



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

CONSULTA PRÉVIA

Aquisição de serviços para fornecimento de refeições nos Jardins de Infância da cidade de Bragança para o Programa Férias Divertidas Verão 2024

Processo n.º 27/2024-CPREV-DLM

CADERNO DE ENCARGOS



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

PARTE I - CLÁUSULAS JURÍDICAS

Capítulo I

Disposições gerais

Cláusula 1.^a

Objeto

1 - O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no Contrato a celebrar no âmbito do concurso para aquisição de serviços para fornecimento de refeições nos Jardins de Infância da cidade de Bragança para o Programa Férias Divertidas Verão 2024, nos termos das Cláusulas Técnicas Especiais e Anexo I.

Cláusula 2.^a

Contrato

- 1 - O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.
- 2 - O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:
 - a) Os suprimientos 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.
- 3 - Em caso de divergência entre os documentos referidos no número anterior, a respetiva prevalência é determinada pela ordem pela qual aí são indicados.

Cláusula 3.^a

Prazo

O contrato mantém-se em vigor pelo prazo de 75 dias ou até ao limite do preço contratual definido, em conformidade com os respetivos termos e condições e o disposto na lei, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessação do contrato.

Cláusula 4.^a

Preço Base

- 1- O valor base para efeito do presente procedimento é de 53 750,00 € (cinquenta e três mil e setecentos e cinquenta euros), acrescido de IVA à taxa legal em vigor.
- 2- O preço base referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não seja expressamente atribuída à entidade adjudicatária, nomeadamente os relativos ao transporte de pessoas, alojamento, alimentação, bem como



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças, se aplicável.

- 3- A não utilização da totalidade do valor contratual não dá direito a qualquer indemnização, compensação ou reposição do equilíbrio financeiro do contrato, por eventual quebra de expectativas.

Cláusula 5.^a

Local de Prestação dos Serviços

- 1- Os serviços deverão ser executados nos locais a definir pelo pedido de intervenção, após receção da nota de encomenda e nos termos das cláusulas da Parte II – Cláusulas Técnicas do presente Caderno de Encargos, ao longo do prazo definido na cláusula 2.^a.

Capítulo II

Obrigações contratuais

Secção I

Obrigações do Prestador de Serviços

Cláusula 6.^a

Obrigações principais do Prestador de Serviços

1. Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente Caderno de Encargos ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para o Prestador de Serviços as seguintes obrigações principais:
 - a. Garantir a qualidade da prestação do serviço conforme os requisitos técnicos e níveis de serviço definidos neste Caderno de Encargos e demais documentos contratuais;
 - b. Não alterar as condições da prestação dos serviços previsto neste Caderno de Encargos;
 - c. Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que são prestados os serviços, bem como prestar todos os esclarecimentos que se justifiquem, de acordo com as circunstâncias;
 - d. Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, a sua situação jurídica e a sua situação comercial, com relevância para o Prestador de Serviços;
 - e. Comunicar ao município a nomeação do gestor do cliente responsável pelo contrato celebrado e quaisquer alterações relativamente à sua nomeação;
 - f. A título acessório, o prestador dos serviços fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação dos serviços, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 7.^a

Conformidade e operacionalidade dos serviços

1. Os serviços objeto do contrato a celebrar no âmbito do presente procedimento devem ser executados conforme os requisitos técnicos e níveis de serviço definidos pelas melhores técnicas e boas práticas para a execução destes trabalhos.
2. O prestador do serviço será responsável perante o município por qualquer discrepância, vícios, inaptidão ou má execução dos serviços prestados, e pela inobservância das características, especificações e requisitos técnicos previstos nas cláusulas técnicas ao presente caderno de encargos, que venham a ocorrer no momento da execução dos trabalhos.
3. No caso previsto no número anterior, o fornecedor deverá proceder à sua custa e segundo as indicações de prazo e modo que forem determinadas pelo município, aos trabalhos necessários para repor a conformidade dos serviços contratualizados ao cumprimento das exigências legais e das características, especificações e requisitos técnicos exigidos.
4. Após a realização dos novos trabalhos, no prazo respetivo, a entidade adjudicante procede à realização de novos testes de aceitação, nos termos da cláusula seguinte.

Cláusula 8.^a

Conformidade e garantia técnica

1. O prestador dos serviços fica sujeito, com as devidas adaptações e no que se refere aos elementos entregues ao Município de Bragança em execução do contrato, às exigências legais, obrigações do fornecedor e prazos respetivos aplicáveis aos contratos de aquisição de serviços, nos termos do Código do Contratos Públicos e demais legislação aplicável.
2. A entidade adjudicante, por si ou através de terceiro por ela designado, procederá a ações de inspeção quantitativa e qualitativa dos serviços prestados ou a prestar, com vista a verificar, respetivamente, se os mesmos correspondem às características, especificações e requisitos técnicos e operacionais definidos no presente Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei e no contrato.
3. Durante a fase realização de testes, o prestador dos serviços deve prestar à entidade adjudicante toda a cooperação e todos os esclarecimentos necessários, podendo fazer-se representar durante a realização daqueles.
4. A entidade adjudicatária deve garantir os mais altos padrões de qualidade dos serviços prestados.

Cláusula 9.^a

Objeto do dever de sigilo

1. O prestador dos serviços deve guardar sigilo sobre toda a informação e documentação, técnica e não técnica, comercial ou outra, relativa ao Município de Bragança, de que possa ter conhecimento ao abrigo ou em relação com a execução do contrato.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

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 10.^a

Proteção de dados pessoais e RGPD

1. Para efeitos da proteção de dados pessoais, atentos os efeitos do contrato e do respetivo caderno de encargos, o cocontratante assume, incondicionalmente, em matéria de dados pessoais, quer no decurso da vigência contratual, quer, quando aplicável e ou exigível, após cessação contratual, a obrigação do escrupuloso cumprimento do disposto na legislação e regulamentação aplicáveis, designadamente em sede do tratamento de dados, medidas de segurança e confidencialidade, bem como no âmbito da transferência de dados e gestão de incidentes, sem prejuízo das demais obrigações resultantes para terceiros.
2. Para efeitos do disposto no número anterior da presente cláusula, é aplicável o Regulamento (UE) 2016/679, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril (RGPD), relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à circulação desses dados, com especial acuidade o artigo 4.º, as deliberações do Grupo de Trabalho previsto no artigo 29.º, e a Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679.
3. Para efeitos do disposto nesta cláusula e em tudo o que contenda com a proteção de dados pessoais, o cocontratante obriga-se, sempre que aplicável o artigo 28.º do RGPD, ao cumprimento do disposto no **Anexo I – “Acordo de Subcontratação de Tratamento de Dados Pessoais”**, que constitui parte integrante deste caderno de encargos, o qual, no momento da assinatura do contrato, se obriga a assinar, sendo considerado, para todos os efeitos, anexo ao contrato celebrado e parte integrante do mesmo.

