos dos espaços, condições de higiene, entre outras.
- 5.2 Assegurar o cumprimento das regras de higiene individual do pessoal afeto ao serviço no decorrer de todas as operações, bem como a apresentação do pessoal



devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável;

- 5.3 Garantir uma periodicidade bimensal nas análises à palamenta, mãos e amostras preventivas, através de laboratório acreditado, devendo os resultados ser enviados à entidade adquirente;
- 5.4 Efetuar as análises necessárias ao despiste de suspeitas de toxinfecção alimentar através de laboratório acreditado, indicando à entidade adquirente, de imediato, qual o laboratório utilizado e garantido o posterior envio dos resultados;
- 5.5 Realizar, com periodicidade mensal, análises microbiológicas em cada local de confeção, nos locais de fornecimento de refeições transportadas.
- 5.6 Pode no decorrer da execução do contrato ser alterado o local da confeção das refeições, desde que previamente comunicado ao Município de Alcanena, e também no cumprimento de todas as normas exigidas.
- 5.7 O transporte das refeições deverá ser efetuado de acordo com as normas em vigor, nomeadamente em veículos exclusivamente destinados a este fim, que garantam a salubridade dos produtos a transportar;
- 5.8 Toda a atividade, produtos, pessoal da empresa, meios e equipamentos utilizados deverão estar cobertos por seguro adequado, a cargo do adjudicatário, podendo o Município exigir em qualquer momento documento comprovativo dos respetivos seguro.
- 5.9 O empratamento, distribuição e acompanhamento das refeições aos alunos e limpeza dos espaços são feitos por pessoal da responsabilidade da Autarquia.
- 5.10 Será também da responsabilidade do Município o fornecimento dos produtos de higiene e limpeza do material e espaços necessários ao fornecimento das refeições.

6 Pessoal afeto à atividade

Compete aos fornecedores cumprir os seguintes requisitos técnicos e funcionais mínimos:

- 6.1 Assegurar que qualquer pessoa que seja portadora de doença facilmente transmissível através dos alimentos, ou por contacto, direto ou indireto com as crianças, nomeadamente que seja portador de feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações, infeções ou distúrbios gastro-intestinais, seja privada do



manuseamento de alimentos e do contacto com os alunos, sempre que daí advenha a probabilidade de contaminação dos alimentos ou de transmissão de doenças às crianças, seja por via direta ou indireta;

- 6.2 Assegurar as competências e mão-de-obra necessárias para a execução de todas as atividades associadas à preparação, transporte, carga e descarga das refeições.
- 6.3 O pessoal afeto ao transporte das refeições deverá estar devidamente identificado;
- 6.4 O Município de Alcanena, pode solicitar ao fornecedor, sempre que o julgue conveniente durante a execução do contrato, os seguintes elementos:
 - a) Nome das pessoas afetas ao serviço;
 - b) Categoria e vencimentos comprovados pelas folhas de desconto para a Segurança Social;
 - c) Horário de Trabalho;
 - d) Apólice de seguro do pessoal afeto aos serviços prestados.

7 Outros produtos

- 7.1 O fornecedor deve colocar nos locais de entrega das refeições, os condimentos necessários ao tempero das refeições, quando necessário (azeites, vinagres, sal, entre outros), cumprindo estes todas as normas legalmente exigidas.

8 Instalações, equipamento e material

- 8.1 O local de confeção das refeições é na Escola Básica Integrada de Alcanena, sita na Rua D. Nuno Alvares Pereira, em Alcanena.
- 8.2 O equipamento de transporte a afetar ao fornecimento das refeições é da responsabilidade do adjudicatário.
- 8.3 Será da responsabilidade do adjudicatário a disponibilização dos equipamentos necessários para o acondicionamento das refeições e respetivo transporte, desde o local da confeção, aos locais de entrega das refeições e para as quantidades previstas fornecer diariamente, tais como: malas térmicas, contentores para sopa, contentores para pratos principais, entre outros.
- 8.4 Os termómetros específicos e adequados ao controlo das temperaturas, nos pontos de entrega das refeições, são fornecidos pelo adjudicatário.



9 Implementação do Sistema de HACCP

9.1 O fornecedor é responsável pelo cumprimento das obrigações impostas pela legislação relativa às normas gerais e específicas de higiene e medidas de controlo necessárias, de forma a garantir a segurança de todo o processo de fornecimento das refeições, designadamente:

a) Higiene Pessoal e Formação dos trabalhadores do fornecedor:

- i. Desenvolvimento de um plano de formação, no mínimo com 35 horas, na área da segurança alimentar, para todo o pessoal em serviço;
- ii. Implementação de um código de boas práticas de higiene.

b) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios da responsabilidade do fornecedor:

- i. Fornecimento de produtos e materiais de limpeza homologados para o ramo alimentar e adequados ao tipo de limpeza (Sabonete líquido, toalhetes descartáveis para mãos, papel higiénico, sacos para revestir os cestos de papéis/lixo);
- ii. Existência de fichas técnicas e de segurança dos produtos e materiais de limpeza;
- iii. Implementação de um plano de higienização (o quê, como, quando e quem);
- iv. Existência de registos de controlo de operações de higienização;

c) Higiene alimentar – Processo Produtivo

- i. Existência de registos de controlo de receção dos produtos alimentares e não alimentares (temperaturas, embalagens, aparência);
- ii. Implementação de um sistema de rastreabilidade;
- iii. Estabelecimento de boas práticas de armazenamento das matérias-primas/ingredientes, produtos preparados, produtos de limpeza e desinfeção e consumíveis;
- iv. Existência de registos de temperatura e de procedimentos escritos relativos ao armazenamento dos produtos;
- v. Existência de procedimentos escritos relativos as varias operações realizadas durante o processo de preparação, confeção e distribuição dos



alimentos;

d) Transporte - O transporte das refeições deverá obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, nomeadamente:

- i.** Ser efetuada em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
- ii.** O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65^{\circ}\text{C}$, no caso dos alimentos quentes e $< 4^{\circ}\text{C}$ nas saladas e iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço;
- iii.** A manutenção e higienização do equipamento de transporte é da inteira responsabilidade do fornecedor, sendo higienizado nos locais de confeção, após a sua recolha nas escolas;
- iv.** Disponibilização de veículos adequados e suficientes para o fim a que se destinam;
- v.** Existência de registos de controlo das operações de higienização dos veículos;

e) Manuseamento e Controlo de Resíduos nas instalações da responsabilidade do fornecedor:

- i.** Existência de contentores herméticos de comando não manual devidamente identificados;
- ii.** Estabelecimento de boas práticas de manuseamento dos resíduos e de higienização dos contentores e dos locais de armazenagem.

9.2 O fornecedor obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado nos locais de confeção das refeições.

9.3 As temperaturas dos alimentos e as dos equipamentos deverão ser diariamente verificadas em cada local de entrega das refeições, através de termómetros específicos e adequados ao fim, fornecidos pelo adjudicatário, e efetuados os respetivos registos.

9.4 Diariamente, o responsável designado pelo Município para a receção das refeições em cada local de fornecimento de refeições, assinará guia de transporte, ou outra ficha de Controle de Entrega de Refeições, que possa vir a ser definida, onde deve



constar obrigatoriamente o registo das temperaturas de acordo com as normas legais e o número de refeições entregues.

- 9.5 A descarga das refeições deverá sempre ocorrer na presença de pessoa a designar pelo Município para cada local de fornecimento de refeições.

10 Verificação da execução e distribuição

- 10.1 As refeições deverão ser encomendadas com a periodicidade semanal, ou outra que venha a ser acordada entre as partes, por telecópia, ou e-mail, podendo haver alterações se comunicadas até às 17 horas do dia útil anterior;
- 10.2 O número de refeições entregues nos locais de fornecimento, corresponderá obrigatoriamente, ao número de refeições encomendadas pelo Município de Alcanena, nas condições referidas no ponto anterior.
- 10.3 Deverá ser efetuada a verificação quantitativa e qualitativa pelos responsáveis designados pelo Município e ser registada diariamente em fichas/mapas a definir posteriormente entre as partes.
- 10.4 Os relatórios respeitantes às análises microbiológicas deverão ser entregues às entidades adquirentes no prazo de 2 semanas após a sua realização;

11 Ementas

SEMANA 1					
	Ementa 1	Ementa 2	Ementa 3	Ementa 4	Ementa 5
Sopa	Sopa de Feijão-verde	Sopa de Macedónia (ervilha, cenoura, feijão-verde)	Sopa de Grão	Sopa de Nabo com feijão	Creme de cenoura
Prato	Esparquete à bolonhesa (de vitela)	Filetes de pescada no forno com arroz de cenoura	Peru estufado com massa tricolor	Salada de bacalhau com batata, grão, cenoura e ovo	Perna de frango no forno com arroz primavera (ervilha, cenoura e milho)
Salada	Alface, cenoura e cebola	Tomate, pepino e milho	Alface, cenoura e couve roxa	Legumes incorporados no prato (grão e cenoura)	Legumes incorporados no prato (ervilha, cenoura e milho)
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + doce	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + maçã assada



SEMANA 2					
	Ementa 6	Ementa 7	Ementa 8	Ementa 9	Ementa 10
Sopa	Sopa de cenoura com couve lombarda	Sopa de alho-francês	Sopa de agrião	Caldo verde (sem chouriço)	Sopa de ervilhas
Prato	Tesourinhos de pescada no forno com arroz	Jardineira de porco (cenoura, ervilha)	Massada de peixe (maruca)	Frango desfiado estufado com arroz	Perca no forno com legumes (pimentos, cogumelos e brócolos) e batata
Salada	Alface, cenoura e milho	Legumes incorporados no prato (cenoura, ervilha)	Alface, cebola e tomate	Couve-roxa, tomate e cenoura	Legumes incorporados no prato (pimentos, cogumelos e brócolos)
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + iogurte	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)

