



CADERNO DE ENCARGOS



Município de Estarreja
www.cm-estarreja.pt

Praça Francisco Barbosa
Telefone e Fax: 234 840 600

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

maio de 2025

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL

Aquisição de Bens – Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028]–
CPub_B_002/2025

CADERNO DE ENCARGOS

CONCURSO PÚBLICO INTERNACIONAL - Aquisição de Serviços - Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028] – CPub_B_002/2025

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS	5
1. DISPOSIÇÕES GERAIS	5
1.1. Identificação do procedimento	5
1.2. Objeto	5
1.3. Forma e documentos contratuais	6
1.4. Condições de adjudicação e de contratação	6
1.5. Gestor do Contrato	7
2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DO ADJUDICATÁRIO	7
2.1. Obrigações principais	7
2.2. Vínculo laboral dos trabalhadores afetos à execução do contrato	8
2.3. Legislação laboral	9
2.4. Disponibilização de meios	9
2.5. Verificação da qualidade do resultado da execução do contrato e sua aceitação	9
2.6. Conformidade e operacionalidade dos serviços e fornecimentos	10
2.7. Responsabilidade pelos contratos do pessoal	10
2.8. Circulação de pessoas e viaturas	10
2.9. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário	10
2.10. Responsabilidade	10
2.11. Patentes, licenças e marcas registadas	11
2.12. Termos de desempenho ambientais	11
3. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SIGILO	11
3.1. Tratamento de dados	11
3.2. Dever de sigilo	13
4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE	13
4.1. Obrigações da entidade adjudicante	13
4.2. Preço contratual	14
4.3. Faturação	16

4.4.	Condições de Pagamento	17
4.5.	Revisão de preços	17
4.6.	Atrasos nos pagamentos	17
5.	FISCALIZAÇÃO	18
5.1.	Direito de Auditoria.....	18
5.2.	Fiscalização da Execução do Contrato	18
5.3.	Contratação de Consultorias Externas.....	18
6.	PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO	18
6.1.	Penalidades contratuais.....	18
6.2.	Casos fortuitos e de força maior	21
6.3.	Resolução por parte da entidade adjudicante.....	22
6.4.	Resolução por parte do adjudicatário	22
6.5.	Suspensão do contrato	23
7.	CAUÇÃO E SEGUROS.....	23
7.1.	Execução da caução	23
7.2.	Seguros.....	23
8.	RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS	24
8.1.	Resolução de litígios e foro competente	24
9.	DISPOSIÇÕES FINAIS.....	24
9.1.	Subcontratação e cessão de posição contratual	24
9.2.	Responsabilidade.....	25
9.3.	Modificação do contrato	25
9.4.	Dever de informação	25
9.5.	Comunicações e notificações.....	26
9.6.	Contagem de prazos na fase de formação de contratos	26
9.7.	Direção e Fiscalização da Execução do Contrato.....	26
9.8.	Contagem dos prazos na fase de execução de contratos.....	26
9.9.	Regime contraordenacional	27
9.10.	Legislação aplicável	27
PARTE II – CLAÚSULAS TÉCNICAS		28
1.	OBJETO.....	28
2.	PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO CONTRATUAL.....	28
3.	LOCAIS DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO/ SERVIÇO	29
4.	NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES A FORNECER	30

5.	REQUISITOS TÉCNICOS DA EMENTA E COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO	30
6.	EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES.....	36
7.	CONFEÇÃO DE REFEIÇÕES PARA OUTROS FINS E UTILIZAÇÃO DE SOBRAS	41
8.	GESTÃO DE RESÍDUOS.....	41
9.	OPERAÇÕES DE MONITORIZAÇÃO, VERIFICAÇÃO E CONTROLO	41
10.	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL	44
11.	RECURSOS HUMANOS	47
12.	HIGIENE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO	48
13.	FORMAÇÃO.....	49
14.	IRREGULARIDADES	50
15.	ATIVIDADES DE INFORMAÇÃO/ SENSIBILIZAÇÃO DA POPULAÇÃO ESCOLAR	50
16.	OUTRAS OBRIGAÇÕES.....	51

ANEXOS

Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares

Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

Anexo C – Capitações de Alimentos

Anexo D – Datas Festivas

Anexo E – Componentes da Ementa

Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições

Anexo J - Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP

PARTE I – CLAÚSULAS GERAIS

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Identificação do procedimento

1.1.1 Processo sob a referência: CPub_B_002/2025

1.1.2 Designação: **Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028]**

1.2. Objeto

1.2.1 O presente Caderno de Encargos compreende as cláusulas a incluir no contrato a celebrar no âmbito do procedimento pré-contratual que tem por objeto a **Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja [Anos Letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028]** cujas características constam da Parte II – Cláusulas Técnicas, do presente Caderno de Encargos (doravante designado CE) e, nos termos do Código dos Contratos Públicos (doravante designado abreviadamente por CCP), aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 18/2008, de 29 de janeiro, na sua atual redação e demais legislação aplicável.

1.2.2 O presente contrato engloba a confeção, transporte e distribuição de refeições, melhor identificado na **Parte II – Cláusulas Técnicas e respetivos Anexos**, do presente Caderno de Encargos.

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

1.2.4 As quantidades indicadas na Lista de Preços Unitários (**segundo modelo disponibilizado em ficheiro excel em Anexo II** ao respetivo Convite) são **meramente indicativas**, não vinculando a entidade adjudicante à sua efetiva e total aquisição.

1.2.5 **As quantidades são previsionais**, sendo utilizadas consoante as necessidades e pedidos do Município de Estarreja (fornecimentos contínuos).

1.2.6 Durante a vigência do contrato, o fornecimento/prestação será efetuado de acordo com as necessidades do Município, podendo este ser inferior ou superior às quantidades estimadas para o período do contrato (**Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições**), assim como a previsão do n.º de refeições a fornecer em tempo letivo em cada estabelecimento de ensino, indicadas no **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**.

1.2.7 A modalidade do serviço de refeições, poderá ser reajustada, face às necessidades efetivas do município, assim como o número de refeições previsto no ponto 10.4, que têm carácter provisório e meramente indicativo, encontrando-se sujeito a eventuais alterações, decorrentes do ordenamento da rede escolar ou outras situações de força maior.

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

1.2.9 A presente aquisição tem a seguinte referência de CPV (Classificação Estatística de Produtos por Atividade):

⇒ Vocabulário principal **_15894210-6 – Refeições para as escolas.**

1.3. Forma e documentos contratuais

1.3.1 O contrato é composto pelo respetivo clausulado contratual e os seus anexos.

1.3.2 O contrato a celebrar integra ainda os seguintes elementos:

- a) Os suprimentos dos erros das omissões do CE identificados pelos concorrentes, desde que esses erros e omissões tenham sido expressamente aceites pelo órgão competente para a decisão de contratar;
- b) Os esclarecimentos e as retificações relativos ao CE;
- c) O CE;
- d) A proposta adjudicada;
- e) Os esclarecimentos sobre a proposta adjudicada dados pelo adjudicatário.
- f) O gestor do contrato em nome das entidades adjudicantes, [*conforme o disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 96.º, conjugado com o disposto no artigo 290.º-A, ambos do CCP*];
- g) Todos os outros documentos que sejam referidos no clausulado contratual ou no caderno de encargos.

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

1.3.4 Em caso de divergência entre os documentos referidos em 1.3.2. e o clausulado do contrato e seus anexos, prevalecem os primeiros, salvo, quanto aos ajustamentos propostos de acordo com o disposto no artigo 99.º do Código dos Contratos Públicos e aceites pelo adjudicatário nos termos do disposto no artigo 101.º desse mesmo diploma legal.

1.3.5 Quando a redução do contrato a escrito não tenha sido exigida ou tenha sido dispensada nos termos do disposto no artigo 95.º do CCP, entende -se que o contrato resulta da conjugação do caderno de encargos com o conteúdo da proposta adjudicada.

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

1.4. Condições de adjudicação e de contratação

1.4.1 Nos termos da alínea d) do n.º 1 do artigo 79.º do Código dos Contratos Públicos, a Autarquia reserva-se ao direito de não contratualizar, caso ocorra a indisponibilidade de fundos, nos termos constantes na Lei n.º 8/2012, de 21 de fevereiro republicada pela Lei n.º 22/2015, de 17 de março, complementado pelo Decreto-Lei n.º 127/2012, de 21 de junho, republicado pelo Decreto-Lei n.º 99/2015, de 2 junho.

1.5. Gestor do Contrato

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

1.5.2 A entidade adjudicante designará um gestor do contrato, com a função de acompanhar permanentemente a execução deste, verificando o cumprimento das obrigações contratuais das partes, nos termos do disposto nos artigos 290.º-A do CCP.

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

1.5.4 Sempre que o contrato não seja reduzido a escrito, é dado conhecimento da identificação do Gestor de Contrato e respetivos contactos através de notificação, por escrito, referente a requisição / nota de encomenda / pedido a remeter ao Adjudicatário.

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

2. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DO ADJUDICATÁRIO

2.1. Obrigações principais

2.1.1 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 recorrendo a todos os meios humanos, materiais e tecnológicos necessários e adequados para a execução dos mesmos, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

2.1.2 Para além das previstas no CCP, constituem obrigações do adjudicatário, sem prejuízo de outras previstas na legislação aplicável e nas peças do procedimento:

- Manter atualizados os documentos de habilitação que estão obrigados a apresentar por força do artigo 81.º do CCP;
- Comunicar à entidade adjudicante o(s) facto(s) que torne(m) total ou parcialmente impossível o cumprimento de qualquer uma das suas obrigações nos termos do contrato a celebrar, logo que deles tenha conhecimento;
- Prestar de forma correta fidedigna as informações referentes às condições da aquisição e demais esclarecimentos que se justifiquem, não apresentando propostas condicionadas ou que possam ter custos indiretos futuros relacionados com condições que não se encontrem previstas no presente procedimento contratual;
- Comunicar à entidade adjudicante qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato a celebrar por via do presente procedimento e que, altere, designadamente a sua denominação social, os seus representantes legais com relevância para a execução do contrato. A sua situação jurídica ou a sua situação comercial;

- Disponibilizar à entidade adjudicante toda a informação relevante para a gestão do contrato a celebrar por via do presente procedimento, designadamente qualquer relatório especialmente previsto no presente CE;
- Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato a celebrar;
- Não alterar as condições do fornecimento fora dos casos previstos nas peças do procedimento;
- Cumprimento das disposições regulamentares em vigor sobre a segurança, higiene e saúde no trabalho, acidentes de trabalho e medicina no trabalho, relativamente a todo o seu pessoal, sendo da sua responsabilidade os encargos que daí advenham;
- É igualmente da sua responsabilidade assegurar os requisitos para a prevenção da higiene, saúde e segurança no trabalho;
- A responsabilidade por atos danosos praticados por negligência ou culpa do pessoal e/ou equipamentos ao seu serviço, ficando o adjudicatário obrigado à reposição da situação inicial, à reparação ou à indemnização pelos danos provocados, consoante o caso.

2.1.3 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no CE ou cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem ainda para o adjudicatário as obrigações principais, inerentes ao desempenho das seguintes funções/especificações técnicas, constantes da PARTE II – Condições Técnicas.

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

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

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

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

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

2.2. Vínculo laboral dos trabalhadores afetos à execução do contrato

2.2.1 O adjudicatário obriga-se a afetar à execução do contrato, trabalhadores em regime de trabalho sem termo, podendo afetar trabalhadores em regime de contrato de trabalho a termo, desde que por período de tempo não inferior ao prazo de vigência definido no ponto 11 da Parte II

deste Caderno de Encargos, em cumprimento do disposto do n.º 2 do artigo 419.º-A do CCP, aplicável pela remissão do n.º 2 do artigo 451.º do CCP, cujo incumprimento constitui contraordenação muito grave nos termos da alínea f) do artigo 456.º também do CCP.

2.2.2 Nos termos dos n.os 3 e 4 do artigo 419.º-A do CCP, o disposto no número anterior não se aplica aos trabalhadores com contrato a termo de substituição celebrado nas situações previstas nas alíneas a) a d) do n.º 2 do artigo 140.º do Código do Trabalho, nem aqueles que executam tarefas ocasionais ou serviços específicos e não duradouros no âmbito da execução do contrato.

2.2.3 O adjudicatário, no ato de assinatura do contrato, deve entregar, um documento elaborado nos termos do Anexo J, ao presente Caderno de Encargos.

2.3. **Legislação laboral**

2.3.1 O adjudicatário respeitará toda a legislação aplicável e em vigor, nomeadamente as prescrições legais sobre salários mínimos, horários de trabalho, responsabilidade por acidentes de trabalho e quaisquer determinações ou razões que lhe sejam impostas por entidades oficiais.

- a) O adjudicatário deverá respeitar toda a legislação em vigor, na parte que lhe for aplicável, devendo nomeadamente observar as prescrições legais sobre a sanidade, salários mínimos, horários de trabalho, segurança e responsabilidade por acidentes de trabalho, sendo único responsável por quaisquer determinações ou sanções que lhe sejam impostas por entidades oficiais;
- b) No cumprimento do estabelecido no número, o adjudicatário obriga-se a afixar no local de trabalho os mapas de horário de trabalho;
- c) O adjudicatário obriga-se ainda a enviar a este Município periodicamente a comprovação das folhas de remunerações entregues na Segurança Social, onde constem todos os trabalhadores envolvidos, bem como o pagamento das respetivas contribuições para aquele organismo;
- d) A comprovação a que se refere o número anterior inicia-se com a entrega ao município de Estarreja da fotocópia da 1.ª folha de remuneração após o início da prestação do serviço onde constem todos os trabalhadores que executam as funções e tarefas contratadas, a sua identificação e número de beneficiário do Regime de Segurança Social e, repetir-se-á com a periodicidade trimestral.

2.4. **Disponibilização de meios**

2.4.1 Constitui obrigação do adjudicatário proceder à avaliação prévia dos termos, duração e complexidade da execução do contrato e afetar os meios humanos e técnicos, em número e qualificação técnica adequada, por forma a dar pontual cumprimento às obrigações assumidas no contrato.

2.4.2 O adjudicatário reforçará, sem direito a qualquer contrapartida, os meios humanos e/ou materiais afetos à execução do contrato caso, no curso deste, se torne evidente a impossibilidade de cumprimento tempestivo das obrigações assumidas com o plano de mobilização em curso.

2.5. **Verificação da qualidade do resultado da execução do contrato e sua aceitação**

2.5.1 Executados os serviços e fornecimentos, objeto do presente CE, a entidade adjudicante, caso considere necessário, poderá, por si ou através de terceiro por ele designado, proceder à verificação qualitativa e quantitativa da conformidade das prestações, objeto do presente CE,

designadamente, se as mesmas correspondem aos requisitos técnicos e operacionais, e, às características e especificações, definidas nas cláusulas deste Caderno de Encargos e na proposta adjudicada, bem como outros requisitos exigidos por lei.

2.5.2 O adjudicatário deverá facultar a este Município todos os meios necessários à verificação da qualidade e eficiência do resultado dos serviços e fornecimentos efetuados, obrigando-se a, dentro dos prazos que lhe forem marcados na respetiva notificação, substituir ou recondicionar todo o material e/ou refazer todo o trabalho que, com base nos pareceres técnicos, não forem considerados dentro das características requeridas.

2.5.3 Na verificação a que se refere o número anterior, o adjudicatário deve prestar, à entidade adjudicante ou seu representante, toda a cooperação e todos os esclarecimentos técnicos necessários, e **deve ser expressa na respetiva fatura a validação da conformidade dos referidos serviços e fornecimentos**, devidamente assinada pelo representante da entidade adjudicante.

2.6. Conformidade e operacionalidade dos serviços e fornecimentos

2.6.1 O Adjudicatário obriga-se a entregar à entidade adjudicante o resultado dos serviços e fornecimentos objeto do contrato, com as características, especificações e requisitos técnicos previstos no presente Caderno de Encargos, sem prejuízo da apresentação de Relatórios, se exigidos pelo Município de Estarreja.

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

2.7. Responsabilidade pelos contratos do pessoal

2.7.1 No termo do contrato por decurso do prazo ou por rescisão, o destino do pessoal em serviço no Município de Estarreja e, bem assim, todas as demais consequências emergentes dos contratos de trabalho celebrados pelo adjudicatário serão da única e exclusiva responsabilidade deste.