Secção II

Obrigações do Município de Bragança

Cláusula 11.^a

Preço contratual

Pela prestação do serviço, do objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente Caderno de Encargos, o Município de Bragança obriga-se a



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

pagar o valor das respetivas faturas após verificar a sua conformidade até ao limite do valor contratual.

Cláusula 12.^a

Condições de pagamento

O pagamento da fatura será efetuado no prazo máximo de 60 dias contados da sua apresentação.

Cláusula 13.^a

Força maior

1. Não podem ser impostas penalidades ao prestador de serviços, 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 prestador de serviços, 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 prestador de serviços de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
 - d. Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo prestador de serviços de normas legais;
 - e. Incêndios ou inundações com origem nas instalações do prestador de serviços 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 prestador de serviços não devidas a sabotagem;
 - g. Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

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 14.^a

Penalidades contratuais

1. No caso de não cumprimento dos prazos fixados para a prestação integral dos serviços objeto do contrato, por razões imputáveis ao adjudicatário, é cominável
2. com multa calculada através da aplicação da fórmula $\{P = V \times A / 500\}$, em que P corresponde ao montante da penalidade, V é igual ao valor do contrato da prestação dos serviços e A é o número de dias em atraso.
3. Havendo lugar a penalidades, o valor correspondente será deduzido na importância a pagar ao prestador de serviços.

Cláusula 15.^a

Resolução por parte do contraente público

1. A entidade adjudicante poderá rescindir total ou parcialmente o contrato sempre que, por razões imputáveis ao adjudicatário, o normal fornecimento se encontre gravemente prejudicada.
2. A rescisão do contrato produz efeitos a partir da data fixada na respetiva notificação.
3. A cessação dos efeitos do contrato não prejudica o exercício de responsabilidade civil ou criminal por atos ocorridos durante a execução do contrato.

Cláusula 16.^a

Resolução por parte do prestador de serviços

1. O adjudicatário poderá exercer o direito à rescisão do contrato nos casos previstos na lei ou no contrato.
2. A decisão da rescisão terá de ser fundamentada e não poderá afetar a prestação de serviço num prazo de 30 dias a contar da data da notificação à entidade pública contratante.
3. O adjudicatário poderá desistir da rescisão do contrato atendidas as justificações apresentadas pela entidade pública contratante ou cumpridas as respetivas obrigações.
4. A resolução do contrato nos termos dos números anteriores não determina a repetição das prestações já realizadas pelo prestador dos 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].



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 17.^a

Revisão de Preços

Não é admitida a revisão ou atualização de preços durante o prazo de vigência do contrato.

Cláusula 18.^a

Seguros

1. É da responsabilidade do adjudicatário a cobertura, através de contratos de seguro, dos riscos inerentes à prestação dos serviços, nomeadamente, o legalmente exigidos, bem como o de responsabilidade civil e aquele que se deslumbre como necessário para a salvaguarda do interesse público, no âmbito do prazo de execução dos serviços.
2. O Município de Bragança pode, sempre que entender conveniente, exigir prova documental da celebração dos contratos de seguro referidos no número anterior, devendo o adjudicatário fornecê-la no prazo de cinco dias úteis.

Cláusula 19.^a

Foro competente

Para resolução de todos os litígios decorrentes do contrato fica estipulada a competência do tribunal administrativo de círculo de Bragança, com expressa renúncia a qualquer outro.

Cláusula 20.^a

Cessão da posição contratual

1. O adjudicatário não poderá ceder a sua posição contratual ou qualquer dos direitos e obrigações decorrentes do contrato sem prévia autorização da entidade adjudicante, nos termos do Código dos Contratos Públicos.
2. Para efeitos da autorização prevista no número anterior, deve:
 - a. Ser apresentada pelo cessionário toda a documentação exigida ao adjudicatário no presente concurso.
 - b. A entidade adjudicante apreciar, designadamente, se o cessionário não se encontra em nenhuma das situações previstas no CCP, na sua redação atual, e se tem capacidade técnica e financeira para assegurar o exato e pontual cumprimento do contrato.

Cláusula 21.^a

Comunicações e notificações

1. Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, nos termos do Código dos Contratos Públicos, para o domicílio ou sede contratual de cada uma, identificados no contrato.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

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

Cláusula 22.^a

Contagem dos prazos

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

Cláusula 23.^a

Legislação aplicável

Em tudo o que estiver omissa no presente Caderno de Encargos e seus anexos, observar-se-á o disposto na legislação nacional e comunitária, designadamente nos seguintes diplomas:

- a) Código dos Contratos Públicos aprovado pelo Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua redação atual;
- b) Diretiva 2014/24/CE, de 26 de fevereiro;
- c) Código de Procedimento Administrativo;
- d) Lei n.º 96/2015 de 17 de agosto;
- e) Na demais legislação aplicável.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

PARTE II - CLÁUSULAS TÉCNICAS

Cláusula 1.^a

Serviços a executar

O objeto do contrato consiste no fornecimento de refeições escolares aos jardins de infância da cidade mencionados no Anexo A do presente Caderno de Encargos.

Cláusula 2.^a

Local e Forma da Prestação de Serviços

1. O serviço objeto do contrato será prestado aos jardins de infância e nos locais referidos no Anexo A do presente Caderno de Encargos.
2. O local da prestação do serviço poderá ser alterado sem que isso implique custos adicionais para o contraente público.
3. No final da execução do contrato, o prestador de serviços deve elaborar um relatório final, discriminando os principais acontecimentos e atividades ocorridos e com o cumprimento de todas as obrigações emergentes do contrato.
4. Todos os relatórios, registos, comunicações, atas e demais documentos elaborados pelo prestador de serviços devem ser integralmente redigidos em português e com suficiente clareza, para que o destinatário fique ciente da respetiva natureza e conteúdo.
5. O prestador de serviços deve fornecer os dados referentes ao peso da matéria-prima utilizada na refeição, de acordo com os seus registos de HACCP (matéria-prima incorporada).