SEMANA 3					
	Ementa 11	Ementa 12	Ementa 13	Ementa 14	Ementa 15
Sopa	Creme de feijão com couve	Sopa de alho-francês com cenoura	Sopa Juliana (feijão-verde, ervilha, cenoura e couve)	Sopa de grão com hortaliça	Sopa de couve-flor com cenoura
Prato	Hambúrguer de aves no forno com esparguete	Bife de atum de cebolada com batata, cenoura e couve	Stroganoff de porco com cogumelos e arroz	Caldeirada de peixes (raia e abrótea)	Frango assado com limão e massa lacinhos
Salada	Alface, pepino e tomate	Legumes incorporados no prato (cenoura, couve e brócolos)	Cenoura, alface e cebola	Legumes incorporados no prato (pimentos e tomate)	Alface, tomate e milho
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + pera cozida com canela	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + doce	Fruta da época (3 variedades)

SEMANA 4					
	Ementa 16	Ementa 17	Ementa 18	Ementa 19	Ementa 20
Sopa	Creme aveludado (curgete, cenoura, cab. nabo, alface e couve)	Sopa de feijão catarino com espinafres	Sopa Primavera (feijão-verde, ervilha, cenoura e couve)	Canja	Sopa de cenoura com nabiça
Prato	Salada de russa de atum e ovo	Vitela estufada com esparguete	Pescada no forno com arroz de cenoura	Couscous de frango colorido (pimento, ervilha,	Abrótea cozida com batatas, cenoura e brócolos



				cenoura e açafrão)	
Salada	Legumes incorporados no prato (cenoura, feijão-verde e cebola)	Alface, cenoura e milho	Tomate, couve-roxa e cebola	Legumes incorporados no prato (pimento, ervilha, cenoura)	Legumes incorporados no prato (cenoura e brócolos)
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades) + iogurte	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)

SEMANA 5					
	Ementa 21	Ementa 22	Ementa 23	Ementa 24	Ementa 25
Sopa	Sopa de couve portuguesa	Sopa de curgete	Sopa de abóbora com massinhas	Crema de brócolos	Sopa Camponesa
Prato	Almondegas (vaca e porco) estufadas com esparguete	Salada de salmão com batata e legumes	Bife de peru de cebolada com arroz de ervilhas	Tintureira no forno com batata assada	Cubos de frango estufados com massa espiral
Salada	Alface, tomate e cebola	Legumes incorporados no prato (cenoura, grão,	Tomate, milho e couve roxa	Couve coração, cenoura e brócolos cozidos	Alface, cenoura e couve-roxa
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + doce

SEMANA 6					
	Ementa 26	Ementa 27	Ementa 28	Ementa 29	Ementa 30
Sopa	Crema de couve-flor	Sopa de nabiça	Sopa de feijão branco com abóbora	Sopa de feijão-verde	Sopa de cenoura
Prato	Massada de atum	Lombo de porco assado com arroz de cogumelos	Caldeirada de lulas	Arroz de aves	Medalhães de pescada e legumes (couve, cenoura e milho) gratinados com puré
Salada	Tomate, pepino e cebola	Alface, couve-roxa e cenoura	Legumes incorporados no prato (pimentos e tomate)	Alface, cenoura e tomate	Legumes incorporados no prato (couve, cenoura e milho)
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + iogurte	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)

SEMANA 7					
	Ementa 31	Ementa 32	Ementa 33	Ementa 34	Ementa 35



Sopa	Sopa de agrião	Sopa de espinafres	Sopa de cenoura com couve	Creme de alface	Sopa Primavera (feijão-verde, ervilha, cenoura e couve)
Prato	Tortilha de frango e legumes (cebola, cenoura e couve)	Maruca de cebolada com arroz de cenoura e ervilhas	Cubos de porco guisados com esparguete	Empadão de atum	Feijoada de frango (feijão encarnado, couve portuguesa, cenoura e nabo) com arroz branco
Salada	Legumes incorporados no prato (cebola, cenoura e couve)	Legumes incorporados no prato (cebola, cenoura e ervilhas)	Alface, milho e tomate	Couve roxa, cebola e pepino	Legumes incorporados no prato (feijão encarnado, couve portuguesa, cenoura e nabo)
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + doce	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)

SEMANA 8					
	Ementa 36	Ementa 37	Ementa 38	Ementa 39	Ementa 40
Sopa	Caldo verde (sem chouriço)	Sopa de nabo com agrião	Sopa de grão	Creme de cenoura	Sopa de macedónia (cenoura, ervilha, feijão-verde)
Prato	Ovo mexido com atum e arroz de primavera (ervilha, cenoura e milho)	Febra (porco) de cebolada com batata cozida	Filete de peixe-gato estufado com legumes (abóbora, alho francês e tomate) com espirais	Strogonoff de frango e cogumelos com puré de batata	Pescada à Gomes de Sá
Salada	Legumes incorporados no prato (ervilha, cenoura e milho)	Alface, cenoura e couve-roxa	Legumes incorporados no prato (abóbora, alho francês e tomate)	Alface, cebola e pepino	Tomate, cenoura e beterraba
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades)	Fruta da época (3 variedades) + iogurte	Fruta da época (3 variedades)