2.8. Circulação de pessoas e viaturas

2.8.1 O adjudicatário respeitará as normas que o Município de Estarreja tenha em vigor em matéria de segurança e circulação de pessoas e viaturas.

2.9. Situações imprevistas não imputáveis ao adjudicatário

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

2.10. Responsabilidade

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

2.10.2 O adjudicatário responde por quaisquer erros, deficiências ou omissões no fornecimento, qualquer que seja a sua origem e qualquer que seja o momento em que forem detetados, salvo se provar que os mesmos decorreram de dados fornecidos, por escrito, pela entidade adjudicante.

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

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

2.11. Patentes, licenças e marcas registadas

2.11.1 São da responsabilidade do adjudicatário quaisquer encargos decorrentes da utilização, na execução do contrato, de marcas registadas, patentes registadas ou licenças.

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

2.12. Termos de desempenho ambientais

2.12.1 O adjudicatário deve garantir as melhores práticas ambientais por forma a incluir as medidas necessárias a fim de assegurar a proteção do ar, da água, do solo, e de prevenir ou reduzir a poluição sonora, a produção de resíduos e o consumo energético, com o objetivo de alcançar um nível elevado de proteção do ambiente e minimizar os impactes ambientais.

2.12.2 O adjudicatário deve igualmente garantir o correto encaminhamento dos eventuais resíduos produzidos no decorrer da execução do contrato, respeitando as boas práticas ambientais previstas na legislação em vigor.

3. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SIGILO

3.1. Tratamento de dados

3.1.1 O adjudicatário compromete-se a assegurar cumprimento das obrigações decorrentes do Regulamento Geral de Proteção de Dados (doravante designado RGPD) – Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho de 27/4 de 2016, da Lei n.º 58/2019, de 8 de agosto, que assegura a execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento 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 demais legislação que lhe seja aplicável relativa a dados pessoais, durante a execução do contrato, assim como após o termo da vigência do período de execução contratual, nos seguintes termos:

- a) Utilizar os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante, única e exclusivamente para as finalidades previstas no contrato;
- b) Manter os dados pessoais estritamente confidenciais, cumprindo e garantindo o cumprimento do dever de sigilo profissional relativamente aos mesmos;
- c) Cumprir quaisquer regras relacionadas com o tratamento de dados pessoais a que a entidade adjudicante esteja especialmente vinculada;
- d) Pôr em prática as medidas técnicas e organizativas necessárias à proteção dos dados pessoais tratados por conta da entidade adjudicante, nomeadamente contra a respetiva

destruição, accidental ou ilícita, a perda accidental, a alteração, a difusão ou o acesso não autorizados, bem como contra qualquer outra forma de tratamento ilícito dos mesmos;

- e) Prestar à entidade adjudicante toda a colaboração de que esta careça para esclarecer qualquer questão relacionada com o tratamento de dados pessoais, efetuado ao abrigo do contrato;
- f) Manter a entidade adjudicante informada em relação ao tratamento de dados pessoais, obrigando-se a comunicar de imediato qualquer situação que possa afetar o tratamento dos mesmos, ou que, de algum modo, possa dar origem ao incumprimento das disposições legais em matéria de proteção de dados pessoais;
- g) Assegurar o cumprimento do RGPD e demais legislação relativa à proteção de dados, por todos os seus colaboradores, incluindo toda e qualquer pessoa singular ou coletiva que preste serviços ao adjudicatário, designadamente, representantes legais, trabalhadores, prestadores de serviços, procuradores e consultores, independentemente da natureza e validade do vínculo jurídico estabelecido entre o adjudicatário e o referido colaborador;
- h) Assegurar que as pessoas autorizadas a tratar os dados pessoais assumiram um compromisso de confidencialidade ou estão sujeitas a adequadas obrigações legais de confidencialidade;
- i) Não copiar, reproduzir, adaptar, modificar, alterar, apagar, destruir, difundir, transmitir, divulgar ou, por qualquer outra forma, colocar à disposição de terceiros os dados pessoais a que tenha acesso ou que lhe sejam transmitidos pela entidade adjudicante ao abrigo do contrato, exceto quando tal lhe tenha sido expressamente comunicado, por escrito, por este ou quando decorra do cumprimento de uma obrigação legal;
- j) Adotar as medidas de segurança previstas no artigo 32.º do RGPD, que assegurem a confidencialidade, a integridade, a disponibilidade e a resiliência dos sistemas e serviços de tratamento de dados pessoais e implementar um processo para testar, apreciar e avaliar regularmente a eficácia destas medidas;
- k) Prestar a assistência necessária à entidade adjudicante no sentido de permitir que este cumpra a obrigação de dar resposta aos pedidos dos titulares dos dados, tendo em vista o exercício dos direitos previstos no RGPD, nomeadamente o direito de acesso, retificação, oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos seus dados pessoais;
- l) Garantir a eficácia de mecanismo de notificação efetivo em caso de violação de dados pessoais para efeitos do cumprimento do previsto no artigo 33.º do RGPD.

3.1.2 O adjudicatário será responsável por qualquer prejuízo em que a entidade adjudicante venha a incorrer em consequência do tratamento de dados pessoais, por parte do mesmo e/ou dos seus trabalhadores, colaboradores, prestadores de serviços ou adjudicatários, em violação das normas legais aplicáveis.

3.1.3 Os dados pessoais a tratar no âmbito do contrato são os previstos no n.º 1 do artigo 4.º do RGPD.

3.1.4 O tratamento de dados pessoais a realizar pelo adjudicatário é efetuado de acordo com as instruções do responsável pelo tratamento de dados, ou seja, a entidade adjudicante.

3.1.5 Para os devidos efeitos, informa-se que os dados de identificação e contacto do Encarregado de Proteção de Dados da entidade adjudicante poderão ser consultados no sítio oficial do Município, através do endereço: www.cmestarreja.pt/encarregado_de_protecao_de_dados.

3.2. Dever de sigilo

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

3.2.2 O prestador deverá guardar sigilo quanto a informações que possa obter no âmbito da execução do presente contrato, por qualquer causa, do contrato, sem prejuízo da sujeição subsequente a quaisquer deveres legais relativos, designadamente, à proteção de segredos comerciais ou da credibilidade, do prestígio ou da confiança, devidos às pessoas coletivas.

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

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

3.2.5 Exclui-se do dever de sigilo previsto a informação e a documentação que forem comprovadamente do domínio público à data da respetiva obtenção pelo adjudicatário ou que este seja legalmente obrigado a revelar, por força da lei, de processo judicial ou a pedido de autoridades reguladoras ou outras entidades administrativas competentes.

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

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

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

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

4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS DA ENTIDADE ADJUDICANTE

4.1. Obrigações da entidade adjudicante

4.1.1 Sem prejuízo de outras obrigações previstas na legislação aplicável, no presente CE ou nas cláusulas contratuais, da celebração do contrato decorrem para a entidade adjudicante, as

seguintes obrigações principais:

- a) Monitorizar o desempenho no que respeita ao cumprimento das condições estipuladas para a execução do contrato
- b) A gestão global e coordenação técnica na preparação e gestão do procedimento de contratação pública;
- c) Efetuar o controlo de qualidade dos serviços e fornecimentos, designadamente no que respeita ao cumprimento das características funcionais, de interface e de segurança, contratadas;
- d) Ceder toda a informação necessária à execução dos serviços e fornecimentos objeto de contrato e em tempo útil;
- e) Comunicar ao adjudicatário, por qualquer meio escrito, em tempo útil, qualquer discordância quanto aos bens fornecidos, valores faturados e os respetivos fundamentos;
- f) Garantir ao adjudicatário os meios de acesso às suas instalações para a adequada execução do contrato, de acordo com os procedimentos instituídos de circulação de pessoas e bens;
- g) Avaliar o desempenho da prestação através de indicadores quantitativos, qualitativos e impactos esperados, que traduzam o resultado global dos serviços e fornecimentos prestados;
- h) Aplicar as devidas sanções contratuais em caso de incumprimento, quando aplicável.

4.2. Preço contratual

4.2.1 Para efeitos do n.º 3 do artigo 47.º do CCP, o preço base foi determinado com base numa Consulta Preliminar efetuada ao mercado [Consulta Preliminar n.º 001/DEDS/2025, efetuada a coberto do n/ ofício ref. ª 1109, de 10/02/2025 e do n/ ofício ref. ª 1134, de 11/02/2025], de acordo com o artigo 35º-A do código dos contratos Públicos.

4.2.2 O preço unitário máximo que a entidade adjudicante aceita pagar pelo fornecimento em causa é de **3,40€** (dois euros e quarenta centimos), **por refeição**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor.

4.2.3 Pelo fornecimento, objeto do contrato, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, a entidade adjudicante dispõe-se a pagar à entidade adjudicatária o **preço unitário constante da proposta adjudicada**, acrescido de IVA, à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, sendo que o preço unitário multiplicado pelas quantidades estimadas, para o período de vigência (3 anos escolares) do contrato estima-se em **4 056 699,80 €** (quatro milhões cinquenta e seis mil seiscientos e noventa e nove euros e oitenta centimos), acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido, o qual resulta do seguinte quadro:

Designação	N.º refeições (estimadas)	Preço por Refeição	Preço Total (s/IVA)
Refeições confeccionadas	1 193 147	3,40€	4 056 699,80 €

4.2.4 Deverá ser apresentada uma proposta de preço global para a prestação / fornecimento em causa, preenchendo para o efeito uma Lista de Preços Unitários, segundo modelo disponibilizado em ficheiro Excel, em anexo ao **Programa do Procedimento**.

4.2.5 Pela prestação / fornecimento, objeto do presente procedimento, bem como pelo cumprimento das demais obrigações constantes do presente CE, a entidade adjudicante deverá pagar ao adjudicatário, os serviços / fornecimentos efetivamente prestados, nos termos da Parte II – Cláusulas Técnicas do presente CE, **aos preços unitários constantes da proposta adjudicada**, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

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

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

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

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

4.2.9 O **valor total da proposta adjudicada não poderá, em qualquer caso, ser superior ao preço máximo fixado** no número anterior do respetivo procedimento, acrescido de IVA à taxa legal em vigor, se este for legalmente devido.

4.2.10 O adjudicatário fica obrigado a garantir e manter as suas condições propostas, nomeadamente, os preços, prazos da prestação de serviços, condições de pagamento e demais condições apresentadas para a execução do contrato, objeto do concurso, até final do contrato.

4.2.11 Para efeitos do previsto no número anterior, uma vez que a execução do contrato irá abranger meses de anos civis diferentes, será a da inteira responsabilidade dos concorrentes estimarem os eventuais aumentos daí decorrentes, nomeadamente a taxa de aumentos em matéria salarial, e fazer repercutir esses custos na sua proposta.

4.2.12 Se por força da Lei do Orçamento de Estado e respetivo Decreto-lei de Execução Orçamental, houver um aumento das prestações decorrentes do fator trabalho, isto é, aumentos salariais nomeadamente do Salário Mínimo Nacional, e do Subsídio de Refeição, pode (m) o (s) cocontratante(s) solicitar uma atualização dos preços unitários contratados, desde que devidamente comprovada a necessidade do aumento, e cuja autorização estará sujeita aos formalismos legais aplicáveis.

4.2.13 O preço referido no número anterior inclui todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, *[incluindo as despesas de alojamento, alimentação e deslocação de meios humanos, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças]*.

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

4.2.15 O encargo decorrente da contratação tem cabimento na dotação do orçamento nos próximos anos económicos, conforme cabimento orçamental.

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

4.3. Faturação

4.3.1 As faturas a apresentar pelo adjudicatário à entidade adjudicante devem conter os elementos necessários a uma completa, clara e adequada compreensão dos valores faturados, os quais devem ser apresentados de forma desagregada, devendo incluir os elementos referidos no artigo 36.º do Código do IVA, e emitidas em nome do Município do Estarreja NIF: 501 190 082.

4.3.2 A faturação será **mensal**, mediante o envio à entidade adjudicante das faturas mensais emitidas com referência aos serviços prestados / bens fornecidos no mês a que as mesmas respeitam, as quais só podem se remitidas após o vencimento das obrigações respetivas.

4.3.3 O adjudicatário enviará à entidade adjudicante nos primeiros 8 (oito) dias, de cada mês as faturas discriminadas, por escola e por ciclos de ensino, referentes à totalidade de refeições fornecidas durante o mês anterior, bem como todos os elementos justificativos do montante a pagar, nomeadamente os mapas de registo do controlo do número de refeições servidas em cada uma das escolas, conforme **Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições** do presente Caderno de Encargos.

4.3.4 As faturas devem ser emitidas em nome do **Município do Estarreja NIF: 501 190 082, sito na Praça Francisco Barbosa, 3864-001 ESTARREJA – Divisão Económica e Financeira/Subunidade de Aprovisionamento e Contratação Pública**, com referência aos documentos que lhes deram origem, isto é, devem especificar o número do compromisso, válido e previamente comunicado, sendo que, a falta deste, ou a sua incorreção, obstará ao correto registo e subsequente tramitação da fatura, implicando assim a sua devolução (n.º 1 e 2, artigo 9.º da LCPA) e o inerente diferimento do seu pagamento.

4.3.5 As faturas, em conformidade com o disposto no Código dos Contratos Públicos e nos termos do Decreto-Lei n.º 123/2018, de 28 de dezembro, e subseqüentes alterações, podem ser enviadas eletronicamente por uma das seguintes formas:

Faturação eletrónica	Através solução EDI, via plataforma ilink (www.ilink.pt)
----------------------	---

4.3.6 A mesma fatura nunca deverá ser enviada por mais do que um dos meios acima descritos, sob pena da duplicação da tramitação com eventuais reflexos no respetivo processo tendente à conferência e pagamento.

4.3.7 A entidade competente para prestar algum esclarecimento adicional sobre esta matéria é a ACIN-iCloud Solutions, Lda., à data, empresa responsável pela solução adotada pelo Município para receção e tratamento de faturas eletrónicas, sendo disponibilizada a informação técnica que se revele necessária, podendo o prestador esclarecer as suas dúvidas através do email apoio@ilink.pt e/ou pelo telefone 707 451 451, opção 5.

4.3.8 As faturas que foram apresentadas, com inobservância do estipulado nos pontos anteriores serão devolvidas ao adjudicatário.

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

4.4. Condições de Pagamento

4.4.1 As quantias devidas pela entidade adjudicante, nos termos do disposto nos pontos anteriores, devem ser pagas no prazo de **60 (sessenta) dias**, após a receção pela entidade adjudicante das respetivas faturas e conferência, por parte do respetivo Serviço Requisitante, as quais só podem ser emitidas após o vencimento da obrigação respetiva.

4.4.2 Para os efeitos do disposto no número anterior, a obrigação considerar-se-á vencida com o cumprimento das obrigações estipuladas no presente CE e, de acordo com a Requisição Externa Contabilística (doravante designada por REC), enviada por via eletrónica.

4.4.3 As faturas regularmente emitidas e aceites serão pagas através de transferência bancária, devendo o fornecedor enviar junto com a fatura o NIB/IBAN respetivo.

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

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

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

4.4.6 Não poderão ser propostos adiantamentos por conta dos serviços a prestar.

4.5. Revisão de preços

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

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

Em que:

NP - Novo preço

PA - Preço Anterior

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

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

4.6. Atrasos nos pagamentos

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

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

5. FISCALIZAÇÃO

5.1. Direito de Auditoria

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

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

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

5.2. Fiscalização da Execução do Contrato

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

5.2.2 A fiscalização da execução contrato tem por finalidade, nomeadamente:

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

5.3. Contratação de Consultorias Externas

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

6. PENALIDADES CONTRATUAIS E RESOLUÇÃO

6.1. Penalidades contratuais

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

6.1.1 **Suspensão do fornecimento:** Sempre que se verifique uma suspensão parcial ou temporária do fornecimento por parte do adjudicatário, a entidade adjudicante reserva-se o direito de o requisitar a terceiros, aplicando ao adjudicatário uma sanção correspondente à diferença entre o número de refeições previstas e as efetivamente fornecidas:

- a) Em caso de suspensão parcial, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 30% do valor das refeições em falta;
- b) Em caso de suspensão temporária, aplica-se ao adjudicatário uma sanção pecuniária equivalente a 50% do valor das refeições em falta;
- c) Ao montante previsto nas alíneas anteriores, acresce o valor das refeições não prestadas.