Cláusula 3.^a

Quantidades

1. A quantidade prevista de refeições para o Programa Férias Divertidas do Verão 2024 é a constante do Anexo A do presente Caderno de Encargos;
2. A quantidade de refeições a fornecer, referida no ponto anterior, poderá variar (aumentar ou diminuir) em função do número de alunos que venham a inscrever-se para usufruir deste apoio.

Cláusula 4.^a

Ementas

1. As refeições a servir deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar previamente pela Divisão de Educação do Município de Bragança, com a antecedência mínima de quinze dias, devendo as mesmas observar as capitações existentes (Anexos C e D – deste documento) e a Lista dos Alimentos Autorizados (Anexo B – deste documento).



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

2. No processo de empratamento, deve ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes às captações constantes do Anexo C – deste documento.
3. A composição da ementa diária é a seguinte:
 - a. 1 Sopa de hortícolas frescos, devidamente descritos na ementa (no mínimo 5) tendo por base batata, legumes ou leguminosas. São permitidas canja e/ou sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas captações previstas;
 - b. 1 Prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação (arroz, massa, batata) mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa. Os legumes crus (saladas) devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades corretas (**no mínimo três variedades diárias**).
 - c. 1 Pão de mistura confeccionado no próprio dia, embalado, de acordo com o Anexo B (deste documento) – Lista dos Alimentos Autorizados;
 - d. Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época;
 - e. Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe;
 - f. Água (única bebida permitida).
4. A composição, adequação, método e regras para a elaboração da ementa diária da opção vegetariana é a constante do Anexo D – deste documento.
5. Com o objetivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:
 - a. **Semanalmente obrigatório:**
 - 1 Prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada;
 - Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fracionados;
 - 1 Prato de aves ou criação;
 - 1 Prato à base de leguminosas;
 - 1 Prato de peixe à posta.
 - b. **Mensalmente obrigatório:**
 - 2 Pratos de bacalhau;
 - 1 Prato de pato;
 - 1 Prato à base de ovo, substituindo um de carne.
6. Na elaboração das ementas, devem ser tomados em conta os seguintes aspetos:
 - a. A ementa deverá ser acompanhada obrigatoriamente pela respetiva ficha técnica que indicará a composição da refeição, a matéria-prima utilizada, respetiva captação e valor calórico, bem como a descrição do (s) método (s) de confeção.
 - b. A ficha técnica deve estar obrigatoriamente arquivada em pasta própria, na cozinha central, para consulta.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- c. As ementas semanais devem ser afixadas em lugar ou lugares bem visíveis para a comunidade escolar.
 - d. A ementa apenas pode incluir fritos uma vez por mês. Os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo, devendo ser feitos registos dos resultados obtidos.
 - e. A ementa diária deve contemplar, pelo menos, uma opção vegetariana, nos termos previsto na Lei n.º 11/2017, de 17 de abril, e Anexo D, que, num quadro de combate ao desperdício alimentar, só será confeccionada e fornecida se houver inscrição prévia de consumidores dessa opção.
 - f. Quando devidamente justificadas por prescrição médica ou por motivos religiosos, podem ser servidas ementas alternativas mantendo-se, sempre que possível, a matéria-prima da ementa do dia.
 - g. A designação das ementas deve ser clara e completa de forma a “ler-se” a sua composição na totalidade, evitando fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “frango à espanhola”.
 - h. Os alimentos que não constam da Lista de Alimentos Autorizados – Anexo B deste documento, não podem ser utilizados na composição da ementa, sem prévia autorização da entidade adjudicante.
7. Com o objetivo de tornar as refeições servidas nas Escolas e Jardins de Infância, em referência, mais seguras, é obrigatório a implementação do sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), de acordo com o previsto no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro e certificação pela Norma: ISO 22000.
8. O Município de Bragança fará, por meios próprios ou pela contratação de serviços externos qualificados, a verificação da implementação do sistema referido no ponto anterior e das condições da prestação do serviço de fornecimento das refeições.

Cláusula 5ª

Matéria-prima alimentar e outras

- 1. O aprovisionamento de matéria-prima deverá ser efetuado duas vezes por semana de modo a favorecer os adequados procedimentos de armazenagem.
- 2. A matéria-prima alimentar fresca/refrigerada não pode em caso algum ser submetida ao processo de congelação dentro da unidade.
- 3. O aprovisionamento da matéria-prima alimentar perecível deve ser efetuado, no mínimo, duas vezes por semana.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

4. Só deverão ser permitidos fornecedores devidamente licenciados e que cumpram o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril.
5. As temperaturas dos sistemas de frio (refrigeração/manutenção de congelados) devem ser diariamente verificadas através de termómetros específicos e feitos os respetivos registos.
6. Nos períodos de interrupção das atividades letivas do Natal e da Páscoa, os equipamentos de frio não devem manter-se em funcionamento.
7. É obrigatório o uso de toalhas em papel para as mesas, guardanapos em papel e o empacotamento do pão.
8. Outras especificidades como: alimentos autorizados (Anexo B) e correspondentes capitações (Anexo C), bem como opção vegetariana (Anexo D), encontram-se anexas ao presente Caderno de Encargos.

Cláusula 6ª

Execução e distribuição

1. A prestação do serviço deve ser executada em conformidade com todas as cláusulas contratuais e demais legislação aplicável, de modo a garantir as características técnicas das refeições e adequado funcionamento do serviço de refeições.
2. Os jardins de infância não possuem condições para a confeção das refeições pelo que terão que ser confeccionadas numa unidade externa, da responsabilidade do adjudicatário, próxima daqueles e transportadas para os locais de fornecimento constantes no **Anexo A** do presente Caderno de Encargos, nas condições previstas no ponto seguinte.
3. É da responsabilidade da entidade adjudicatária o transporte das refeições da unidade de confeção para os jardins de infância da cidade, assegurando as condições de transporte que respeitem as normas e procedimentos específicos, relativos à garantia da segurança alimentar e todo o apoio necessário nas unidades recetoras, independentemente do número de refeições que estejam em causa, para que estas cheguem aos estabelecimentos de ensino até às 12:30 horas nas condições de qualidade exigidas.
4. O adjudicatário deverá garantir todo o pessoal necessário à confeção das refeições na unidade de confeção e apoio no serviço de refeições, nomeadamente, na distribuição das refeições em cada jardim de infância.