6.1.2 **Avaliação do serviço de refeições:** Sempre que se verifiquem situações violadoras do cumprimento do contrato, especificadas na Parte II - Cláusulas Técnicas, a entidade adjudicadora poderá exigir o não pagamento da totalidade das refeições **encomendadas nesse dia**, sem prejuízo da possibilidade de rescisão do contrato. Neste âmbito, poderão ainda ser aplicadas as penalidades especificadas nas alíneas seguintes:

- a) O **incumprimento da ementa** prevista ou ausência dos componentes obrigatórios da refeição (descritos na Parte II do presente CE) da refeição prevista, confere à entidade adjudicante o direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- b) A **má confeção** da refeição, **má qualidade** dos géneros alimentícios ou **utilização de produtos alimentícios interditos** (descritos na Parte II do CE) e todos aqueles que não se encontrem em conformidade com a Circular 3097/DGE/2018 e com o **Anexo B- Lista de Alimentos Autorizados**, sem autorização do município) confere à entidade adjudicante o direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- c) A não recolha de **amostras testemunha** nas condições definidas (na Parte II do CE) em qualquer um dos refeitórios escolares confere à entidade adjudicante o direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- d) A verificação de **instalações e/ou equipamentos em más condições de higiene e segurança alimentar**, assim como **más práticas** de higiene e segurança alimentar dos **colaboradores** ao serviço da entidade adjudicatária (incluindo fardamento incompleto, etc.), conferem à entidade adjudicante o direito de deduzir de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- e) A ausência de **utensílios, palamenta e/ou equipamentos** na quantidade existente, assim como a sua não reposição (ex.: após eventuais quebras ou extravios) em cada um dos refeitórios, constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- f) O **incumprimento do itinerário e/ou horário** de distribuição de refeições escolares previsto no presente CE constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **100,00€** (cem euros), **por ocorrência**;
- g) O incumprimento do “**rácio de pessoal**” previsto em função do número de refeições servidas, em qualquer refeitório, constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante **15** calculado pela seguinte fórmula:

$$I5 = \left(\frac{0,7}{N_t} \right) \times N_f \times R$$

Em que:

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

N_f - N.º de elementos em falta

R - N.º de refeições encomendadas

- h) O incumprimento da **carga horária semanal** do pessoal ao serviço nos refeitórios escolares previsto no Despacho 10919/2017 de 13 de dezembro, constitui à entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar, o montante de **200,00€** (duzentos euros), **por mês**;
- i) O incumprimento das **capitações alimentares**, em qualquer refeitório, constantes do **Anexo C- Capitações de Alimentos**, constitui a entidade adjudicante no direito de deduzir, de imediato, no valor a faturar o montante **I6** calculado pela seguinte fórmula:

$$I6 = \left[\frac{(C_e - C_u)}{C_e} \right] \times R \times 0,8$$

Em que:

C_e – Capitação exigida

C_u – Capitação utilizada

R – N.º de refeições encomendadas

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

$$I7 = Ch \times N$$

Em que:

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

N - N.º horas formando em falta

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

$$I8 = Ca \times N$$

Em que:

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

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

Sempre que forem obtidas, pela entidade adjudicatária ou por outras entidades oficiais, análises feitas em laboratórios acreditados ou de referência com resultados não aceitáveis, no que respeita à qualidade das refeições, fica o adjudicatário sujeito aos parâmetros de avaliação (limites) utilizados pelos laboratórios contratados e poder-lhe-á ser aplicada uma multa correspondente ao valor total das refeições servidas nesse refeitório, no mês a que respeita o resultado obtido, independentemente do direito de rescisão do contrato

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

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

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

6.1.6 Quando as sanções revistam natureza pecuniária, o respetivo valor acumulado não pode exceder 20% do preço contratual, sem prejuízo do poder de resolução do contrato.

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

6.1.8 O incumprimento é comunicado pela entidade adjudicante ao prestador, após avaliada a sua gravidade e é garantida a prévia defesa.

6.1.9 Na determinação da gravidade do incumprimento, a entidade adjudicante tem em conta, nomeadamente, a duração da infração, a sua eventual reiteração, o grau de culpa do prestador e as consequências do incumprimento.

6.1.10 O prestador não incorrerá em responsabilidades se por caso fortuito ou de força maior, for impedido de cumprir as obrigações assumidas no contrato, devendo para isso comunicar e justificar tais situações à entidade adjudicante, logo delas tenha conhecimento, por qualquer meio escrito, bem como informar sobre o prazo previsível para restabelecer a situação.

6.1.11 A entidade adjudicante, para garantir o fiel pagamento das multas, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pelo prestador, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial;

6.1.12 Sem prejuízo do disposto nos números anteriores, a prestação de serviços / fornecimentos objeto do contrato em quantidades inferiores tem um efeito suspensivo na faturação e pagamento do valor total da encomenda respetiva, nos termos do presente caderno de encargos, contrato e proposta adjudicada, até que a situação em causa se mostre normalizada.

6.1.13 As penas pecuniárias previstas nesta cláusula não obstam a que o Município de Estarreja exija, para ressarcimento de todos os demais prejuízos causados, uma indemnização pelo dano excedente.

6.1.14 A aplicação das penas pecuniárias é precedida de audiência escrita, à entidade adjudicatária, para se pronunciar no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação.

6.2. Casos fortuitos e de força maior

6.2.1 Não podem ser impostas penalidades ao adjudicatário, nem é havida como incumprimento, a não realização pontual das prestações contratuais a cargo de qualquer das partes que resulte de caso de força maior, entendendo-se como tal as circunstâncias que impossibilitem a respetiva

realização, alheias à vontade da parte afetada, que ela não pudesse conhecer ou prever à data da celebração do contrato e cujos efeitos não lhe fosse razoavelmente exigível contornar ou evitar.

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

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

6.2.4 Não constituem força maior, designadamente:

- a) Circunstâncias que não constituam força maior para os subcontratados do adjudicatário, na parte em que intervenham;
- b) Greves ou conflitos laborais limitados às sociedades do adjudicatário ou a grupos de sociedades em que este se integre, bem como a sociedades ou grupos de sociedades dos seus subcontratados;
- c) Determinações governamentais, administrativas, ou judiciais de natureza sancionatória ou de outra forma resultantes do incumprimento pelo adjudicatário de deveres ou ónus que sobre ele recaiam;
- d) Manifestações populares devidas ao incumprimento pelo adjudicatário de normas legais;
- e) Incêndios ou inundações com origem nas instalações do adjudicatário cuja causa, propagação ou proporções se devam a culpa ou negligência sua ou ao incumprimento de normas de segurança;
- f) Avarias nos sistemas informáticos ou mecânicos do adjudicatário não devidas a sabotagem;
- g) Eventos que estejam ou devam estar cobertos por seguros.

6.2.5 A parte que invocar casos fortuitos ou de força maior que impeçam o cumprimento total ou parcial do contrato ou que atrasos ou prejuízos na execução do contrato ou agravamento no seu custo impliquem atrasos deve comunicar e justificar tais situações à outra parte, bem como o prazo previsível para restabelecer a situação.

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

6.3. **Resolução por parte da entidade adjudicante**

Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei, nomeadamente os constantes no ponto 5.1 referente às penalidades contratuais, a entidade adjudicante pode resolver o contrato, a título sancionatório, no caso de o adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

6.4. **Resolução por parte do adjudicatário**

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

6.5. Suspensão do contrato

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

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

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

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

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

7. CAUÇÃO E SEGUROS

7.1. Execução da caução

7.1.1 A caução prestada para bom e pontual cumprimento das obrigações decorrentes dos contratos, nos termos do caderno de encargos, pode ser executada pela entidade adjudicante, sem necessidade de prévia decisão judicial ou arbitral, para satisfação de quaisquer créditos resultantes de mora, cumprimento defeituoso, incumprimento definitivo pelo adjudicatário das obrigações contratuais ou legais, incluindo o pagamento de penalidades, ou para quaisquer outros efeitos especificamente previstos no contrato ou na lei.

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

7.1.3 A execução parcial ou total da caução referida nos números anteriores constitui o adjudicatário na obrigação de proceder à sua reposição pelo valor existente antes dessa mesma execução, no prazo de 10 (quinze) dias, após a notificação da entidade adjudicante para esse efeito.

7.1.4 A caução a que se referem os números anteriores é liberada nos termos do artigo 295.º do CCP.

7.2. Seguros

7.2.1 O adjudicatário obriga-se a celebrar e, manter em vigor durante todo o período de vigência do contrato, os seguintes contratos de seguro:

- a) Acidentes de trabalho, cuja apólice deve abranger todo o pessoal empregue na execução do contrato, a qualquer título, bem como a apresentar comprovativo que o pessoal contratado pelos subcontratados, caso existam, possui seguro obrigatório de relatório de trabalho de acordo com a legislação em vigor em Portugal;

- b) Responsabilidade civil automóvel cuja apólice deve abranger toda a frota de veículos de locomoção própria por si afetos à execução do contrato, que circulem na via pública ou no local dos trabalhos, independentemente de serem veículos de passageiros e de carga, máquinas ou equipamentos industriais, de acordo com as normas legais sobre responsabilidade civil automóvel (riscos de circulação), bem como apresentar comprovativo que os veículos afetos aos trabalhos pelos subcontratados se encontram segurados;
- c) Responsabilidade civil para todas as componentes objeto do contrato, no valor mínimo de €250.000,00, extensível aos agentes a que o adjudicatário recorra na execução do contrato, incluindo subcontratados, durante todo o período de vigência do contrato, que garanta a responsabilidade civil em que incorrer o adjudicatário por danos patrimoniais e não patrimoniais causados a terceiros em consequência da sua atividade. Nas condições particulares da apólice deverá constar que o Município de Estarreja será sempre considerado terceiro, independentemente da sua relação jurídica com o Tomador do Seguro.

7.2.2 Os contratos de seguro referidos no número anterior também devem garantir a cobertura de danos a bens confiados (danos causados a bens da propriedade do Município de Estarreja, existentes nos locais onde decorrem os trabalhos) e possuir ainda a garantia de pós-trabalhos.

7.2.3 O adjudicatário e os seus subcontratados obrigam-se a subscrever e a manter em vigor, durante o período de execução do contrato, as apólices de seguro previstas no presente caderno de encargos e na legislação aplicável, das quais deverão exhibir cópia e respetivo recibo de pagamento de prémio antes do início dos trabalhos e em qualquer momento, quando exigido pela entidade adjudicante.

7.2.4 O adjudicatário é o único responsável pelas indemnizações respeitantes a prejuízos cobertos pelos seguros referidos nos números anteriores.

7.2.5 Os seguros referidos nos números anteriores em nada diminuem ou restringem as obrigações contratuais do adjudicatário perante a entidade adjudicante.

7.2.6 A existência dos seguros indicados nos números anteriores, bem como de outros obrigatórios por lei, não exime o adjudicatário da sua obrigação de indemnizar pelos prejuízos não cobertos por estes, referentes a sinistros por que seja responsável.

8. RESOLUÇÃO DE LITÍGIOS

8.1. Resolução de litígios e foro competente

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

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Subcontratação e cessão de posição contratual

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

9.2. Responsabilidade

9.2.1 A entidade adjudicatária responderá, nos termos da lei, por todos os danos ou prejuízos sofridos pelo Município de Estarreja, seus trabalhadores, operadores ou terceiros, em consequência da aquisição/fornecimento dos bens, devendo para tal celebrar os necessários contratos de seguros, conforme disposto no ponto 6.2 do presente CE.

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

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

9.3. Modificação do contrato

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

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

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

9.3.4 O contrato pode ser modificado por:

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

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

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

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

9.4. Dever de informação

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

9.4.2 Em especial, cada uma das partes deve avisar de imediato a outra de quaisquer circunstâncias, constituam ou não força maior, que previsivelmente impeçam o cumprimento ou o cumprimento tempestivo de qualquer uma das suas obrigações.

9.5. Comunicações e notificações

9.5.1 Sem prejuízo de poderem ser acordadas outras regras quanto às notificações e comunicações, entre as partes do contrato, estas devem ser dirigidas, através de correio eletrónico ou de outro meio de transmissão escrita e eletrónica de dados, nos termos do artigo 468.º do CCP, para os respetivos endereços eletrónicos, identificados no contrato.

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

9.6. Contagem de prazos na fase de formação de contratos

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

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

9.7. Direção e Fiscalização da Execução do Contrato

9.7.1 Os poderes de direção e a fiscalização do modo de execução do contrato serão exercidos pela entidade adjudicante nos termos do disposto nos artigos 303.º a 305.º do CCP.

9.7.2 Para efeitos da concretização dos poderes de direção e fiscalização do modo de execução do contrato a entidade adjudicante será representada pelo Gestor do Contrato, ao qual se delega a competência para a emissão de ordens, diretivas ou instruções, bem como para proceder à notificação prevista no art.º 325.º do CCP para que o adjudicatário cumpra, em prazo fixado para o efeito, todas as obrigações emergentes do contrato, a quem o adjudicatário fica obrigado a prestar toda a colaboração que se mostrar necessária e toda a informação que lhe seja solicitada, sem prejuízo dos relatórios de acompanhamento previstos no presente caderno de encargos.

9.7.3 O Gestor do Contrato, no exercício das funções de fiscalização será responsável pela medição e a avaliação dos níveis de serviço exigidos de acordo com o ponto 1.5 da Parte I do presente Caderno de Encargos.

9.8. Contagem dos prazos na fase de execução de contratos

9.8.1 À contagem de prazos na fase de execução do contrato são aplicáveis as seguintes regras:

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

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

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

9.9. **Regime contraordenacional**

Para além das sanções por incumprimento previstas no ponto 5.1. do presente CE, constituem contraordenações muito graves as previstas no artigo 456.º, contraordenações graves as previstas no artigo 457.º e contraordenações simples as previstas no artigo 458.º, todos do Código de Contratos Públicos.

9.10. **Legislação aplicável**

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

- a) Código dos Contratos Públicos – aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º18/2008, de 29 de janeiro e republicado pelo Anexo III ao Decreto-Lei n.º 111-B/2017, de 31 de agosto, na sua atual redação;
- b) Código do Procedimento Administrativo;
- c) E demais legislação portuguesa aplicável.

PARTE II – CLAÚSULAS TÉCNICAS

1. OBJETO

- 1.1 O contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições, nomeadamente a refeição do almoço nas Escolas da rede pública do concelho de Estarreja com educação Pré-escolar, 1º, 2º, 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário, de acordo com as especificações técnicas presentes neste Caderno de Encargos, e demais legislação aplicável.
- 1.2 As refeições destinam-se essencialmente às crianças e alunos que frequentam as escolas públicas do concelho, mas também à restante comunidade escolar, podendo ser necessário assegurar o fornecimento de refeições a adultos que a integram (agentes educativos, Encarregados de Educação, etc.) ou eventuais convidados externos que participem em atividades escolares, que desejem esse serviço, mediante requisição prévia da mesma ou por indicação do Município de Estarreja. O preço a cobrar por refeição servida ao adulto não poderá ser superior ao estabelecido no artigo 2º da Portaria n.º 306/2023, de 26 de junho.
- 1.3 Todos os custos, encargos e despesas cuja responsabilidade não esteja expressamente atribuída ao contraente público, incluindo despesas de deslocação de meios humanos, seguros, despesas de aquisição, transporte, armazenamento e manutenção de meios materiais, bem como quaisquer encargos decorrentes da utilização de marcas registadas, patentes ou licenças são da responsabilidade do adjudicatário.

2. PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 2.1 O contrato mantém-se em vigor durante os anos escolares 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 (sendo que cada ano escolar inicia a 1 de setembro e termina a 31 de agosto do ano seguinte), abrangendo os calendários letivos definidos pelo Ministério da educação, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso ou da outorga do respetivo contrato.
- 2.2 O fornecimento de refeições, objeto do presente contrato, terá **início** previsivelmente, a partir de **1 de setembro de 2025**, podendo eventualmente ser reajustado em função do desenrolar do presente concurso e da outorga do respetivo contrato, **e terminará a 31 de agosto de 2028**.
- 2.3 O presente contrato não produz quaisquer efeitos antes da data do visto ou declaração de conformidade, pelo Tribunal de Contas, no âmbito da respetiva fiscalização prévia, por força do disposto no n.º 4 do artigo 45.º da Lei n.º 98/97, de 26 de agosto, com a nova redação conferida pela Lei n.º 61/2011, de 7 de dezembro.
- 2.4 Durante a vigência do contrato, o adjudicatário assegurará o fornecimento de refeições nos seguintes contextos:
 - a) Todos os dias úteis, de acordo com o calendário escolar [fixado anualmente pelo Ministério de Educação, *ou seja, interrompido nos fins de semana, feriados, dias de tolerância de ponto*] ou outros dias que venham a ser definidos pelo município de Estarreja;
 - b) No âmbito de atividades que decorrem ao longo do ano letivo, como por exemplo o Desporto Escolar, sempre que autorizado pelo município de Estarreja;

- c) Durante os períodos de interrupção/pausa letiva e férias escolares, em função das necessidades de funcionamento dos estabelecimentos de ensino e do município, tais como no âmbito das Atividades de Animação e Apoio à Família (AAAF), integradas no ensino pré-escolar; das atividades do programa municipal “Férias Ativas” (organizado pela divisão do Desporto) ou pela eventual necessidade de reposição de aulas de determinados ciclos de ensino.
 - d) Outras atividades e eventos pontuais, a realizar ao longo de todo o ano escolar, sempre que solicitado pelo Município.
- 2.5 O contrato mantém-se em vigor até à conclusão da prestação da globalidade dos serviços em conformidade com os respetivos termos e condições previstos na Parte II – Cláusulas Técnicas deste Caderno de Encargos, sem prejuízo das obrigações acessórias que devam perdurar para além da cessão do Contrato.
- 2.6 A denúncia do contrato deve ser efetuada mediante notificação à outra parte, por carta registada com aviso de recção, com uma antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias em relação ao seu termo.
- 2.7 Sem prejuízo das normas legais, findo o prazo referido no ponto 2.1, e caso não tenha sido atingido o montante do preço contratual que vier a ser fixado, o contrato extingue-se sem que assista ao adjudicatário o direito a qualquer indemnização pelo valor de refeições não fornecidas.
- 2.8 Sem prejuízo de outros fundamentos de resolução do contrato previstos na lei e no Caderno de Encargos, o contrato pode ser resolvido, a título sancionatório, no caso do adjudicatário violar de forma grave ou reiterada qualquer das obrigações que lhe incumbem.

3. LOCAIS DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO/ SERVIÇO

- 3.1 O serviço de preparação, confeção, transporte e distribuição de refeições será prestado nas instalações dos refeitórios de cada um dos estabelecimentos de ensino da rede pública do concelho de Estarreja, enunciados no **Anexo A – Identificação dos Estabelecimentos de Ensino**, e/ou em outros locais que possam vir, eventualmente, a ser alterados, nomeadamente pelo alargamento/diminuição do n.º de Estabelecimentos de Ensino, no decorrer dos anos letivos abrangidos.
- 3.2 Durante a vigência do contrato, em virtude do programa de requalificação da rede escolar no concelho de estarreja, ou de outras situações excepcionais, devidamente justificadas pelo município de Estarreja, os serviços que constituem objeto do Caderno de Encargos poderão ser modificados, podendo o local de fornecimento de refeições inicialmente previsto ser cessado em algumas escolas e/ou alargado a outras ou ainda ser centralizada a sua confeção nos termos definidos pela entidade adjudicante.
- 3.3 Em caso de abertura/encerramento de refeitórios e de aumento/redução do número de refeições das entidades adquirentes, o adjudicatário manterá os atributos, termos e condições definidos no CE.
- 3.4 É vedada ao adjudicatário a confeção de qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório escolar, salvo com autorização expressa da Câmara Municipal de Estarreja.

4. NÚMERO ESTIMADO DE REFEIÇÕES A FORNECER

- 4.1 A quantidade previsível de refeições a fornecer nos refeitórios enunciados no **Anexo A - Identificação dos Refeitórios das Escolares**, e no **Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições** é meramente indicativa, correspondente a um total de 8 refeitórios escolares com um número previsional global de **1 193 147** refeições para 3 anos escolares, sendo estimadas cerca de 2068 refeições diárias em tempo letivo, incluindo a confeção e distribuição local e refeições transportadas para refeitórios sem confeção local.
- 4.2 O número médio estimado de refeições a fornecer por dia letivo em cada um dos estabelecimentos de ensino encontra-se previsto no Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares, sendo que a quantidade total foi obtida com base no histórico de alunos que almoçam nos refeitórios escolares.
- 4.3 Considerando o histórico do n.º de refeições fornecidas em tempo letivo e tendo por base a previsão de refeições a fornecer nos períodos de interrupção letiva e férias escolares e/ou âmbito de atividades a desenvolver no decorrer do ano escolar, importa considerar a seguinte previsão:
- A) N.º total de refeições estimadas por dia letivo: **2068** unidades;
- B) N.º total de refeições estimadas para setº a dezº de 2025: **119 315** unidades;
- C) N.º de refeições estimadas por ano letivo: **397 716** unidades.
- 4.4 O Município de Estarreja, não assume qualquer compromisso em assegurar que o número de refeições a servir corresponda aos valores indicados, cujos totais devem ser considerados como meros indicadores de previsão.
- 4.5 A entidade adjudicante reserva-se o direito de não adquirir as refeições nas quantidades estimadas, sem que, por esse facto, o adjudicatário tenha direito a qualquer indemnização.

5. REQUISITOS TÉCNICOS DA EMENTA E COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

- 5.1 O fornecimento das refeições terá de ser executado em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais e demais legislação em vigor.
- 5.2 A entidade adjudicatária é obrigada a assegurar o fornecimento das refeições confeccionadas em tempo útil e com a quantidade e qualidade exigida no presente Caderno de Encargos e demais legislação aplicável.
- 5.3 As refeições deverão ser confeccionadas com alimentos que constam do **Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados**, em perfeito estado sanitário, de boa qualidade, segundo o previsto no *Codex Alimentarius* e no Regulamento CE n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios, bem como o Regulamento CE n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- 5.4 As captações para cada umas das faixas etárias (jardim de infância, 1.º Ciclo, 2/3º Ciclos do ensino básico e ensino secundário) deverão corresponder às definidas na Circular n.º

3097/DGE/2018 (bem como as que venham a suceder a este respeito) constantes no **Anexo C – Capitação de Alimentos**, utilizando corretamente as técnicas de confeção e segundo as fichas técnicas dos respetivos planos de ementas, a aprovar previamente pela entidade adjudicante.

5.5 Para efeito no disposto no número anterior, e na ausência de um **plano de ementas** rotativo, definido pela entidade adjudicante, o adjudicatário poderá elaborar uma proposta de plano de ementas mensal, o qual deverá ser remetido, via e-mail ao representante do município, para aprovação, **até ao dia 15 do mês anterior** a que se referem.

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

- a) O plano de ementas deverá ser elaborado tendo por base os princípios de uma alimentação saudável (completa, equilibrada e variada), bem como os princípios do padrão alimentar mediterrânico.
- b) Os géneros alimentícios que não constem no **Anexo B - Lista de Alimentos Autorizados**, elaborado em conformidade com a Circular 3097/2018, não podem ser utilizados na composição das refeições e, como tal, nos planos de ementas, salvo situações excecionais solicitadas ou autorizadas pela Câmara Municipal de Estarreja;
- c) O plano de ementas mensal deve incluir a designação/ especificação de todos os componentes da refeição, nomeadamente: Sopa, Prato Geral, Prato Vegetariano e Sobremesa. Os pratos (geral e vegetariano) deverão incluir a descrição da componente proteica e dos acompanhamentos de hortícolas e fornecedores de hidratos de carbono;
- d) A ementa vegetariana (prevista na Lei nº11/2017 de 17 de abril) deve ser entendida como uma refeição que não contém quaisquer ingredientes de origem animal, devendo resultar da adaptação do prato geral previsto para o dia, aproximando-se o mais possível do mesmo. O prato vegetariano terá de constar na ementa, mesmo que esta opção não seja diariamente solicitada em todos os refeitórios escolares;
- e) Deverão ser consideradas as principais festividades na elaboração do plano de ementas mensal, em particular aquelas que se encontram definidas no **Anexo D – Datas Festivas**;
- f) Assegurar que a elaboração do plano de ementas mensal obedece às indicações relativas à confeção/apresentação e frequência, mencionados no **Anexo E - Componentes da Ementa**, o qual inclui critérios a considerar na ementa geral e na ementa vegetariana;
- g) O plano de ementas deve apresentar, a **designação clara de todas as refeições** de modo a perceber-se exatamente a constituição da refeição a ser servida. Devem ser evitadas fórmulas do tipo “arroz alegre” ou “pescada primavera”. Estas designações poderão ser utilizadas para descrever a ementa, desde que se encontrem descritos à frente ou entre parênteses, todos os tipos de alimentos que fazem parte da composição da refeição, assim como o método de confeção. Deverá ainda constar na ementa o tipo de fruta a ser servida, evitando apenas a designação de “fruta da época”;
- h) É obrigatória a indicação, na legenda/rodapé de cada ementa semanal, dos alergénios que possam estar presentes nos componentes que fazem parte da ementa;
- i) No rodapé de cada ementa semanal deverá ainda constar a seguinte informação: *“Diariamente é disponibilizado, a cada aluno/a, um pão de mistura e água.”*;

- j) A ementa deverá ser afixada semanalmente em todos os estabelecimentos de ensino constantes no **Anexo A - Identificação dos Refeitórios Escolares**, preferencialmente na entrada do refeitório ou próximo à linha de self, de forma a que se encontre visível a toda a comunidade escolar. A entidade adjudicatária é responsável pela afixação da ementa no espaço do refeitório.
- 5.7 É obrigatório que o adjudicatário assegure a existência, em cada unidade de confeção, de **fichas técnicas** de todas as refeições que constam no plano de ementas (nomeadamente sopas, pratos e sobremesas, sempre que produzidas na unidade), sendo obrigatório o seu cumprimento. As fichas técnicas devem estar, obrigatoriamente, disponíveis para consulta, e incluirão a seguinte informação:
- Denominação do prato;
 - Lista de ingredientes e respetivas capitações por faixa etária;
 - Métodos de confeção;
 - Descrição do modo de preparação e confeção;
 - Alergénios;
 - Informação nutricional por 100g e por capitação que especifique, no mínimo, o valor energético, os macronutrientes (gordura total, proteína e hidratos de carbono) e sal.
- 5.8 Não se admite a possibilidade de se esgotar a ementa do dia. Se esta situação acontecer e for devida a falhas cometidas pelo adjudicatário deve ser justificada. Neste caso, o adjudicatário deverá alertar o responsável da Câmara Municipal e poderá substituí-la por outra, desde que respeite os requisitos deste Caderno de Encargos e não prejudique o normal funcionamento do refeitório.
- 5.9 A **composição da refeição** do almoço, incluirá obrigatoriamente: Sopa + Prato + Sobremesa + Pão + Água, e deverão ser atendidos os princípios de uma alimentação saudável, assim como a informação descrita nos pontos seguintes.
- 5.9.1 Uma **Sopa** – para a qual devem ser tidas em conta os seguintes critérios:
- Conter no mínimo três qualidades de hortícolas frescos, prevendo, pelo menos uma vez por semana, leguminosas (na base ou inteiras na sopa). No dia em que a sopa incluir leguminosas o prato geral não deverá ter;
 - A base da sopa deverá ser constituída por hortícolas e batata em natureza (não devendo esta estar incluída no grupo dos hortícolas) ou leguminosas (sendo que se forem utilizadas leguminosas a quantidade de batata deverá ser reduzida);
 - A frequência de sopa passada/triturada (tipo cremes ou aveludados) deve ser limitada a duas vezes por semana;
 - A sopa de hortícolas poderá ser substituída por sopa de peixe ou canja ao máximo de 1 vez por mês cada uma, não devendo, nesse dia ser fornecida sobremesa doce. No caso de ser fornecida sopa que contenha carne/peixe, deverá estar igualmente disponível sopa de hortícolas;
 - Utilizar exclusivamente azeite como gordura de adição, adicionado em cru no final da confeção.
- 5.9.2 Um **prato** – devendo, na sua elaboração, ser considerados os seguintes aspetos:

- a) O “prato geral” deve ser constituído por carne ou peixe, em dias alternados (de modo a que existam semanas que iniciem com prato de carne alternadas com semanas que iniciem com prato de peixe). Em alternativa e numa frequência mínima de 2 vezes por mês, deverão ainda ser disponibilizados pratos com ovo e/ou pratos vegan (com leguminosas como fonte proteica principal), preferencialmente, em substituição da carne;
- b) O “prato geral” deverá fornecer, semanalmente, com maior frequência, carne de aves e de criação em relação a carnes vermelhas, devendo a carne de aves estar presente no mínimo 1 vez/semana;
- c) No prato (geral/ vegetariano) não deverá haver repetição do mesmo tipo de componente proteica na mesma semana; O mesmo prato não deverá ser repetido mais de uma vez por mês,
- d) O pescado deverá conciliar as questões ambientais, (seleccionando espécies que não estejam em risco), privilegiando a oferta das espécies de pescado sustentável previstas na Circular 3097/DGE/2018 e as características nutricionais, devendo estar incluído na ementa peixe gordo 1 vez por semana;
- e) A componente proteica do “prato vegetariano” deve incluir leguminosas como principal constituinte, alternando diariamente o tipo de leguminosa. Poderão ainda ser incluídos num máximo, 1 vez por semana, outros géneros alimentícios à base de soja, tofu, seitan, “charcutaria/salsicharia de origem vegetal” etc., desde que não contenham quaisquer ingredientes de origem animal. A oferta destes produtos deverá ser ocasional, preferindo sempre produtos vegetais não processados;
- f) Os alimentos fornecidos a crianças a frequentar a educação pré-escolar devem apresentar-se prontos a consumir, isto é totalmente isentos de espinhas ou ossos, peles ou gorduras visíveis e em pequenas dimensões.
- g) Para alunos a partir do 1º ciclo, os pratos de carne ou peixe fracionados (picado, lascado ou cortado em pequenas porções) não deverão ultrapassar a frequência máxima de duas vezes por semana. Assim, a frequência mínima de carne ou peixe não fracionado (ex. peixe servido à posta ou carne servida com osso) deverão ser fornecidos, no mínimo, uma vez por semana cada, conforme **Anexo E - Componentes da Ementa**;
- h) Sem prejuízo da alínea anterior, o adjudicatário deve optar pela variedade de pescado sem espinhas e/ou pelas suas variantes mais limpas, designadamente filete, lombo e posta (alternado a sua oferta no plano de ementas). O mesmo se aplica aos pratos de carne, devendo alternar, o melhor possível, entre bifes, coxas, lombos, etc.);
- i) Apresentar, alternadamente, um dos acompanhamentos básicos como arroz, batata ou massa, variando o método de confeção e incluindo leguminosas pelo menos uma vez por semana, surgindo como complemento ou em substituição destes acompanhamentos;
- j) Caso não seja adicionado qualquer acompanhamento de origem animal à guarnição (arroz, massa ou batata) do prato geral (ex. chouriço), esta deve ser comum aos dois tipos de prato;

- k) Todos os dias deverão estar presentes hortícolas no prato, variando diariamente entre hortícolas crus (no mínimo 3 variedades) ou confeccionados, por forma a promover a oferta equitativa de hortícolas crus e confeccionados.
 - l) Não podem ser contabilizados produtos hortícolas utilizados para a preparação de pratos, como cebola ou alho para refogados, cebola para tempero de saladas ou “macedónia”, cenoura, pimento ou tomate para “colorir” o arroz;
 - m) Os hortícolas a disponibilizar no prato principal deverão respeitar a época do ano em que são obtidos, cumprindo a tabela da sazonalidade da Fruta e dos produtos Hortícolas - Manual de Alimentação Inteligente, Direção Geral de Saúde em referência entre as páginas 27 e 29;
 - n) Deverá ser evitado repetir produtos hortícolas no prato (e na sopa) no próprio dia e em dias consecutivos. Não deve ser servida alface mais do que três vezes por semana, de modo a assegurar a variedade dos produtos hortícolas servidos;
 - o) Os temperos permitidos a disponibilizar para saladas ou hortícolas confeccionados são: azeite extra virgem, vinagre, vinagre balsâmico e orégãos. Não poderá ser disponibilizado sal de mesa.
- 5.9.3 A **Sobremesa** - deve ser sempre constituída por fruta crua (no mínimo 2 variedades diferentes por dia), privilegiando a sazonalidade (conforme mencionado na alínea l) do ponto anterior). A sobremesa deve obedecer aos seguintes aspetos:
- a) A fruta distribuída em natureza deve ser sempre desinfetada, ficando o adjudicatário responsável pelo fornecimento dos produtos adequados para tal;
 - b) Poderá ser, pontualmente, fornecida salada de fruta em vez de fruta, desde que preparada exclusivamente com fruta fresca e sumo de fruta natural, não podendo ser adicionado açúcar. Não é permitido fornecer fruta em calda ou adicionada de açúcar, mel ou compotas;
 - c) A fruta cozida/assada, pode fazer parte da opção de sobremesa até uma vez por semana, a qual não deverá incluir açúcar ou geleia na sua confeção;
 - d) Poderá ser fornecido, simultaneamente com o mínimo de duas variedades de fruta, até uma vez por semana uma sobremesa doce (em dias que não coincidentes com oferta de fruta confeccionada e em dias que sejam incluídos fritos na refeição). São permitidas as seguintes sobremesas doces: gelatina de origem vegetal, pudim, leite-creme, gelado de leite e aletria. Em dias festivos poderão ser fornecidas outras sobremesas, mediante autorização prévia da entidade adjudicante;
 - e) A oferta de iogurte sólido, meio gordo, de aromas ou pedaços de peso líquido 125 g deverá ter um valor energético máximo de 100 kcal por 100g. A oferta de iogurte não se repetirá mais de uma vez por mês e não deverá coincidir com dias em que o prato principal inclua leguminosas;
 - f) A fruta em natureza deverá estar disponível no refeitório em local visível e de fácil acesso aos alunos, podendo este levar/guardar para consumo posterior. No caso de crianças do ensino pré-escolar e 1.º CEB que não solicitem fruta no momento da refeição, esta deverá ser fornecida às crianças para que estas guardem na mochila ou consumam numa das refeições intercalares;

- g) Não é permitido o uso de sobremesas instantâneas sem autorização prévia do município de Estarreja, exceto gelatina, sendo que esta será exclusivamente de origem vegetal.
- 5.9.4 Um **pão** de “mistura de cereais”: embalado e de acordo com a composição descrita no o **Anexo B - Lista dos Alimentos Autorizados**, sendo que o seu fornecimento deverá ser em conformidade com os seguintes critérios:
 - a) O adjudicatário fica obrigado a disponibilizar, no mínimo, o número de pães correspondente ao número de refeições encomendadas por dia.
 - b) O pão deverá estar disponível no refeitório, em local visível e de fácil acesso ao aluno, podendo este levar/guardar o pão para consumo noutro momento. No caso de crianças da educação pré-escolar e do 1.º CEB que não solicitem pão no momento da refeição, este poderá ser disponibilizado noutro momento do dia, a profissionais que atuam nas escolas, por forma a que façam chegar o pão às crianças, para que estas guardem na mochila ou consumam numa das refeições intercalares.
- 5.9.5 **Água:** é a única bebida permitida, servida em recipientes adequados e sempre fechados, devendo estar em local visível e permanentemente disponível. Dada a elevada quantidade a distribuir diariamente nos refeitórios públicos municipais, não se recomenda a disponibilização de garrafas de água individuais, salvo se solicitado pelo município.
- 5.10 Em relação aos **métodos culinários** permitidos deverão ser contemplados todos os tipos de confeção, tais como: cozidos, grelhados, caldeiradas, assados, fritos, estufados em cru, etc., alternando diariamente. Deverão ser ainda considerados os seguintes aspetos:
 - 5.10.1 No caso de fritos ou salteados, só deverão estar presentes no máximo uma vez em cada 2 semanas, devendo ser reservados para peixe, batata e legumes, podendo apenas um dos componentes da refeição ser frito. Não é permitido fornecer canja/sopa de peixe ou uma sobremesa doce no dia em que a ementa incluir fritos.
 - 5.10.2 As gorduras a utilizar deverão ser óleo de girassol ou amendoim para a fritura e azeite virgem para restantes métodos culinários. Para tempero deverá ser disponibilizado azeite virgem extra.
 - 5.10.3 Devem ser utilizadas ervas aromáticas e especiarias, diminuído de um modo geral, o teor de sal na confeção.
 - 5.10.4 Devem ser retiradas todas as gorduras e peles visíveis na carne antes de cozinhar.
 - 5.10.5 É obrigatória a utilização do ovo líquido pasteurizado e do ovo cozido conservado, não sendo, por isso, permitida a permanência de ovos “em natureza” nas unidades de confeção.
- 5.11 Na confeção de refeições é interdita a utilização de:
 - a) Vinho ou outras bebidas alcoólicas na preparação e tempero de refeições;
 - b) Caldos concentrados, assim como molhos comerciais (como maionese, *ketchup* e mostarda);
 - c) Fruta em calda ou cristalizada;
 - d) Produtos com OGM (Organismos Geneticamente Modificados) na sua composição;

- e) Vísceras em qualquer confeção, estando apenas autorizado o uso de produtos de charcutaria e salsicharia num máximo de 2 vezes por mês;
 - f) Produtos pré-preparados, tais como lasanhas, croquetes, pizzas, entre outros. Quaisquer outros, devem ser previamente submetidos a autorização por parte do Município;
 - g) Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.
- 5.12 Sem prejuízo do atrás clausulado, a entidade adjudicante reserva o direito de solicitar, para visitas de estudo ou outras atividades, a substituição da refeição escolar (composta por sopa + prato + sobremesa + pão + água) por uma **refeição volante**, que melhor se adequa a cada caso. Estas refeições devem ser embaladas, individualmente, em material reciclável e biodegradável e acomodados em caixas térmicas, cedidas pelo adjudicatário durante esse dia. A refeição volante deverá ser constituída por:
- 1 Garrafa de água potável (de 0,33L ou 0,5L);
 - Sandes (50g para pré-escolar e 1.º CEB e 100g para restantes ciclos): de pão de “mistura de cereais”, podendo as mesmas variar entre panado/bife de frango, atum com ovo cozido, febra grelhada ou omelete de queijo, sempre com adição de alface, tomate, cenoura ralada, couve roxa, etc. (mínimo de 2 componentes hortícolas). Se solicitado/aplicável, deverá ser assegurada uma alternativa vegetariana (ex.: Quiche de tofu e legumes; Sandes com pasta de Grão-de-bico e salada; Hambúrguer de feijão/grão; Sandes de seitan grelhado fatiado, etc.). Para alunos com prescrições alimentares específicas, deverá ser assegurada alternativa que melhor se adequa às suas necessidades.
 - porção de fruta de fácil transporte/consumo (ex.: banana, maçã, pera).
- 5.13 O prestador deverá assegurar as refeições consideradas como “**Dieta específica/ restrição alimentar**”, apresentadas na plataforma de gestão de refeições indicada pelo município e sempre que:
- a) Haja atestado médico/prescrição/recomendação médica ou de nutricionista que comprove a existência de patologia que exija/recomende uma alimentação específica e/ou restrição alimentar (ex.: situações de alergia, intolerância alimentar, etc.);
 - b) Haja declaração, assinada pelo Encarregado de Educação, que fundamente o pedido de dieta específica/restricção alimentar, tendo por base motivos religiosos;
 - c) A coordenação do estabelecimento de ensino solicite, excecionalmente, uma refeição de fácil digestão ou hipolipídica para alunos que apresentem sintomas de indisposição relacionados com o sistema digestivo (ex. diarreia, vômitos, etc.).
- 5.14 Para cumprimento do disposto no Regulamento 852/2004, de 29 de abril e do *Codex Alimentarius*, é obrigatória a implementação do sistema HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*).

6. EXECUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ESCOLARES

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

- 6.2 É da inteira responsabilidade do adjudicatário a escolha dos fornecedores dos géneros alimentícios a utilizar nas refeições, sendo essencial assegurar que estes cumprem os critérios de qualidade e quantidade previstas na Circular 3097/DGE/2018 (ou noutras que venham a suceder).
- 6.3 O adjudicatário é responsável pelas etapas de receção, armazenamento e conservação de géneros alimentícios, devendo cumprir, escrupulosamente, todas as medidas inerentes à qualidade, segurança e higiene dos produtos.
- 6.4 O **abastecimento das cantinas** deverá ser assegurado de forma regular, com produtos frescos, variados e de qualidade, em função do número de refeições que regularmente são servidas. O referido abastecimento **não poderá ser efetuado** no período entre as **11h30** e as **14h00**.
- 6.5 Deverão ser retiradas todas as caixas e embalagens possíveis na entrada do refeitório, antes do armazenamento dos produtos, mantendo a respetiva rotulagem. Além da inspeção da qualidade, quantidade e condições de conservação dos produtos rececionados, o adjudicatário garantirá uma correta rotação dos produtos (FIFO/FEFO).
- 6.6 Os equipamentos de frio colocados à disposição do adjudicatário destinam-se à conservação dos géneros alimentícios, não sendo permitido realizar a congelação de produtos.
- 6.7 No **manuseamento dos alimentos** (desde o momento da receção da matéria-prima até à finalização da distribuição de refeições) deve o adjudicatário cumprir todas as regras de higiene presentes na legislação em vigor, assim como todas as regras de boas práticas de segurança alimentar.
- 6.8 Toda a **gestão do serviço de refeições** (requisições, assiduidades, etc.) será efetuada através da Plataforma *online* de Gestão de refeições sendo esta da responsabilidade do Município, tendo em consideração os seguintes aspetos:
- a) O Município e cada um dos estabelecimentos de ensino são responsáveis pelo registo na plataforma da informação relativa a cada escola, com a identificação do número de refeições requisitadas e dos alunos que almoçam, bem como do controlo de pagamento das refeições.
 - b) As quantidades a fornecer são estimadas com base no número de refeições requisitadas até às 9h30 do próprio dia servindo de cálculo para a entidade adjudicatária, que após esse horário deverá consultar a plataforma para ver o n.º de refeições marcadas, comprometendo-se a confeccionar as mesmas.
 - c) No caso de eventuais alterações ao número de refeições diárias necessárias, ou eventuais falhas dos meios informáticos ou da própria plataforma de gestão das refeições, estas deverão ser comunicadas pela escola até às 09h30 do próprio dia à entidade adjudicatária, não devendo ir além dessa hora, a fim de não afetar o funcionamento do refeitório.
 - d) Se a criança/aluno, adulto, etc. comparecer no refeitório sem requisição de refeição e sem aviso prévio até às 9h30 do próprio dia, deverá o/a representante do município na escola averiguar, junto da equipa de cozinha, a viabilidade de fornecer a mesma (marcando a assiduidade posteriormente na plataforma). Poderá, contudo, ter de aguardar no final da fila pelo almoço, estando sujeito a outra ementa, no caso de se esgotar a ementa do dia. O responsável do município e o responsável da entidade fornecedora de refeições regista as ocorrências de almoços servidos sem requisição num modelo para efeito, que integra o **Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições**, a validar e assinar por ambas as partes no final de cada mês.

- 6.9 O número de refeições a faturar corresponderá, salvo situações deviamente justificadas, ao número de refeições requisitadas na plataforma SIGA, até às 9h30, acrescendo o eventual n.º de assiduidades sem requisição registadas na plataforma, no final de cada serviço diário, número esse que deverá corresponder aquele que constará dos mapas referentes ao **Anexo G - Mapa de Controlo Diário das Refeições** do presente Caderno de Encargos. Estes mapas são preenchidos por cada refeitório e entregues mensalmente pela entidade adjudicatária aos serviços educativos do Município de Estarreja, servindo para conferir a faturação apresentada pela firma.
- 6.10 Os **horários de fornecimento** de refeições são definidos em função do funcionamento de cada estabelecimento de ensino, considerando as refeições servidas localmente e as refeições transportadas, prevendo-se que abranja os seguintes horários:
- a) Refeições confeccionadas e servidas no local: todos os dias úteis entre as 11h30 e as 14h00.
 - b) Refeições transportadas para unidades sem confeção local: todos os dias úteis, entregues até às 11h40.
- 6.11 O adjudicatário obriga-se a respeitar e cumprir com o itinerário e o horário da distribuição de refeições escolares previsto no presente CE e/ou definido e comunicado pelo município de Estarreja.
- 6.12 O serviço de **transporte de refeições** será da total responsabilidade da entidade adjudicatária, pelo que nos refeitórios com refeições transportadas indicados no **Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares**, o adjudicatário obriga-se a confeccionar as refeições noutros refeitórios (com cozinha para confeção) e a realizar o seu transporte para as escolas sem cozinha, em segurança, com o devido acondicionamento e com a capacidade e qualidade técnica necessária.
- 6.12.1 O prestador garantirá, necessariamente, que o transporte se realize em veículos e equipamentos adequados, devendo obedecer ao disposto no Capítulo IV, do Regulamento (CE) 852/2004 de 29 de abril, relativo à Higiene dos Géneros Alimentícios nomeadamente:
- a) Ser efetuado em veículos destinados exclusivamente a esse fim, de forma a garantir a salubridade dos produtos a transportar;
 - b) Os veículos a que se refere o número anterior terão de ser possuidores de meios de controlo e de registo de temperaturas, os quais deverão estar arquivados em pasta própria no refeitório escolar sob responsabilidade da empresa adjudicatária e disponíveis para consulta;
 - c) O transporte dos alimentos deverá ser efetuado em recipientes de fácil higienização e que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas ao fornecimento proposto ($\geq 65^{\circ}\text{C}$ no caso dos alimentos quentes e entre 0°C e 4°C no caso de saladas, sobremesas frias ou iogurtes) e ao tempo necessário para a entrega do serviço, designadamente através de malas isotérmicas;
 - d) No transporte de alimentos deverão ser utilizados equipamentos de segurança para evitar o derramamento de alimentos.
- 6.12.2 Será, igualmente, da responsabilidade do prestador, assegurar o fornecimento e encargos resultantes da abertura de novos refeitórios e para os quais se verifique a necessidade de transporte de refeições.

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

6.13.1 Sendo o refeitório um espaço inserido em contexto educativo, a função pedagógica da alimentação deverá estar sempre presente e por isso é obrigatório servir todos os componentes da refeição (sopa, prato principal com componente proteica, guarnição e acompanhamento de hortícolas, sobremesa, pão e água) a todas as crianças e alunos, mesmo que manifestem desagrado em relação a alguns dos seus constituintes, salvo nas situações previstas no ponto 5.13 da Parte II do presente CE. A apresentação da refeição deverá ser apelativa.

6.13.2 No processo de empratamento das refeições devem ser escrupulosamente cumpridas as capitações definidas no **Anexo C - Capitações de alimentos**, as quais se traduzem nas seguintes quantidades a empratar:

a) SOPA

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

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

b) PRATO

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

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

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

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

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

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

c) **SOBREMSA**

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

a) Aplicável apenas para ementa geral.

- 6.14 É obrigatório o fornecimento, por parte do adjudicatário, de toalhetes de papel preferencialmente reciclado, para os tabuleiros do almoço, bem como guardanapos de papel, preferencialmente reciclado (folha dupla, dimensão 33 x 33cm), havendo igualmente a recomendação do adjudicatário proceder diariamente ao empacotamento de talheres ou garantir a sua disponibilização em dispositivo próprio, protegido de contaminação e devidamente higienizado.
- 6.15 O adjudicatário deve garantir o **acompanhamento das refeições** servidas em todos os estabelecimentos de ensino, desempenhando as seguintes tarefas:
- 6.15.1 Apoiar as crianças no momento da refeição, em particular as que frequentam o ensino pré-escolar e 1.º CEB e auxiliar na vigilância dos alunos no espaço do refeitório.
- 6.15.2 Distribuir o serviço de refeitório, de modo a apoiar o processo de recolha de loiça e tabuleiros durante e no final da distribuição da refeição, garantindo a correta higienização de todo o espaço.