Cláusula 7ª

Irregularidades

1. Todas as irregularidades verificadas e não resolvidas em tempo útil e que prejudiquem a prestação do serviço diário serão comunicadas à Divisão de Educação.
2. São, designadamente, consideradas irregularidades:
 - a. Não respeitar as capitações;
 - b. A má confeção da refeição;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- c. A ausência dos acompanhamentos obrigatórios na refeição;
- d. A fruta ser de má qualidade;
- e. A introdução de géneros interditos;
- f. A ausência de opção vegetariana.

Cláusula 8^a

Controlo

1. O adjudicatário obriga-se a facultar a visita das instalações, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a 72 horas), quer ao representante do Município quer aos serviços e organismos com competência específica.
2. O adjudicatário obriga-se a preencher e a facultar os registos de entrada e saída de matéria-prima, que devem estar devidamente arquivados em espaço da unidade de confeção.
3. O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente amostras do prato confeccionado.
4. Essas amostras devem ser recolhidas para sacos esterilizados uma no princípio, uma no meio e uma no fim do serviço de fornecimento da refeição. A recolha deve ser feita das marmitas e não retiradas diretamente dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos. Após a colheita, as três amostras serão catalogadas e refrigeradas, permanecendo obrigatoriamente **72 horas na câmara de refrigeração**.
5. entidade adjudicante poderá, a qualquer momento e sempre que o entender, tomar amostras das refeições e mandar proceder às análises, ensaios e provas em laboratórios acreditados.
6. O adjudicatário obriga-se a facultar todos os documentos referentes ao sistema de HACCP implementado na cozinha central.

Cláusula 9^a

Responsabilidades da entidade adjudicatária

1. O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento, palamenta e instalações cedidas, correndo por sua conta perdas e danos bem como as reparações de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros, sendo que a avaliação do tipo de avaria e da sua causa, bem como a respetiva reparação, só poderão ser feitas por pessoal especializado.
2. Findo o contrato, as instalações, o equipamento e outro material serão restituídos à entidade adjudicante em bom estado de conservação e funcionamento.
3. O adjudicatário é responsável pelos danos causados nas instalações equipamento e material utilizado, que seja propriedade do adjudicante.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

4. O envio mensal de fatura discriminada referente ao número de refeições fornecidas durante o mês anterior.
5. O adjudicatário disponibilizará as viaturas necessárias, com os respetivos motoristas, para a realização do transporte das refeições nas condições previstas no ponto 3, da cláusula 6ª – Execução e Distribuição, das presentes cláusulas técnicas;
6. O adjudicatário deverá possuir seguro de responsabilidade civil, que cubra situações como intoxicações alimentares e outras;
7. O adjudicatário deverá assegurar o controlo microbiológico de alimentos e equipamentos.

Cláusula 10ª

Pessoal

1. O pessoal deverá estar devidamente identificado e observar as regras de higiene individual no decorrer de todas as operações inerentes à sua atividade e apresentar-se devidamente fardado, de acordo com as exigências previstas na legislação aplicável ao pessoal da indústria hoteleira, pertencendo as respetivas sanções e encargos ao adjudicatário.
2. O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança, higiene e saúde no trabalho relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
3. O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a prestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
4. O adjudicatário obriga-se a dispor de todo o pessoal necessário ao apoio no serviço das refeições.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Anexo - I

Acordo de Subcontratação de Tratamento de Dados Pessoais (quando aplicável)

Considerando que o Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016, relativo à proteção de pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados (doravante RGPD) aplica-se ao tratamento de dados pessoais por meios total ou parcialmente automatizados, bem como ao tratamento por meios não automatizados de dados pessoais contidos em ficheiros ou a eles destinados. A Lei n.º 58/2019 de 8 de agosto assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679, no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados;

Considerando que o RGPD é aplicável a entidades públicas e privadas, sendo assim aplicável aos Outorgantes supra identificados;

Considerando que se impõe dar cumprimento ao disposto no artigo 28.º do RGPD que obriga à celebração de um contrato ou outro ato normativo ao abrigo do direito da União ou dos Estados Membros, sempre que o tratamento de dados pessoais seja efetuado em regime de subcontratação;

Os Outorgantes acordam celebrar o presente “Acordo de Subcontratação de Tratamento de Dados Pessoais” que se rege pelas cláusulas seguintes, visando assegurar o cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento (UE) 2016/679 e demais legislação aplicável.

Cláusula 1
(Definições)

Neste Acordo, os termos adiante referidos terão o seguinte significado:

- 1. Acordo** - O presente Acordo;
- 2. RGPD** - Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento europeu e do conselho de 27 de abril de 2016 relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados e (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados)
- 3. Autoridade de controlo** - Autoridade com competência em matéria de privacidade ou proteção de Dados Pessoais. A Comissão Nacional de Proteção de Dados (CNPd) é a Autoridade de Controlo nacional para efeitos do RGPD.
- 4. Dados pessoais** - informação relativa a uma pessoa singular identificada ou identificável («titular dos dados»); é considerada identificável uma pessoa singular que possa ser identificada, direta ou indiretamente, em especial por referência a um identificador, como por exemplo um nome, um número de identificação, dados de localização, identificadores por via eletrónica ou a um ou mais elementos específicos da identidade física, fisiológica, genética, mental, económica, cultural ou social dessa pessoa singular.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

5. Tratamento de Dados Pessoais - Operação ou conjunto de operações efetuadas sobre Dados Pessoais, com ou sem recurso a meios automatizados, incluindo recolha, registo, organização, armazenamento, adaptação ou alteração, recuperação, consulta, utilização, divulgação, disponibilização, alinhamento, combinação, bloqueamento, apagamento e destruição de Dados Pessoais, tal como definidos no artigo 4º, 2) do RGPD;

6. Responsável pelo tratamento - a pessoa singular ou coletiva, a autoridade pública, a agência ou outro organismo que, individualmente ou em conjunto com outras, determina as finalidades e os meios de tratamento de dados pessoais;

7. Subcontratante - uma pessoa singular ou coletiva, a autoridade pública, agência ou outro organismo que trate os dados pessoais por conta do responsável pelo tratamento.

Cláusula 2

(Objeto e Finalidade de Tratamento)

1. O presente Acordo tem por objeto o tratamento de dados pessoais no âmbito do desenvolvimento das atividades previstas no presente caderno de Encargos
2. Os Outorgantes obrigam-se a definir e implementar as medidas técnicas e organizativas necessárias e adequadas ao cumprimento do RGPD e a Lei n.º 58/2019 de 8 de agosto.

Cláusula 3

(Tipos de Dados Pessoais Tratados)

São objeto de tratamento, para efeitos do presente Acordo, os seguintes tipos de dados pessoais:

Qualquer informação relativa a uma pessoa singular, identificada ou identificável, tal como definido no artigo 4º, 1) do RGPD.

Cláusula 4

(Categorias dos titulares dos dados)

1. Os dados pessoais objeto de tratamento, para efeitos do presente Acordo, podem incluir-se nas categorias de dados de identificação; dados de contacto; dados de faturação; dados de vida familiar, dados da vida profissional, informações de ordem financeira e patrimonial, dados de tráfego e de localização, dados de navegação na internet, outras categorias de dados pessoais não sensíveis. Definição de perfis, dados enquadráveis no art.º 9.º, n.º 1 do RGPD (categorias especiais de dados pessoais) dados enquadráveis no art.º 10.º do RGPD (relacionados com condenações penais e infrações).
2. Os dados pessoais enquadráveis nas categorias de definição de perfis, dados enquadráveis no art.º 9.º, n.º 1 do RGPD (categorias especiais de dados pessoais) dados enquadráveis no art.º 10.º do RGPD (relacionados com condenações penais e infrações), deverão ser objeto de medidas técnicas e organizativa adicionais.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 5

(Obrigações do responsável pelo tratamento)

Nos termos, e para efeitos do presente Acordo, constituem obrigações do Responsável pelo tratamento, designadamente:

- a) Aplicação de medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar e poder comprovar que o tratamento é realizado em conformidade com o RGPD;
- b) Informar o Subcontratante de todas as circunstâncias relevantes para a realização do tratamento dos dados, atendendo sobretudo à especificidade do âmbito descrito no presente Acordo e potenciais riscos envolvidos;
- c) Comunicar ao Subcontratante qualquer alteração que se tenha verificado nos dados pessoais em tratamento e que possam afetar a atividade daqueles;
- d) Garantir o exercício dos direitos por parte dos titulares dos dados.

Cláusula 6

(Obrigações do subcontratante)

Constituem obrigações do subcontratante, designadamente:

- a) Restringir o tratamento dos dados pessoais ao que for imprescindível à execução do contrato, salvo mediante instruções documentadas do responsável pelo tratamento;
- b) Não copiar, replicar ou reproduzir por qualquer meio os Dados Pessoais a que terá acesso sem autorização escrita do responsável pelo tratamento;
- c) Adotar e manter em vigor as medidas técnicas e organizativas de segurança adequadas para garantir a proteção dos Dados Pessoais à guarda do Responsável pelo Tratamento;
- d) Manter os Dados Pessoais à guarda do Responsável pelo Tratamento separados de quaisquer outros dados que trate por conta de terceiros;
- e) Fornecer toda a informação que lhe for solicitada, quer pelo Responsável pelo tratamento, quer pela Autoridade de Controlo, relativamente ao tratamento dos dados, cujas finalidade e âmbito se encontram definidas na cláusula dois;
- f) Adotar políticas de segurança e privacidade;
- g) Obter as certificações exigidas legalmente, sempre que tais certificações contribuam de forma significativa para a proteção de dados pessoais;
- h) Garantir, em conjunto com o Responsável pelo Tratamento, o exercício dos direitos por parte dos titulares dos dados;
- i) Facilitar e contribuir para auditorias, inclusive inspeções, conduzidas pelo responsável pelo tratamento ou por outro auditor por este mandatado;
- j) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

k) Consoante a escolha do responsável pelo tratamento, apagar ou devolver todos os dados pessoais depois de concluída a prestação de serviços relacionados com o tratamento, apagando as cópias existentes, a menos que a conservação dos dados seja exigida ao abrigo do direito da União ou dos Estados-Membros.

Cláusula 7

(Segurança da informação relativa a dados pessoais)

Conforme previsto no artigo 32.º do RGPD, o Responsável pelo Tratamento e o Subcontratante aplicarão as medidas técnicas e organizativas adequadas para assegurar um nível de segurança adequado ao risco, incluindo, consoante o que for adequado:

- a) A pseudonimização e a cifragem de dados pessoais;
- b) A capacidade de assegurar a confidencialidade, integridade, disponibilidade e resiliência permanentes dos sistemas e dos serviços de tratamento;
- c) Capacidade de restabelecer a disponibilidade e o acesso aos dados pessoais de forma atempada em caso de incidente físico ou técnico;
- d) Existir um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia das medidas técnicas e organizativas para garantir a segurança do tratamento.

Cláusula 8

(Confidencialidade)

- 1. Para efeitos do presente Acordo, os Outorgantes obrigam-se a não divulgar qualquer informação a que tenham acesso, no âmbito da execução das suas atribuições.
- 2. Os Outorgantes asseguram que quem acede a Dados Pessoais está sujeito a obrigações legais de confidencialidade, ou assumiram um compromisso de confidencialidade, consoante o aplicável ao tratamento de dados que efetuam.
- 3. A obrigação de confidencialidade prevista, vincula os Outorgantes durante a vigência do contrato e subsiste após a sua cessação, independentemente da causa da cessação.

Cláusula 9

(Transferências de dados para países terceiros ou organizações internacionais)

O Subcontratante não transferirá dados para países terceiros ou organizações internacionais, exceto mediante instrução documentada do responsável pelo tratamento, ou a menos que seja obrigado legalmente a fazê-lo, informando nesse caso o Responsável pelo Tratamento desse requisito jurídico antes do tratamento, salvo se a lei proibir tal informação por motivos importantes de interesse público.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 10

(Sub- subcontratação)

1. O Subcontratante não contrata outro Subcontratante sem que o Responsável pelo tratamento tenha dado, previamente autorização por escrito.
2. O Subcontratante só pode contratar outro subcontratante que realize operações específicas de tratamento de dados por conta do responsável pelo tratamento, por contrato ou outro ato normativo, sendo-lhe impostas as mesmas obrigações em matéria de proteção de dados.
3. O Subcontratante reconhece que continua a ser plenamente responsável perante o Responsável pelo Tratamento pelo incumprimento das obrigações desse Sub-subcontratante.