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

- 7.1 É vedado ao adjudicatário confeccionar qualquer tipo de refeições para serem fornecidas fora do refeitório (nomeadamente ao bufete da escola), salvo com autorização do Município.
- 7.2 É igualmente vedado ao prestador de serviço, a introdução de refeições feitas externamente cuja confeção não seja da responsabilidade da empresa.
- 7.3 Restos ou sobras de quaisquer refeições não podem ser utilizados na confeção de outras refeições, tendo de ser obrigatoriamente destruídos.

8. GESTÃO DE RESÍDUOS

- 8.1 O adjudicatário deve proceder à separação de resíduos para reciclagem, nomeadamente plástico, vidro e papel/cartão, efetuando a recolha seletiva para recipientes e locais apropriados no refeitório, a indicar pelo Município de Estarreja ou pelo estabelecimento de ensino onde o serviço está a ser prestado.
- 8.2 O transporte de lixo, da cozinha e instalações inerentes, para a zona de recolha pública de resíduos é da responsabilidade do pessoal do adjudicatário e os mesmos deverão ser, diariamente, levados até ao ecoponto mais próximo do estabelecimento de ensino.
- 8.3 O adjudicatário deve assegurar que o lixo produzido na cozinha e áreas afins fica devidamente acondicionado, sendo da responsabilidade do adjudicatário a limpeza de qualquer falha resultante deste acondicionamento.

9. OPERAÇÕES DE MONITORIZAÇÃO, VERIFICAÇÃO E CONTROLO

- 9.1 A **monitorização** diária do serviço de refeições escolares, será realizada através do registo do **Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, a preencher diariamente por responsáveis designados pelo Município de Estarreja em cada um dos estabelecimentos de ensino. Este registo tem por objetivo comprovar a conformidade:
 - a) Do cumprimento do plano de ementas previsto;
 - b) Da qualidade das refeições fornecidas com as especificações legal e contratualmente fixadas (incluindo a apresentação da refeição, parâmetros organoléticos, temperatura da refeição e aceitação);
 - c) Da distribuição/disponibilização/ empratamento de todos os componentes da refeição nas respetivas quantidades, de acordo com a faixa etária, conforme fixadas no **Anexo C – Capitações dos Alimentos**;
 - d) Da correta recolha, identificação e armazenamento de amostras testemunha das refeições servidas, de acordo com o definido no Caderno de Encargos;
 - e) Do funcionamento do serviço, no que diz respeito às condições de higiene das instalações, equipamentos e utensílios, fardamento, postura e boas práticas de higiene dos colaboradores do refeitório, número adequado de recursos humanos ao serviço, bem como a eficiência e cumprimento do horário de fornecimento das refeições.

- 9.2 Sempre que se verifiquem situações violadoras do Caderno de Encargos, o estabelecimento de ensino deverá reportar à Câmara Municipal de Estarreja o **Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório**, com a máxima urgência, reportando a situação sucedida.
- 9.3 As **operações de verificação** sanitária qualitativa e quantitativa incidem sobre as condições de higiene e segurança alimentar das instalações, equipamentos e utensílios, bem como sobre os géneros a incorporar nas refeições, qualidade e quantidade dos pratos confeccionados e nas boas práticas, fardamento e postura dos colaboradores da entidade adjudicatária.
- 9.4 A verificação poderá ser exercida pela escola, por visitas periódicas/aleatórias **efetuadas por representantes do Município** ou, caso se justifique, pelos competentes organismos oficiais.
- 9.5 O prestador garantirá a existência, em cada um dos refeitórios escolares, de **kit de visitante** (protetores de sapatos, bata e touca descartável), com um mínimo de três (3).
- 9.6 O adjudicatário obriga-se a **facultar a visita das instalações**, o exame dos produtos em fase de armazenagem, preparação e confeção bem como a documentação referente aos mesmos (faturas/guias de remessa devidamente arquivadas na unidade e rótulos dos produtos confeccionados, os quais devem ser guardados por um período correspondente a uma semana), quer aos representantes da escola quer aos técnicos da Câmara Municipal de Estarreja, sem esquecer os serviços e organismos com competência específica.
- 9.7 O exercício ao direito de visita não iliba o prestador da responsabilidade pelo atempado fornecimento das refeições.
- 9.8 A ausência do representante da firma não obsta a que se proceda às operações de verificação constantes nas cláusulas técnicas deste Caderno de Encargos.
- 9.9 Os serviços devem ser prestados em conformidade com as certificações no âmbito dos Sistemas de Segurança Alimentar ISO 22000 ou equivalente e de Gestão de Qualidade ISO 9001 ou equivalente. Neste âmbito, o adjudicatário deverá deter, no mínimo, uma das seguintes certificações:
- a) NP EN ISO 9001:2015 Sistema de Gestão da Qualidade;
 - b) NP EN ISO 14001:2015 Sistema de Gestão Ambiental;
 - c) NP EN ISO 22000:2018 Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.
- 9.10 O adjudicatário obriga-se a facultar o cronograma da implementação da certificação do sistema HACCP, nos termos da proposta apresentada no âmbito do presente concurso, assim como toda a documentação referente ao processo de certificação.
- 9.11 O adjudicatário obriga-se a facultar a consulta de toda a **documentação envolvida no plano HACCP** implementado (ex. rastreabilidade dos géneros alimentícios incorporados nas refeições (e respetivas quantidades), registos de temperatura das refeições e equipamentos e registo relativo à execução do plano de higiene de cada unidade), aos representantes da entidade adjudicante ou a outro organismo com competências específicas com a devida autorização da entidade adjudicante. A referida documentação deve estar devidamente arquivada/afixada no refeitório, em local apropriado, permitindo o fácil acesso para preenchimento e/ou consulta, sempre que necessário ou solicitado por parte da entidade adjudicante.
- 9.12 Os **géneros alimentícios** incorporados que **não satisfaçam as necessárias condições sanitárias e qualitativas** serão rejeitados e considerados como não fornecidos e não

poderão entrar na confeção de outras refeições, devendo o fornecedor remover e substituir, de imediato e por sua conta, as matérias-primas rejeitadas.

- 9.13 A fim de apreciarem/avaliarem a qualidade da refeição servida, os auditores por parte do município ou auditores externos poderão provar ou almoçar gratuitamente nos refeitórios escolares.
- 9.14 O adjudicatário obriga-se a recolher diariamente, e em todos os refeitórios, 1 amostra testemunha de cada um do (s) prato(s) confeccionados (prato geral e vegetariano, se aplicável e sopa (se esta incluir carne ou peixe) a cada 2h de exposição da refeição na linha de self. A recolha de amostras deve obedecer aos seguintes requisitos:
- a) As amostras devem ser recolhidas com recurso a utensílios próprios (pinças, colheres, etc.) de forma a garantir que as mãos do colaborador não entram em contacto direto com os alimentos;
 - b) As amostras devem ser recolhidas para sacos próprios esterilizados e descartáveis, o mais próximo possível do fim da distribuição/empratamento da refeição;
 - c) A recolha deve ser feita a partir dos tabuleiros colocados na linha de self e não retiradas diretamente dos recipientes onde foram confeccionados os alimentos;
 - d) Devem ser recolhidos todos os componentes que fazem parte do(s) prato(s) disponíveis na linha de empratamento (mínimo 150g do prato completo);
 - e) As amostras recolhidas deverão estar identificadas (indicando descrição da refeição, a data, a hora e o nome do/a colaborador/a que efetuou a recolha), sendo que uma delas será armazenada em refrigeração (0 e 4°C) por um período de 72 horas e a outra será armazenada em frio negativo por um período de 7 dias.
- 9.15 Em caso de **indícios de mal-estar/ intoxicação alimentar** eventualmente associados à ingestão de alimentos no refeitório, o adjudicatário deverá assegurar a não remoção das amostras testemunho colhidas no respetivo dia e local de confeção das refeições e providenciar a realização de análises, ensaios e provas laboratoriais necessárias ao esclarecimento da situação, assumindo todos os encargos daí decorrentes, desde que a causa da doença seja devida a falhas cometidas pelo adjudicatário.
- 9.16 É da responsabilidade do adjudicatário a qualidade e condições higio-sanitárias do fornecimento de refeições, correndo por sua conta a reparação dos danos e prejuízos nos casos de intoxicação e/ou infeção alimentar, cuja origem/causa da doença seja devida a falhas cometidas pelo adjudicatário.
- 9.17 Os representantes do Município poderão, a qualquer momento e sempre que o entenderem, tomar amostras de refeição e solicitar a realização de **análises**, ensaios e provas **microbiológicas** em laboratórios oficiais e/ou aceder aos respetivos resultados e comprovativos, por forma a promover as diligências necessárias para verificar os requisitos exigidos. Neste âmbito, deverão ainda ser considerados os pontos seguintes:
- 9.17.1 As análises microbiológicas deverão ser realizadas, pelo adjudicatário, pelo menos 5 vezes num ano letivo, em todos os refeitórios, de acordo com a periodicidade descrita no Anexo do Despacho nº 10919-2017 que refere o “*Plano Integrado de Controlo da Qualidade e Quantidade das Refeições Servidas nos Estabelecimentos de Educação e Ensino Públicos*”, conforme se apresenta:

	1. ^a Recolha	2. ^a Recolha	3. ^a Recolha	4. ^a Recolha	5. ^a Recolha
Prato que está a ser servido	x		x		x
Salada Exposta		x		x	
Garfo/Faca/Colher	x				
Taça sopa/prato de conduto/taça sobremesa		x			
Copo/Prato sobremesa ou salada/tabuleiro			x		
Tábua de corte de carnes/peixe/legumes				x	
Facas de Preparação					x
Mão de um funcionário a servir os utentes ou a manusear alimentos já preparados ou confeccionados – variar o mais possível as pessoas em que é realizada a recolha	x	x	x	x	x

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

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

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

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

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

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTO E MATERIAL

10.1 São colocadas à disposição do adjudicatário, as instalações, o equipamento (fixo e móvel), palamenta e outros materiais necessários à realização do objeto do contrato.

10.2 Consideram-se instalações do refeitório os sanitários do pessoal, as zonas de armazenamento /despesas, a cozinha, a sala de refeições, a copa suja, os corredores e todos os anexos, sendo o adjudicatário responsável pela sua adequada higienização e manutenção.

10.3 O concorrente poderá, antes de apresentar a sua proposta, tomar conhecimento direto das instalações do equipamento e material de cada refeitório, sob pena de não serem aceites eventuais reclamações de deficiências ou dificuldades de execução.

- 10.4 O adjudicatário fica responsável pela correta utilização de todo o material, equipamento e instalações cedidas, correndo por sua conta as perdas e danos verificados por dolo ou negligência do seu pessoal. São da sua responsabilidade os custos inerentes à utilização negligente de todo o equipamento posto à sua disposição, incluindo os danos a terceiros.
- 10.5 No início da prestação do serviço deverá o adjudicatário receber inventário do equipamento, com indicação do seu estado de conservação e funcionamento. O **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel** – pode servir de guião. No final de cada período letivo, deverá a escola, em articulação com o adjudicatário, proceder à realização de inventários que permitam avaliar o estado de conservação dos equipamentos em comparação com o seu estado no início da prestação do serviço.
- 10.6 No prazo de 15 dias a contar do início da prestação do fornecimento de refeições, o adjudicatário obriga-se a apresentar ao Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente, conforme modelo do **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel** deste Caderno de Encargos, devendo o prestador, anotar qualquer ressalva ou observação que julgue conveniente, enviando os mesmos para a entidade adjudicante.
- 10.7 No prazo de 5 dias úteis contados a partir do final do contrato, o adjudicatário deverá obrigatoriamente entregar ao Município de Estarreja um inventário dos equipamentos e materiais conforme modelo do **Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel**, indicando o seu estado de conservação e funcionamento, bem como da palamenta existente conforme modelo do anexo referido no ponto anterior.
- 10.8 Em qualquer momento e, sempre que se justifique no entender da entidade adjudicante, esta poderá solicitar ao adjudicatário a realização de um inventário intermédio.
- 10.9 As reparações dos equipamentos existentes que surgirem ao longo do período de vigência do contrato, são da inteira responsabilidade do adjudicatário, devendo ser realizadas por entidades certificadas. Os prejuízos decorrentes de avarias dos equipamentos ou de ausência de eletricidade são da responsabilidade do adjudicatário.
- 10.10 Em caso de avaria e confirmando-se a impossibilidade de funcionamento dos equipamentos disponibilizados pelo Município de Estarreja, a sua substituição é da competência exclusiva da entidade adjudicatária.
- 10.11 Cada estabelecimento de ensino encontra-se apetrechado com pratos/tigelas de sopa, pratos rasos e de sobremesa, copos, garfos, facas e colheres em louça ou inox, que deverão ser substituídos pelo adjudicatário, sempre que se verificarem perdas/extravios, quebras ou se considerar não estarem nas melhores condições para serem utilizados. A palamenta existente no início do ano escolar (acrescida da que venha a ser disponibilizada pelo município) terá de ser a existente no final do mesmo, sendo feitos os devidos ajustes ao longo do ano letivo, devendo o prestador manter atualizado o seu inventário em cada escola.
- 10.12 A aquisição de palamenta e equipamentos para suprimir novas necessidades face a aumentos do n.º de refeições são da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 10.13 A substituição do equipamento em fim de vida e com longos anos de utilização será da responsabilidade da Câmara Municipal de Estarreja, no entanto, quando se tratar de equipamentos ou palamenta essenciais ao funcionamento do serviço de refeições (ex.: trituradores de alimentos, equipamentos de frio, etc.), o adjudicatário garantirá, provisoriamente, a sua substituição até que se verifique a reposição pela entidade adjudicante.

- 10.14 Findo o contrato, as instalações, os equipamentos e os utensílios neles inventariados, serão restituídos ao Município de Estarreja em bom estado de conservação, funcionamento e higiene, ressaltando, evidentemente, o desgaste natural produzido pela sua utilização.
- 10.15 O adjudicatário é responsável pelas operações de limpeza e desinfecção das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, pelos encargos com os materiais e os produtos utilizados em todos os espaços a ele afetos, bem como pelos artigos de higiene utilizados pelo seu pessoal. O adjudicatário obriga-se a cumprir e implementar todos os procedimentos de higiene e desinfecção do refeitório, obedecendo ao plano de higienização previamente definido.
- 10.16 O adjudicatário deve zelar pela correta utilização dos materiais e produtos de limpeza (biodegradáveis), evitando o seu uso abusivo, excessivo ou a sua aplicação errada. Os produtos de limpeza a utilizar devem ser inócuos para a saúde e adequados às superfícies a que se destinam.
- 10.17 O adjudicatário, no âmbito da execução do contrato, assegurará, nos dias anteriores ao início do fornecimento de refeições, a limpeza profunda e a arrumação das instalações e do equipamento do refeitório, de forma a garantir, que o seu funcionamento arranque nas melhores condições, garantindo, igualmente, a respetiva limpeza e arrumação nos dois dias imediatos ao encerramento do refeitório, no fim do ano letivo.
- 10.18 As instalações, o equipamento e palamenta deverão apresentar-se sempre em boas condições de conservação, funcionamento e higiene, devendo o adjudicatário implementar um plano de higienização e garantir o seu cumprimento. As ações de higienização (diárias e periódicas) são objeto de registo.
- 10.19 Toda a loiça deverá ser lavada em máquina de lavar loiça para o efeito, incluído os tabuleiros, após cada utilização dos mesmos.
- 10.20 O pavimento, as mesas e cadeiras da sala de refeições deverão ser higienizadas após cada serviço diário ou após cada utilização, se necessário.
- 10.21 Todo equipamento e móveis em aço inoxidável deverão manter o seu aspeto inalterado, com manutenção e limpezas apropriadas. Neste tipo de equipamento é interdita a utilização de ácidos, materiais abrasivos ou corrosivos que alteram o seu aspeto inicial.
- 10.22 As campânulas, as tampas e filtros de exaustão que se obstruem de gordura deverão ser desmontadas, lavadas e escovadas pelo menos uma vez por mês, de modo a que a ventilação se faça adequadamente.
- 10.23 O adjudicatário é responsável pela reposição dos meios de lavagem e secagem higiénica das mãos na cozinha e instalações sanitárias do refeitório, se colocados os dispositivos ou, caso estes não estejam colocados, de arranjar uma alternativa satisfatória do ponto de vista higiénico.
- 10.24 O controlo de pragas, assim como a desinfestação das instalações, quando necessária, são da responsabilidade da entidade adjudicante.
- 10.25 Sem prejuízo do disposto no n.º anterior, na impossibilidade da desinfestação ser assegurada pelo município e sempre que devidamente justificado, as ações de desinfestação serão por conta do adjudicatário, só podendo as mesmas serem realizadas por empresas da especialidade.
- 10.26 Nos refeitórios que estão preparados para diferenciação do consumo exclusivo do gás, por parte da entidade fornecedora de refeições, os encargos com o gás são da responsabilidade do adjudicatário.