Cláusula 11

(Violação de dados pessoais e requisitos de notificação)

1. O Subcontratante prestará assistência ao Responsável pelo Tratamento no sentido de assegurar o cumprimento das obrigações em caso de violação de dados pessoais, como previsto nos artigos 33.º e 34.º do RGPD, tendo em conta a natureza de tratamento e a informação ao seu dispor.
2. O Subcontratante notificará o Responsável pelo Tratamento da forma mais expedita possível, atentas as circunstâncias do caso concreto, de qualquer destruição accidental, não autorizada ou ilegal, perda, alteração ou divulgação ou o acesso a Dados Pessoais à guarda do Responsável pelo Tratamento (Violação de Segurança).
3. O Subcontratante tomará medidas imediatas para investigar a Violação de Segurança e para identificar, prevenir e mitigar os efeitos de uma eventual Violação de Segurança de acordo com as suas obrigações.

Cláusula 12

(Avaliações de impacto sobre a proteção de dados)

Quando solicitado, o Subcontratante:

1. Auxiliará o Responsável pelo Tratamento na concretização de qualquer avaliação de impacto sobre a proteção de dados.
2. Colaborará com o Responsável pelo Tratamento para a implementação de ações de mitigação dos riscos de privacidade identificados.
3. Elabora a avaliação de impacto quando os tratamentos constem de lista difundida pela CNPD nos termos n.º 5 do artigo 35.º do RGPD, conforme o Regulamento n.º 1/2018 relativo à lista de tratamentos de dados pessoais sujeitos à Avaliação de Impacto sobre a Proteção de Dados.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 13

(Comunicações e notificações)

Quaisquer notificações formais relacionadas com este Acordo devem ser feitas por escrito, através de e-mail convencionado, ou por carta registada com aviso de receção.

Cláusula 14

(Indemnização)

1. Sem prejuízo de qualquer outra indemnização prevista no Contrato Principal, em relação ao Tratamento de Dados Pessoais, o Subcontratante indemnizará o Responsável pelo Tratamento nos termos legalmente previstos.
2. O Subcontratante terá o direito de regresso sobre o Responsável pelo Tratamento de qualquer indemnização que seja obrigado a pagar por conta do Responsável pelo Tratamento, nos termos da legislação em vigor, quando a indemnização tiver origem numa conduta da responsabilidade do Responsável pelo Tratamento.

Cláusula 15

(Duração)

1. Este Acordo terá início na data da assinatura, e continuará em pleno vigor e efeito até ao término do contrato ou a conclusão do último dos serviços a serem executados nos termos do Contrato.
2. Após a data de início, as disposições do presente Acordo aplicar-se-ão a qualquer Tratamento de Dados Pessoais efetuados previamente à execução do Acordo, durante qualquer fase de transição ou migração.

Cláusula 16

(Suspensão e/ou Resolução)

1. A existência de fortes indícios de incumprimento do presente Acordo, de qualquer natureza, e/ou incumprimento dos normativos constantes do RGPD e da legislação nacional de execução, é causa bastante para a suspensão do contrato.
2. A efetiva existência de uma situação de incumprimento, quer do presente Acordo, quer dos normativos constantes do RGPD e da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, é causa bastante para a resolução do contrato.
3. A verificação do disposto em qualquer dos números anteriores, tem como consequência direta a cessação da execução do objeto do presente Acordo.

Cláusula 17

(Lei aplicável e foro convencional)

Este Acordo será regido e interpretado de acordo com o RGPD e a Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, e estará sujeito à jurisdição exclusiva dos Tribunais Portugueses.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Cláusula 18

(Diversos)

1. A designação das cláusulas e outros cabeçalhos no presente Acordo servem apenas para efeitos de conveniência de consulta e não farão parte ou afetarão de outra forma o significado ou a interpretação deste Acordo.
2. A menos que o contexto exija interpretação diferente, a referência à Legislação Aplicável deve ser interpretada como referindo-se à Legislação de Proteção de Dados aplicável, bem como às suas alterações ao longo do tempo.
3. As disposições deste Acordo são dissociáveis. Se qualquer cláusula ou disposição não for válida ou executável, total ou parcialmente, esta invalidade ou inexecutabilidade afetará apenas essa cláusula ou disposição e o resto do Acordo permanecerá em pleno vigor.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO A

LISTA DE JARDINS DE INFÂNCIA COM SERVIÇO DE REFEIÇÕES

Estabelecimento de Ensino	Nº Refeições Diárias Estimadas	N.º Dias Verão 24	N.º Refeições Estimadas	Local de Prestação do Serviço
Jardim de Infância de São Tiago	55	54	2 970	Instalações do JI: Rua Comandante Sacadura Cabral 158, 5300-687 Bragança
Jardim de Infância do Centro Escolar da Sé	70	54	3 792	Instalações do JI: Av. Bragança Paulista, 5300-167 Bragança
Jardim de Infância da Estação	70	54	3 780	Instalações do JI: Rua Dr. Alexandre Faria, 5300-128 Bragança
Jardim de Infância de Santa Maria	60	54	3 240	Instalações do JI: Rua Domingues de Castro, 5300- 589 Bragança
Total	255		13 782	



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO B

LISTAGEM DE ALIMENTOS AUTORIZADOS

1 - CARNE DE VACA

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

1.1 - Peças de talho para bifes

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;
- Chambão da pá;



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

- Chã de fora;
- Acém comprido;
- Peito;
- Cachaço;
- Pá.

1.5 - Carne picada

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

1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne \geq a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser \geq a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne \geq a 80%:

A fração de carne deverá conter apenas bovino e/ou suíno, sendo que a percentagem de carne de bovino deverá ser \geq a 70%.

A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

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

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



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

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

A peça de carne utilizada para picar, deverá obedecer aos parâmetros apresentados em 1.2 e 1.3 “Peças de talho para estufar / guisar” e possuir as seguintes características:

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

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

2 - CARNE DE PORCO

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

2.1 - Pernas ou pás

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

2.2 - Bife de porco

Fresco, refrigerado ou congelado, proveniente de perna limpa.

2.3 - Assar

- Perna limpa;
- Pá limpa;
- Lombo.

2.4 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

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

5 - CARNE DE AVES

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

Ave inteira: deverá apresentar-se preparada segundo o tipo comercial “pronto a cozinhar”, revelar sinais evidentes de uma sangria perfeita e boa preparação, isenta de penas, penugens ou canudos e desprovida de cabeça, pescoço, vísceras e segmentos abaixo da linha da tíbio-metatarsica (patas). A cloaca e a porção terminal do intestino não deverão fazer parte da carcaça. O peso médio das carcaças limpas e refrigeradas deve oscilar entre 5 e 8 kg, no caso de peru, 3 kg no caso de pato e 1 kg, no caso de frango. Cada carcaça deverá ter uma etiqueta com a identificação do produto, nome da firma fornecedora, número do centro de abate, data da preparação e aprovação sanitária.

Coxas: correspondem aos músculos da coxa e respetivo suporte ósseo, seleccionadas superiormente ao nível da articulação coxofemoral e inferiormente a 2 cm acima da articulação tibiotársica. 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”.

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

5.3 - Frango

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

Estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Ingredientes;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico / lote;
- Modo de conservação;
- Durabilidade mínima.

6.1 - Chouriço de carne

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

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

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

6.2 - Farinheira

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

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

6.3 - Alheira

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



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

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

8.1 - 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.

8.2 - 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.

As embalagens grandes (mais de 30 ovos), mesmo que contenham ovos acondicionados em embalagens pequenas, devem ter um rótulo que não seja inutilizado no ato de abertura da embalagem, contendo as indicações citadas anteriormente, em letras perfeitamente legíveis e visíveis. Os ovos devem ser armazenados, dentro das suas caixas de transporte, em local bem ventilado, nunca perto de produtos que transmitam cheiros, como, por exemplo, o bacalhau seco, fruta, etc.

9 - PESCADO

9.1 - Tipos de apresentação:

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.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

9.2 - Conservação

Refrigerado;

Congelado – 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 em postas, 10%.

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.

Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, 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%.

Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.

Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.e. pescada/maruca e miolo de camarão).

Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)

Feijão-frade com atum e ovo.

Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

No mínimo do tipo crescido, descabeçado, eviscerado, escalado, de cura completa.

Migas a granel.

9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em latas individuais ou até 2 quilos, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

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

10 - ARROZ

Do tipo extralongo, agulha.

Do tipo carolino (exclusivamente para a confeção de arroz doce).

11 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

Cotovelos e massa riscada; Esparguete; Massa miúda (pevide, estrelinha, letras, cuscus); Macarrão; Búzios; Espirais / Fusilli; Aletria; Lasanha; Canelones.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA

CÂMARA MUNICIPAL

12 - LEGUMINOSAS SECAS

De boa qualidade (que cozam dentro de uma hora): Feijão: preto, branco amanteigado, catarino, frade ou vermelho; Grão; Favas: frescas ou congeladas; Ervilhas: descascadas, frescas ou congeladas; Lentilhas.

13 - FARINHA DE TRIGO

De 1.^a qualidade, em embalagens não superiores a um quilo.

14 - 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 com leite quando as orientações do fabricante assim o refiram.

15 - HORTÍCOLAS

Frescos, de preferência sazonais, e/ou congelados.

16 - 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.

17 - ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

Sal, limão, alho.

Ervas Aromáticas como: manjerona, orégãos, tomilho, hortelã, segurelha, aipo, salsa, alecrim, coentros, estragão, funcho, salva, louro, manjerição e cebolinho.

Especiarias: Canela, noz-moscada, baunilha, cominhos, caril, cravinho, açafraão, pimentão-doce.

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

18 - COGUMELOS

Inteiros ou laminados, de utilização imediata.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

19 - AZEITONAS

Inteiras ou laminadas, de utilização imediata.

20 - AZEITE FINO

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

21 - BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.

22 - ÓLEO REFINADO

Óleo de amendoim, refinado. Passível de reutilização desde que realizados os controlos adequados e, simultaneamente, existam recipientes adequados à sua conservação entre frituras.

Óleo de girassol, refinado na fritura, é de utilização única.

23 - SAL IODADO

Higienizado grosso, em sacos de plástico de 1 Kg.

24 - TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

Em latas /frascos de 1 Kg/1 l ou superior, de utilização imediata.

25 - LEITE DE VACA

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

26 - GELADO DE LEITE

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

27 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

28 - PUDIM

O pudim poderá ser (caseiro) ou de preparação instantânea.

29 - IOGURTE

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

30 - NATAS

Ultrapasteurizadas

31 - PÃO DE MISTURA

Pão cozido no dia de entrega, com capitação de 45 g.

O pão deve possuir a seguinte composição:

- 15% de centeio farinha tipo 130
- 35% de farinha tipo 65
- 35% de farinha tipo 200
- Água
- 0,4% de sal
- Levedura.

Pão regional (para utilização exclusiva em açordas).

32 - PÃO RALADO

Em pacotes de 1 kg.

33 - BROA

Broa de milho.

34 – AÇÚCAR

Em pacotes de 1 kg.

35 - MAIONESE

Pasteurizada, em doses individuais.



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO C
CAPITAÇÕES DOS VÁRIOS ALIMENTOS (EM GRAMAS)

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Pera	130	160	190
Maça	100	120	140
Pêssego	130	160	180
Melancia	300	320	340
Melão	260	300	320
Morango	200	220	240
Uvas	90	90	100
Laranja	170	210	250
Tangerina	150	190	230
Cerejas	90	110	130
Figos	90	110	130
Ameixa	120	150	180
Banana	90	110	130
Diospiro	80	100	120
Cenoura/crua	40	40	50
Cenoura/sopa	20	30	40
Feijão-verde/Guarnição	40	40	50
Feijão-verde/sopa	20	30	40
Couve Lombarda - Guarnição mista (2 legumes)	40	40	55
Couve Lombarda - Guarnição Simples	85	90	100
Sopa	40	60	80
Nabos /sopa	60	90	120
Nabiça Esparregado	190	190	230
Nabiça / Sopa	170	190	240
Tomate - Salada simples	60	60	70
Tomate - Salada Mista	40	50	60
Tomate - Sopa	30	30	35
Caldo Verde (parte edível após cortar)	40	60	90
Juliana	70	70	80
Alface - Salada simples	120	140	160
Alface - Salada mista	100	120	160
Alface - Sopa	100	120	180
Agrião /Sopa	150	200	250
Espinafres -Sopa	130	190	240
Cebolas - Sopa	150	200	250
Brócolos	150	200	250
Abóbora - Sopa	90	130	170
Couve-flor	100	100	120