- 10.27 Sem prejuízo do ponto anterior, compete ao adjudicatário a manutenção e reparação de todo o equipamento elétrico e a gás colocado à disposição nos refeitórios. A respetiva reparação só poderá ser feita por pessoal credenciado no caso de equipamentos a gás.
- 10.28 Os encargos com meios informáticos, bem como telefones e outros serviços de tecnologia, informação e comunicação, eventualmente postos à disposição do adjudicatário, serão por ele suportados.

11. RECURSOS HUMANOS

- 11.1 Cada uma das entidades, adjudicante e adjudicatário, é responsável por todas as obrigações relativas ao próprio pessoal, pela disciplina e aptidão profissional do mesmo.
- 11.2 A entidade adjudicante é responsável por assegurar a presença de número suficiente de funcionários necessários ao serviço de refeições, garantindo a confeção e distribuição das refeições em condições de higiene e segurança.
- 11.3 Para efeito da cláusula anterior, o número de trabalhadores ao serviço e respetiva carga horária, serão em concordância com os constantes na tabela do Despacho 10919/2017 de 13 de dezembro, designadamente:

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

- 11.4 Os rácios de pessoal são calculados com base na média diária de refeições encomendadas, servindo tabela referida no número anterior, como base para qualquer alteração, em virtude do aumento ou diminuição das mesmas em sede de execução do contrato.
- 11.5 Os estagiários eventualmente ao serviço não poderão ser incluídos no rácio previsto na tabela acima.
- 11.6 O número de trabalhadores estipulados na tabela anterior em regime de horário completo inclui, obrigatoriamente, um cozinheiro e os restantes deverão ser empregados de refeitório.
- 11.7 A seleção e o recrutamento de pessoal afeto a cada refeitório deverão ser realizados através da apreciação de CV e entrevista eliminatória com júri por parte do adjudicatário. A entidade

adjudicante solicitará ao adjudicatário, sempre que o julgue conveniente, os seguintes elementos:

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

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

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

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

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

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

11.13 O adjudicatário obriga-se a garantir as condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções nos refeitórios, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.

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

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

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

12. HIGIENE, SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

12.1 A entidade adjudicatária deverá garantir condições de segurança e saúde do trabalho a todos os seus colaboradores, cumprindo a legislação aplicável nesta matéria, nomeadamente evidenciando a identificação de perigos e avaliação de riscos dos trabalhadores que exercem funções no refeitório, e as respetivas apólices de seguros de acidentes de trabalho.

- 12.2 O adjudicatário fica, também, sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre higiene e saúde no trabalho, relativamente a todo o pessoal empregado, sendo da sua conta os encargos que de tal resultem.
- 12.3 O adjudicatário é ainda obrigado a acautelar, em conformidade com as disposições legais e regulamentares aplicáveis, a vida e a segurança do pessoal empregado e a aprestar-lhe a assistência médica de que careça por motivo de acidente de trabalho.
- 12.4 O adjudicatário apresentará, antes do início do fornecimento e, posteriormente, sempre que a fiscalização o exigir, apólices de seguro contra acidentes de trabalho relativamente a todo o pessoal.
- 12.5 Das apólices de seguro constará uma cláusula pela qual a entidade seguradora se compromete a mantê-las válidas até ao termo do contrato e eventual prorrogação do prazo, ainda que, em caso de impossibilidade de tal cumprir por denegação no decurso desse prazo, a sua validade só terminará 30 dias depois de ter feito à entidade adjudicante a respetiva comunicação.
- 12.6 O adjudicatário fica sujeito ao cumprimento das disposições legais e regulamentares em vigor sobre segurança alimentar, baseadas nos princípios do HACCP, e zelar pela criação, aplicação, atualização e cumprimento de procedimentos de segurança alimentar adequados.
- 12.7 O adjudicatário deverá considerar nas suas medidas as orientações, devidamente atualizadas, veiculadas Direção Geral de Saúde e a Direção Geral de Estabelecimentos Escolares, de acordo com todas as normas em vigor para a promoção da alimentação saudável nos refeitórios escolares.

13. FORMAÇÃO

- 13.1 A entidade adjudicatária deverá fornecer ao município o plano de formação dirigido aos colaboradores a trabalhar nos refeitórios e esse plano deverá abranger todos os funcionários (cozinheiros, preparadores e empregados de refeitório).
- 13.2 A formação terá de ser ministrada por pessoas com qualificação na área de formação que se propõem ministrar e detentores do curso de formação de formadores. Após cada módulo de formação deverá ser entregue um certificado a cada formando e colocada cópia do mesmo no dossier do estabelecimento de ensino.
- 13.3 A entidade empregadora tem o dever de dar formação e informar convenientemente cada trabalhador de todas as regras e instruções pertinentes às tarefas por estas desempenhadas.
- 13.4 A duração e frequência das ações de formação devem ser ajustadas às necessidades dos trabalhadores e do local onde prestam o respetivo serviço. Cada sessão de formação deverá abranger no máximo 30 formandos.
- 13.5 Todos os trabalhadores que manipulem alimentos, devem ter instrução e/ou formação em matéria de higiene alimentar adequada ao desempenho das suas funções.
- 13.6 O responsável ou responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do sistema com base nos princípios HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes devem receber formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.
- 13.7 As atividades de formação devem estar organizadas e devidamente documentadas. Para tal, deverão conservar-se os registos comprovativos da frequência das ações de formação dos trabalhadores, de modo a constituir evidência para as autoridades competentes. As instruções de trabalho são também meios de formar devidamente os colaboradores, pelo que deverão ser

dadas a conhecer e estar disponíveis para consulta por todos os colaboradores, bem como, caso assim entenda o representante do Município.

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

14. IRREGULARIDADES

14.1 São consideradas irregularidades do serviço de fornecimento de refeições:

- a) O não cumprimento da ementa prevista e respetivas fichas técnicas, assim como alterações à ementa sem aprovação prévia pela entidade adjudicante;
- b) A utilização de géneros alimentícios não autorizados ou com composição diferente dos critérios previstos no **Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados**;
- c) O não cumprimento das capitações definidas no **Anexo C- Captações de Alimentos**;
- d) O incumprimento do horário e itinerário de distribuição de refeições escolares;
- e) A má confeção da refeição, tornando-a imprópria para consumo ou prejudicial à saúde;
- f) A ausência dos componentes obrigatórios na refeição;
- g) A qualidade duvidosa dos géneros a incorporar na refeição;
- h) Más práticas de higiene e segurança alimentar por parte dos manipuladores;
- i) Más condições de higiene e segurança alimentar das instalações e equipamentos;
- j) Incumprimento da realização de análises laboratoriais para controlo microbiológico das refeições servidas, bem como dos equipamentos/palamenta e dos colaboradores;
- k) A ausência de reposição de utensílios, palamenta e/ou equipamento equivalentes ao existente;
- l) Número insuficiente de recursos humanos da entidade adjudicatária ao serviço face ao número de refeições a servir em cada um dos refeitórios;
- m) O incumprimento da realização, por parte do adjudicatário, de ações de formação aos seus colaboradores.

15. ATIVIDADES DE INFORMAÇÃO/ SENSIBILIZAÇÃO DA POPULAÇÃO ESCOLAR

- 15.1 O adjudicatário fica obrigado a colaborar com a entidade adjudicante em iniciativas que possam vir a ser desenvolvidas por esta última (inspeções, confirmações, formação, educação alimentar, inventários entre outras) desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso.
- 15.2 No caso das ações de sensibilização da população escolar, estas deverão versar sobre temas integrados no âmbito da educação alimentar, considerando as diferentes faixas etárias da população alvo.
- 15.3 A planificação e calendário de desenvolvimento das ações propostas será fixada por acordo entre o Município e o prestador.

16. OUTRAS OBRIGAÇÕES

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

- a) Efetuar o fornecimento/ serviços, objeto do presente contrato, em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos documentos contratuais, bem como do CCP, nos regulamentos em vigor que se relacionem com os serviços a prestar e na restante legislação aplicável, incluindo as Normas Portuguesas e Comunitárias, as especificações e documentos de homologação de organismos oficiais e as instruções de fabricantes, produtores, industriais e transportadores, ou de entidades detentoras de patentes;
- b) Recorrer a todos os meios humanos e materiais que sejam necessários e adequados à execução do contrato;
- c) Facultar aos serviços oficiais competentes, para efeitos de fiscalização, as respetivas instalações, equipamentos e produtos, sendo responsável por todas as infrações verificadas em matérias que, contratualmente, sejam da sua responsabilidade;
- d) Ser responsável perante a entidade adjudicante por qualquer defeito ou discrepância dos serviços objeto do contrato a celebrar que existam no momento em que estes lhe sejam prestados;
- e) Comunicar antecipadamente, logo que tenha conhecimento, à entidade adjudicante, o facto que torne total ou parcialmente impossível o fornecimento/ prestação de serviços, objeto do procedimento, ou o cumprimento de quaisquer outras das suas obrigações nos termos do contrato celebrado com a entidade adjudicante;
- f) Não alterar as condições da prestação dos serviços fora dos casos previstos no presente CE;
- g) Não subcontratar, no todo ou em parte, a execução do objeto do contrato, sem prévia autorização da entidade adjudicante;
- h) Manter sigilo e garantir a confidencialidade, não divulgando quaisquer informações que obtenham no âmbito da formação e da execução do contrato, nem utilizar as mesmas para fins alheios àquela execução, abrangendo esta obrigação todos os seus agentes, funcionários, colaboradores ou terceiros que nela se encontrem envolvidos;
- i) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
- j) Nomear um Gestor de Contrato responsável que fará a ligação com o Gestor do Contrato nomeado pelo Município de Estarreja no que concerne a todas as questões relevantes para a boa execução do contrato;
- k) Comunicar à entidade adjudicante a nomeação de um gestor de contrato responsável pela gestão o contrato, bem como quaisquer alterações relativamente à sua nomeação.
- l) Prestar de forma correta e fidedigna as informações referentes às condições em que se processa a execução contratual, bem como conceder todos os esclarecimentos que se justifiquem no prazo indicado pelo Município de Estarreja;
- m) Comunicar qualquer facto que ocorra durante a execução do contrato e que altere, designadamente, a sua denominação social, os seus representantes legais, com relevância para o fornecimento, a sua situação jurídica e a sua situação comercial;

- n) Cumprir, em relação ao pessoal ao seu serviço todas as obrigações contratuais e legais, não sendo a entidade adjudicante, em caso algum, responsável pelo incumprimento dessas obrigações;
 - o) Ter a responsabilidade na cobertura através de seguros de contratos da atividade que exerce;
 - p) Zelar pelo cumprimento dos contratos que venham a ser celebrados com terceiros;
 - q) Suportar quaisquer encargos decorrentes da utilização, quando da prestação de serviço, de marcas e patentes registadas, bem como de licenças;
 - r) Apresentar os documentos de habilitação a que estão obrigados, nos termos do artigo 81.º do CCP;
 - s) Possuir todas as autorizações, consentimentos, aprovações, registos e licenças necessários para o pontual cumprimento das obrigações assumidas no contrato.
- 16.2 O adjudicatário fica ainda obrigado a colaborar com a entidade adjudicante nas iniciativas que possam a vir ser desenvolvidas por esta última (inspeções, confirmações, formação, atividades de educação alimentar, inventários entre outras) desde que incluídas no âmbito do objeto deste concurso.
- 16.3 A entidade adjudicatária responde pelos danos que causar à entidade adjudicante em razão do incumprimento culposos das obrigações que sobre ela impendam, nos termos do presente CE.
- 16.4 A entidade adjudicatária responde ainda perante a entidade adjudicante pelos danos causados pelos atos e omissões de terceiros, por si empregues na execução das obrigações emergentes do contrato, como se tais atos ou omissões fossem praticados por aquela.
- 16.5 O adjudicatário deverá acautelar a possibilidade de vir a adotar, em sede de execução de contrato, planos de contingência para fazer face a situações de contenção de epidemias, quer de modo preventivo, quer em situação declarada, quer em fase de reposição da normalidade, sem prejuízo das regras aplicáveis aos casos de força maior constantes do presente CE.
- 16.6 Respeitar as normas aplicáveis em vigor em matéria social, laboral, ambiental e de igualdade de género, decorrentes do direito internacional, europeu, nacional ou regional.
- 16.7 A título acessório, o fornecedor fica ainda obrigado, designadamente, a recorrer a todos os meios humanos, materiais e informáticos que sejam necessários e adequados à prestação do serviço, bem como ao estabelecimento do sistema de organização necessário à perfeita e completa execução das tarefas a seu cargo.

O PRESIDENTE DA CÂMARA,

Caderno de Encargos

ANEXOS



Aquisição de Bens – Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja – Anos letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028.

ANEXOS

Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares

Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

Anexo C – Capitações de Alimentos

Anexo D – Datas Festivas

Anexo E – Componentes da Ementa

Anexo F – Registo Diário do Funcionamento do Refeitório

Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

Anexo H – Inventário do Equipamento Fixo e Móvel

Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições

ANEXO J - Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP



Anexo A – Identificação dos Refeitórios Escolares

Agrupamento de escolas	Escola	Morada	Telefone	Modalidade de fornecimento de refeições	Nº médio de refeições diárias (tempo letivo)
Agrupamento de escolas de Estarreja	Escola Secundária de Estarreja	Rua Dr. Jaime Ferreira da Silva, 3860-256 Estarreja	234 841 704	Confeção local	300
	EB/JI Prof. Dr. Egas Moniz (1.º, 2.º e 3.º CEB)	R. do Morgado n.º 110 3860-136, Avanca	234 850 120	Confeção local	298
	EB/JI Prof. Dr. Egas Moniz (JI + Unidade multideficiência)	R. do Mercado n.º 40 3860-124 Avanca	234 880 800	Refeições transportadas	75
	EB1,2/JI Padre Donaciano de Abreu Freire	Rua da Arrotrinha, nº 14, 3860-206 Estarreja	234 840 640	Confeção local	500
	EB1/JI Visconde Salreu	Rua Allison Campos da Silva, 3865-248 Salreu	963 380 636	Confeção local	350
	EB1/JI das Cabeças	Rua do Cruzeiro, nº 63, 3860-633 Veiros	234 842 465	Refeições transportadas	50
	EB1/JI do Pinheiro	Rua Miguel Valente de Almeida, 3860-643 Veiros	234 841 888	Refeições transportadas	50
Agrupamento de Escolas de Pardilhó	EB/JI Pardilhó (JI, 1.º, 2.º e 3.º CEB)	Rua Padre Garrido, apartado 8, 3870-464 Pardilhó	234 850 150	Confeção local	445
TOTAL					2068

NOTA: As informações acima apresentadas foram obtidas com base numa estimativa do n.º de alunos que almoçam nos refeitórios escolares e não com base no n.º de alunos inscritos, pelo que os dados são meramente indicativos, podendo ser alvo de atualizações, em função da reorganização da rede escolar do concelho de Estarreja, assim como do número de alunos que venham a almoçar em cada estabelecimento de ensino, ao longo dos anos escolares abrangidos.



Anexo B – Lista de Alimentos Autorizados

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

1 - CARNE DE VACA

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

1.1 - Peças de talho para bifes

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.2 - Peças de talho para assar/estufar

Carne de 1ª categoria, sem osso:

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

1.3 - Peças de talho para guisar

Carne de 2ª categoria, sem osso:

- Chambão da perna;



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

1.4 - Peças de talho para cozer

Carne de 2ª categoria, sem osso:

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

1.5 - Carne picada

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

1.5.1 – Hambúrgueres

Percentagem de carne \geq a 80%:

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

☐ A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

- Proteínas de soja hidratada;
- Condimentos;



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

1.5.2 - Almôndegas

Percentagem de carne \geq a 80%:

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

☐ A fração de não carne poderá conter os seguintes ingredientes:

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

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

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

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

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

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

- Isenção de gorduras;
- Isenção de aponevroses;



- Isenção de sinais de oxidação.