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Couve-flor - Sopa	50	75	100
Ervilha	20	35	50
Ervilha - Sopa /Guarnição	50	50	60
Ervilha - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	20	35	50
Fava -Sopa	20	30	40
Fava - Guarnição	40	40	50
Fava - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	20	30	40
Feijão -Sopa	15	20	30
Feijão - Guarnição	30	30	40
Feijão - Guarnição mista (leguminosa +arroz/massa ou batata)	15	30	30
Grão-de-bico - Sopa	15	20	30
Grão-de-bico - Guarnição	30	30	40
Grão-de-bico - Guarnição mista (leguminosa + arroz/massa ou batata)	15	20	30
Pão de Mistura	25	25	25
Arroz - Guarnição	40	40	50
Arroz -Guarnição mista (leguminosa + arroz/massa ou batata)	20	20	25
Aletria	20	20	20
Batata	80	110	150
Batata - Sopa (batatas + legumes)	40	55	75
Batata - Guarnição	150	150	190
Peixe - solha	130	130	170
Peixe - Espada	150	150	200
Carapau	200	200	270
Cavala	150	150	200
Cherne	153	153	200
Filetes	100	100	135
Chicharro	180	180	240
Pescada	190	190	250
Filetes	120	120	160
Sardinha	170	170	230
Atum de conserva (quando acompanhado com um ovo)	60	60	90
Atum - Simples	75	75	100
Pargo	220	220	290
Filetes	100	100	130
Garoupa	140	140	180
Filetes	100	100	140
Peixe para recheio	100	100	130
Bacalhau - Assar	75	75	100
Bacalhau - Guisado	75	75	100
Bacalhau Cozido sem ovo	75	75	100
Bacalhau - Pasteis	60	60	75



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

Produtos	3-4 Anos	5-7 Anos	8-10 Anos
Bacalhau à Gomes de Sá	60	60	75
Bacalhau à Brás	60	60	75
Bacalhau Albardado	60	60	75
Bacalhau Cozido com ovo	65	65	75
Chocos	170	170	230
Lulas	130	130	180
Polvo	175	175	230
Carne de Porco - assar	130	130	170
Carne de Porco - Escalopes	100	100	120
Carne de Porco - Costeletas	140	140	190
Carne de Guisar	130	130	130
Carneiro	120	120	160
Vaca - assar	120	120	160
Vaca - Guisar	110	110	150
Vaca - Bife com ovo	90	90	130
Vaca - Bife sem ovo	110	110	145
Vaca - Estufar	120	120	150
Vaca - Picada	110	110	140
Cabrito (costeletas)	120	120	160
Carneiro	120	120	160
Perú - Coxa	120	120	170
Perú - Bife	90	90	120
Frango - Coxa	130	130	170
Frango - Bife	90	90	120
Coelho - estufar	210	210	240
Coelho - Arroz	210	210	240



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

ANEXO D

**COMPOSIÇÃO, ADEQUAÇÃO, MÉTODO E REGRAS PARA A ELABORAÇÃO DA EMENTA
DA OPÇÃO VEGETARIANA**

1 – COMPOSIÇÃO:

A opção vegetariana deverá ser composta por:

SOPA

1 sopa de produtos hortícolas, que poderá conter leguminosas, sendo obrigatória a sua presença no caso de não estarem presentes no prato principal.

PRATO PRINCIPAL

Constituído por:

- Uma fonte proteica de origem vegetal (leguminosas);
- Acompanhamentos fornecedores de hidratos de carbono: cereais ou derivados (arroz, massa, cuscuz, mandioca, ou outros...), de preferência integrais, ou tubérculos (batata, batata doce...);
- Produtos hortícolas crus ou cozinhados.

1 PÃO DE MISTURA

SOBREMESA

Sobremesa constituída por fruta da época variada e pontualmente por uma sobremesa doce. Não deverão ser fornecidos laticínios (ou alternativas vegetais).

ÁGUA

NOTA: Ocasionalmente, poderão ser fornecidos pratos sem leguminosas. Neste caso, deverão incluir hortícolas, derivados de leguminosas (tofu, tempeh) ou derivados de cereais (seitan) e necessariamente dever-se-ão incluir as leguminosas na sopa. O recurso a tofu, tempeh ou seitan bem como a soja texturizada ou produtos de charcutaria/salsicharia (de origem vegetal) deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados e de origem local.

2- ADEQUAÇÃO, MÉTODO E REGRAS

- a) A elaboração das ementas da opção vegetariana deve ter implícitos os princípios que norteiam uma alimentação saudável, de forma a que se disponibilizem refeições nutricionalmente equilibradas, com ingredientes, métodos de confeção e formas de apresentação o mais variados possível, evitando-se a repetição e a monotonia da oferta.
- b) Para cada componente da ementa deverá existir uma ficha técnica que permita uma padronização da qualidade do serviço de cada componente, o cálculo do seu valor



MUNICÍPIO DE BRAGANÇA
CÂMARA MUNICIPAL

nutricional, a verificação da adequação a quem se destina e à faixa etária em questão, o nível de preparação e técnicas culinárias a empregar.

- c) A ementa da opção vegetariana deve ter em conta as necessidades nutricionais para o almoço de crianças com idades entre os 4 e os 13 anos, que apresentam um padrão alimentar vegetariano estrito, definidas na publicação do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção Geral da Saúde: *“Planeamento de Refeições Vegetarianas para Crianças em Restauração Coletiva: Princípios Base”*, novembro de 2016, pág. 32; e constantes do quadro seguinte adaptado da mesma:

Parâmetro	Necessidades Ajustadas
30% VET	465 Kcal
Proteína (g)	20,93
Hidratos de carbono (g)	69.75
Gordura (g)	12.92
Cálcio (mg)	345
Ferro (mg)	4,86
Zinco (mg)	2,92

VET – Valor energético total