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

2 - CARNE DE PORCO

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

2.1 - Pernas ou pás

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

2.2 - Costeletas

Deverão obedecer às seguintes características:

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

3 - CARNE DE CARNEIRO E/OU BORREGO

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

4 - CARNE DE COELHO

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



5 - CARNE DE AVES

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

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

5.1 - Perú

- Inteiro;
- Coxas;
- Peito/Bifes.

5.2 - Pato

- Inteiro;
- Coxas;
- Bifes.

5.3 - Frango

- Inteiro;



- Coxas;
- Peito/Bifes.

6 - PRODUTOS DE SALSICHARIA

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

Deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

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

6.1 - Chouriço de carne

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

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

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

6.2 - Farinheira

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

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



6.3 - Alheira

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

6.4 - Presunto

“Presunto limpo”, desossado e sem courato.

7 – SALGADOS PRÉ-PREPARADOS CONGELADOS

Provenientes de contratantes com o sistema HACCP instalado.

7.1 - Croquetes de carne

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

7.2 - Pastéis de bacalhau

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

8 - OVOS

☐ Ovo pasteurizado

para aplicação geral – ovo inteiro, gema e clara.

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

☐ Ovo em natureza

Servidos apenas sob a forma de cozidos.

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

Podem ser de uma ou mais marcas distintas, indicando:

- código do centro de embalagem;
- categoria de qualidade;



- categoria de peso;
- data de durabilidade mínima;
- menção ovos lavados.

9 - PESCADO

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

9.1 - Tipos de apresentação:

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

9.2 - Conservação

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

9.3 - Espécie de pescado e fins culinários

- Cozer: Pescada (de n.º 3 a n.º 5), pargo legítimo, mero; corvina, cherne, maruca, abrótea, bacalhau seco, badejo.
- Assar / gratinar / estufar: pargo legítimo e mulato, pescada (de n.º 3 a n.º 5), corvina, cherne, mero, maruca, solha, peixe prata, arinca, salmão, bacalhau seco, cardinal, palmeta, pampo, cardeal, tintureira, sarda, perca, robalo, dourada, filetes panados de



pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%, barrinhas de pescada panadas ultracongeladas, com um teor de peixe (lascado) superior a 50%.

- Grelhar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, filetes de pescada, besugo, salmão, sardinha, cavala, dourada, robalo, lulas, chocos e bacalhau seco.
- Fritar: solha, palmeta, peixe-espada, carapau, pescada (de n.º 3 a n.º 5), pescadinha, bacalhau seco, cardinal, lulas, chocos, filetes de pescada, de corvina, de pampo e de raia, filetes panados de pescada ultracongelados com teor de pescada superior ou igual a 50%.
- Caldeirada: mistura de várias espécies, fragmentadas em pedaços de 50/60 g, com um mínimo de 3 variedades ou de uma só espécie no caso de lulas, chocos, bacalhau.
- Arroz: bacalhau, polvo, lulas, tamboril ou de peixe (p.ex.pescada/maruca e miolo de camarão).
- Salada Russa: atum, peixe (filetes de pescada e miolo de camarão)
- Feijão-frade com atum e ovo.
- Grão com bacalhau e ovo.

9.4 - BACALHAU SECO E SALGADO

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

9.5 - ATUM

Atum em pedaços, em conserva, de utilização imediata.

9.6 - MOLUSCOS

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

10 - CEREAIS, SEUS DERIVADOS E TUBERCULOS

10.1 - ARROZ

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



10.2 - MASSAS ALIMENTÍCIAS (simples e/ou tricolor)

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

10.3 BATATA

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

10.4 BATATA-DOCE

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

10.5 INHAME

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

10.6 MANDIOCA

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

10.7 CASTANHA

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



10.8 FLOCOS DE AVEIA, CENTEIO E CEVADA

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

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

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

10.10 FARINHA DE TRIGO

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

10.11 DERIVADOS DO TRIGO

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

11 - LEGUMINOSAS SECAS

11.1 LEGUMINOSAS

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

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

11.2 DERIVADOS DE SOJA

- Soja texturizada: grânulos finos e nacos. De 1ª qualidade, em embalagens de 400g ou adequadas à quantidade necessária do género alimentício.
- Tofu: refrigerado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 250g, 500g ou 1kg, em função da quantidade necessária do género

alimentício. Deverá ter a duração máxima de 6 semanas, podendo ser guardado refrigerado (coberto com água em recipiente fechado) até 24h após a abertura da embalagem.

- Tempeh de soja (proteína fermentada de soja): refrigerado ou congelado, embalado em vácuo, de boa qualidade e de produção nacional. Em embalagens de 200g ou 250g, em função da quantidade necessária do género alimentício. Não deverá ser armazenado após abertura da embalagem.
- Enchido de soja ou enchido de seitan: enchido 100% vegetal (tipo chouriço) envolto em película vegetal, em embalagens de 200g.
- Alheira de tofu, alheira vegetariana ou alheira de cogumelos: enchido 100% vegetal (tipo alheira) envolto em película vegetal, em embalagens de 200g.
- Molho de soja: de boa qualidade e sem açúcar. Em embalagens de 200ml, 250ml ou 750ml, em função da quantidade necessária do género alimentício.
- Creme culinário de soja (“natas” de soja): creme 100% vegetal para uso culinário, refrigerado ou de longa duração, em embalagens de 200ml, 250ml ou 1l, em função da quantidade necessária do género alimentício.

12- BEBIDAS VEGETAIS

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

13 - HORTÍCOLAS

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

14. ALGAS MARINHAS

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

15 - SALADAS E FRUTAS



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

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

16 – TEMPEROS, ESPECIARIAS E ERVAS AROMÁTICAS

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

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

17 - COGUMELOS

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

No caso de enlatados deverão ser de utilização imediata.

18 - AZEITONAS

Frescas ou em conservas, inteiras ou laminadas.

No caso de enlatadas deverão ser de utilização imediata.

19 - AZEITE FINO

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

20. BANHA

Banha pré-embalada, devidamente rotulada.



21 - ÓLEO REFINADO

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

22 - SAL IODADO

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

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

23 – SALICÓRNIA

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

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

24- TOMATE PELADO E POLPA DE TOMATE

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

25 - LEITE DE VACA

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



26- QUEIJO

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

27- QUEIJOS VEGETAIS

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

28 - GELADO DE LEITE

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

29 - GELATINA DE ORIGEM VEGETAL

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

30 - PUDIM

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

31 - MOUSSE DE CHOCOLATE OU DE FRUTOS

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

32 - IOGURTE

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

Valor energético máximo: 100 kcal por 100 g.



33- NATAS

Ultrapasteurizadas

34 - PÃO DE MISTURA

O pão deve possuir a seguinte composição:

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

Pão regional

35 - PÃO RALADO

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

36 - BROA

Broa de milho.

37- AÇÚCAR

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



Anexo C – Captações de Alimentos

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

TABELA 1 - FRUTOS

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

TABELA 1 – FRUTOS (continuação)

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 2 - PRODUTOS HORTÍCOLAS (continuação)

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

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

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS

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

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

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

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

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

TABELA 3 – CEREAIS E DERIVADOS E TUBÉRCULOS (continuação)

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

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

TABELA 4 – LEGUMINOSAS

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

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

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

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

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

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

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

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

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

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

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

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

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

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

TABELA 4 – LEGUMINOSAS (continuação)

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

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

TABELA 5 – PESCADO

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

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

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

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

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

TABELA 5 – PESCADO (continuação)

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

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

TABELA 6 – CARNE

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

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

TABELA 6 – CARNE (continuação)

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

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

TABELA 6 – CARNE (continuação)

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

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

TABELA 6 – CARNE (continuação)

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

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

TABELA 6 – CARNE (continuação)

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

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

TABELA 7 – OVO

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

TABELA 8 – GORDURAS e ÓLEOS

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

TABELA 9 – ERVAS AROMÁTICAS, ESPECIARIAS e OUTROS

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

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

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

TABELA 10 – SAL

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

TABELA 11 – SALICÓRNIA

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

TABELA 12 – PÃO

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

TABELA 13 – OUTROS PRODUTOS

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

Anexo D – Datas Festivas

Data Festiva a considerar na elaboração da Ementa	Mês ou Data correspondente
Dia de Reis	6 de janeiro
Dia dos namorados	14 de fevereiro
Carnaval	fevereiro / março
Dia Mundial da Água	22 de março
Páscoa	março/ abril
Dia Mundial da Saúde	7 de abril
Dia Mundial da Criança	1 de junho
Dia Mundial do Meio Ambiente	5 de junho
Santos Populares- Dia de Santo António	13 de junho
Dia Mundial da Alimentação	16 de outubro
Halloween	31 de outubro
Dia de São Martinho	11 de novembro
Natal	dezembro

Anexo E – Componentes da Ementa

Componente da Ementa Geral	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Oferta de sopa com hortícolas	1			Diária
Sopa passada tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas			1	Semanal
Sopa de Peixe ou Canja		1		Mensal
Ementa com inclusão de Fritos		1		Quinzenal
Prato que inclua leguminosas			1	Semanal
Prato de carne de aves ou criação	1			Semanal
Prato de carne não fracionado			1	Semanal
Pratos de peixe não fracionado			1	Semanal
Presença de peixe gordo como fonte proteica principal			1	Semanal
Presença de pescado sustentável (elencados no Anexo 5 da Circular nº3097/DGE/2018)			1	Semanal
Pratos de carne ou peixe fracionados (picado, lascado, cortado em pequenas porções)		2		Semanal
Pratos que incluam produtos de salsicharia		1		Mensal
Pratos que incluam ovo como fonte proteica principal			1	Quinzenal
Pratos que incluam leguminosas como fonte proteica principal	1			Quinzenal
Presença de acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono				Diária
Adição de hortícolas e/ou leguminosas ao acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono			2	Semanal
Presença de acompanhamento de hortícolas	1			Diária
Fruta da época (mínimo duas espécies) em natureza	1			Diário
Repetição de espécies de fruta em natureza		2		Semanal
Oferta de fruta rica em vitamina C			1	Semanal
Sobremesa doce ou fruta cozida/confecionada		1		Semanal
Água				Diária

Componente da Ementa Vegetariana	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Oferta de sopa com hortícolas	1			Diária
Sopa passada tipo creme/aveludado		2		Semanal
Sopa com leguminosas na base			1	Semanal
Sopa com leguminosas, caso não estejam presentes no prato				Diária
Ementa com inclusão de Fritos		1		Quinzenal
Prato com leguminosas ou derivados de leguminosas como fonte proteica	1			Diária
Presença de acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono	1			Diária
Adição de hortícolas e/ou leguminosas ao acompanhamento fornecedor de hidratos de carbono			2	Semanal
Presença de acompanhamento de hortícolas	1			Diária
Fruta da época (mínimo duas espécies) em natureza	1			Diária
Repetição de espécies de fruta em natureza		2		Semanal
Oferta de fruta rica em vitamina C			1	Semanal
Sobremesa doce ou fruta cozida/confecionada		1		Semanal
Água	1			Diária

Anexo F – Registo Diário de Funcionamento do Serviço de Refeições

Ano Letivo: ____/____/____ Semana: De ____/____/____ a ____/____/____

Estabelecimento de Ensino: _____

Refeitório com confeção local ☐ Refeitório com refeições transportadas ☐

Assinatura do responsável destacado para prova da refeição: _____

1. CUMPRIMENTO DA EMENTA DEFINIDA

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

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

Observações¹: _____

2. QUALIDADE DA REFEIÇÃO

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

Observações¹: _____

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

Dia	Seg.		Ter.		Qua.		Qui.		Sex.	
Item a avaliar	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
São servidos todos os componentes da refeição (sopa; prato: com hortícolas, componente proteica e acompanhamento de hidratos de carbono; água e sobremesa?)										
Cumprimento de ementas específicas/ alternativas devidamente justificadas e formalizadas										
Água está disponível em permanência e abundância (e nenhuma outra bebida está disponível/ é consumida além da água)										
Estão disponíveis pelo menos 2 opções de fruta (em natureza) /dia										
Está disponível 1 pão para cada aluno no calibre adequado à faixa etária										
Estão disponíveis talheres (embalados ou em dispositivo próprio)										
Estão disponíveis toalhetes de papel										
Estão disponíveis guardanapos de papel										

3. QUANTIDADE DA REFEIÇÃO

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

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

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

4. RECOLHA DE AMOSTRAS TESTEMUNHA

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

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

5. FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO

Dia	Fardamento dos colaboradores adequados*		Condições de Higiene das instalações		Nº de colaboradores ao serviço*		Cumprimento Horário de entrega das refeições		Eficiência serviço (tempo de espera, filas a fluir)		Postura e simpatia no atendimento *	
	Sim	Não	Sim	Não	Tempo inteiro (40h/semana)	Tempo parcial (20h/semana)	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Não
Seg.												
Ter.												
Qua.												
Qui.												
Sex.												

***NOTA:**

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

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

Nº mínimo de Colaboradores ao serviço		
Nº medio refeições/dia	Nº mínimo de trabalhadores a tempo inteiro	Nº mínimo de trabalhador a tempo parcial
≤100	2	0
>100 e ≤130	2	1
>130 e ≤ 170	3	0
>170 e ≤ 200	3	1
>200 e ≤ 250	3	2
>250 e ≤ 300	4	1
>300 e ≤ 350	4	2
>350 e ≤ 400	5	1
>400 e ≤ 450	5	2

Anexo G – Mapa de Controlo Diário de Refeições

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

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

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

Representante da escola: _____ Data: ____/____/____



Assiduidade sem requisição

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

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

Representante da escola: _____ Data: ____/____/____



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

[illegible]

O responsável da Empresa: _____



Anexo I – Mapa de Quantidades/Medições

MAPA DE QUANTIDADES



Descrição da Aquisição:	Aquisição de Bens - Confeção, Transporte e Distribuição de Refeições para os Estabelecimentos de Ensino com Educação Pré-Escolar, 1º, 2º 3º Ciclos do Ensino Básico e Ensino Secundário da Rede Pública do Concelho de Estarreja - Anos letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028
-------------------------	--

CÓDIGO ⁽¹⁾	DESIGNAÇÃO	Referência ⁽¹⁾ (Editora, Marca...)	Unid.	QUANTIDADE	PREÇO (s/IVA) (€)		Tx IVA
					UNITÁRIO	TOTAL	
	Fornecimento contínuo de refeições nas Escolas da rede pública do concelho de Estarreja – Anos letivos 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028			1193147		-	
						-	
						-	
						-	
						-	
						-	

O responsável,

Quadro Resumo	Base Tributável	IVA	Total
Base 6%	-	-	-
Base 13%	-	-	-
Base 23%	-	-	-
Isento de IVA	-	-	-
TOTAIS	-	-	-

ANEXO J - Modelo de declaração do cumprimento do disposto no artigo 419.º-A do CCP

[a que se refere o número 2.2 da Parte I - Cláusula Gerais este Caderno de Encargos]

1 - ... (nome, número de documento de identificação e morada), na qualidade de representante legal de... (firma, número de identificação fiscal e sede ou, no caso de agrupamento concorrente, firmas, números de identificação fiscal e sedes), declara, sob compromisso de honra, que a sua representada se obriga a executar a prestação de serviços ... (referencia do procedimento ... e objeto do contrato) com trabalhadores que cumpram com as exigências constantes do artigo 419.º-A do CCP, aplicável pela remissão do n.º 2 do artigo 451.º do CCP.

1. - Declara também que, caso o gestor do contrato designado pelo Contraente Público o solicite, apresentará, no prazo que lhe for definido, um documento com a identificação dos trabalhadores que afetará à execução do contrato e respetivo vínculo contratual **ou** cópia dos respetivos contratos de trabalho dos trabalhadores afetos à execução do presente contrato de prestação de serviços.

2. - O declarante tem pleno conhecimento das consequências de prestar falsas declarações ou a não apresentação dos documentos solicitados nos termos do número anterior, por motivo que lhe seja imputável, constitui contraordenação muito grave, nos termos da alínea f) do artigo 456.º do Código dos Contratos Públicos, na sua atual redação.

.. (local),... (data),... [assinatura].__